



Première turbine du marché  
à être équipée d'un groupe frigorifique

Capacité de production: jusqu'à  
20kg/h de produits enrobés

Inversion air chaud / air froid rapide

Peut être équipée d'un dispositif  
Spray System automatique

Filtre à air interchangeable



#### SPRAY SYSTEM

Le Spray System, adaptable uniquement aux turbines Selmi, construit en aluminium recouvert d'un revêtement alimentaire est autorégulé en température par des résistances basse tension. L'appareil est monté sur un chariot mobile en acier inoxydable. La partie supérieure est facilement démontable pour le nettoyage rapide.

Il nécessite une connexion à un compresseur d'air comprimé qui a une capacité de 300 l/min et de 4 bars.

Turbine et entièrement en acier inox AISI 304 et équipée d'un variateur de vitesse électronique afin d'optimiser la granulation des produits de tous genres et de toutes dimensions. L'air soufflé dans la boule est refroidi de manière contrôlée par le groupe frigorifique afin d'accélérer le grossissement des produits avec le chocolat. Une fois la phase de grossissement terminée, de l'air chaud obtenu à l'aide d'une résistance électrique permettra le lissage des produits, l'obtention d'une brillance naturelle tout en facilitant le nettoyage final de la machine. Température, vitesse de rotation, séquençage des injections chocolat, se contrôlent de manière électronique depuis le pupitre de commande muni d'un écran à affichage digital.

#### Données techniques

Spécifications électriques: 220 V monophasé 50 Hz  
Puissance installée: 1,8 Kw 16 A - 3 pôles  
Capacité boule: 20 Kg  
Production horaire: 20 Kg  
Groupe réfrigérant: 1100 frigories/h  
Encombrement: h. 1500 mm, l. 720 mm, p. 1200 mm