

FUTURA EX[®] PATENT

CONTINUOUS TEMPERING MACHINE
COCLEA ESTRAIBILE IN 5 MINUTI

Spazi ridotti e possibilità di essere accessoriata con tutti gli optional Selmi • Adatta a medio-grande laboratorio, Cioccolaterie e Pasticcerie
• La macchina, essendo equipaggiata di un sistema di tempera semi-industriale, è particolarmente adatta a Cioccolaterie e locali di prestigio
• Tempera 35 Kg di cioccolato in circa 14/15 minuti

Nuova versione della temperatrice con coclea estraibile e pannello dei comandi digitale. Questa macchina si differenzia sul mercato per un nuovo sistema brevettato che consente l'estrazione della coclea temperante in pochi minuti. I vantaggi di utilizzo di questa nuova macchina temperatrice sono innumerevoli: in primo luogo la possibilità di inserire granella di nocciola, gruè di cacao e qualsivoglia prodotto all'interno del cioccolato per consentirne l'aromatizzazione. In caso di lavorazioni speciali la macchina è in grado di mantenere la cristallizzazione anche a temperature di tempera nettamente inferiori alle usuali. Versatilità d'impiego ed economicità di esercizio. Dosatore volumetrico con pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato. Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione.

Possibilità di modifica a 220 V trifase 50/60 Hz
Tavola vibrante riscaldata: 220 V 24 V • Accessori:
R200/R200L/R250, Piastra di collaggio, Ricopritore per tartufi, Tun 300/400. • Possibilità di rimozione della coclea per un rapido lavaggio interno della macchina

DATI TECNICI

Specifiche elettriche: 400 V trifase 50 Hz
Potenza richiesta: 2,5 Kw - 16 A - 5 poli
Capacità vasca: 35 Kg
Produzione oraria: 170 Kg
Gruppo refrigerazione: 2200 frigoriferie/h
Ingombro: h. 1550 mm, l. 500 mm, p. 1000 mm
con tavola vibrante: l. 800 mm

