



Atemperadora de chocolate profesional
Nueva versión con panel de control digital.

Versátil con bajos costos de funcionamiento.

Dispensador volumétrico con pedal para controlar el flujo de chocolate.

Mesa vibratoria calefactada con baja tensión.

Una máquina reinventada, derivada del modelo original de Selmi Ghana. Con todos sus componentes.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
Peso a vuoto
Materiale a contatto con alimenti
Materiale guarnizioni
Capacità vasca
N° ruote pivotanti

[mm] (LxWxH) 500x875x1470
[kg] 159
inox AISI 304 L
PTFE
[kg] 24
4

Caratteristiche impianto refrigerante

Gruppo refrigerante
Gas refrigerante
Quantità gas refrigerante
Liquido refrigerante
70% acqua, 30% glicole senza fosfati

[Fr/h] 1100
R452A
[g] 410
[l] 2,5

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata
Tensione alimentazione
Numero fasi
Frequenza
Tensione ausiliari
Grado di protezione involucro
Tipo di collegamento: spina industriale

[kW] 1,6
[VAC] 400 / 220
1* / 3
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 5 poli

Caratteristiche di processo

Rapporto riduttore vasca
Giri massimi agitatore
Produzione oraria

1:60
[rpm] 23
[kg/h] 90

