



Macchina professionale per il temperaggio del cioccolato

La temperatrice modello CENTO si allinea alle versioni TOP EX e FUTURA EX conservandone le caratteristiche innovative delle stesse ma potenziando notevolmente la quantità produttiva grazie alla vasca da 100 kg che consentirà la ricopertura in tunnel di larghezza fino a 600 mm.

Coclea non estraibile.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro [mm] (LxWxH) 770x1320x1580
Peso a vuoto [kg] 350
Materiale a contatto con alimenti inox AISI 304 L
Materiale guarnizioni PTFE
Capacità vasca [kg] 100
N° ruote pivottanti 4

Caratteristiche impianto refrigerante

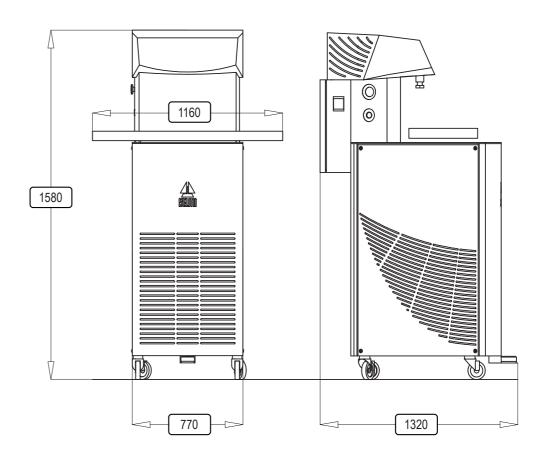
Gruppo refrigerante [Fr/h] 4800
Gas refrigerante R452A
Quantità gas refrigerante [g] 800
Liquido refrigerante [l] 6,25
70% acqua, 30% glicole senza fosfati

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata [kW] 4,5
Tensione alimentazione [VAC] 400 / 220
Numero fasi 3
Frequenza [Hz] 50 / 60
Tensione ausiliari [Vdc] +24
Grado di protezione involucro IP65
Tipo di collegamento: spina industriale 16A - 5 poli

Caratteristiche di processo

Rapporto riduttore vasca 1:64
Giri massimi agitatore [rpm] 21,5
Produzione oraria [kg/h] 300



SELMI chocolate machinery

