

PATENT
futura ex
35 KG TANK CAPACITY

TEMPEREUSE
AUTOMATIQUE
CONTINUE

PATENT
EX[®]
GENERATION



De dimensions compactes, la Futura ex peut recevoir tous les accessoires de la gamme Selmi

Adaptée pour les utilisations importantes de chocolat, cette machines est le partenaire idéal du chocolatier exigeant, qui souhaite un travail de qualité

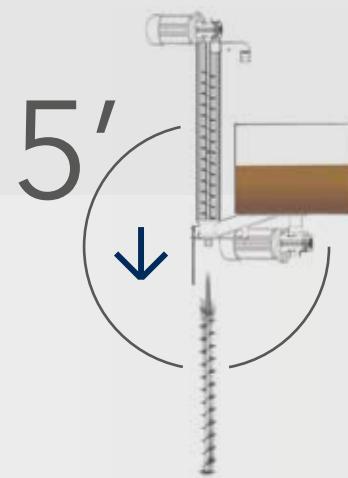
Effectue le tempérage de 35 kg de chocolat en environ 15 minutes

Conception moderne pour une consommation d'énergie réduite

Cette nouvelle version, avec vis amovible et dotée de toute la technologie moderne, pour une performance optimale: commandes électroniques et panneau de commande digital à affichage numérique, est polyvalente et économique. Equipement de série complet avec table vibrante à barreaux chauffants, pédale de control pour le flux de chocolat, doseur volumétrique. Nettoyage facile de la machine; la vis sans fin démontable permet l'utilisation de chocolat avec inclusions (grains de noisettes, grué de cacao,..) ou aromatisé. Dotée d'une puissance de refroidissement importante, cette machine sera capable de tempéré et de maintenir à température les masses dans les conditions les plus extrêmes.

- Possibilité de modification à 220 V triphasés - 50/60 Hz. (en option)
- Table vibrante réchauffée : 220 V 24 V
- Accessoires: RS200/RS200L/RS250, plaque de coulage, tapis pour truffes, Tun 200/250/300
- Possibilité d'enlever la vis de transfert pour un lavage interne rapide de la machine

VIS AMOVIBLE EN 5 MINUTES



Données techniques

Spécifications électriques: 400 V triphasé 50 Hz
Puissance installée: 2,5 Kw 16 A - 5 pôles
Capacité cuve: 35 Kg
Production horaire: 170 Kg
Groupe réfrigérant: 2200 frigories/h
Encombrement: h. 1550 mm, l. 500 mm, p. 1000 mm
avec table vibrante: l. 800 mm