

# SELMI ONE

## **Dimensioni ridotte**

**Adatta a panifici, gelaterie e ristoranti**

**Tempera 12 kg di cioccolato in 7 minuti circa**

**Nuove concezioni costruttive comportano consumi energetici ridotti**

Rapidità nello scioglimento e nella tempera del cioccolato.  
Misure d'ingombro minime. Tavola vibrante riscaldata in bassa tensione.  
Pulizia facilitata della macchina. Dosatore volumetrico, pedaliera per il controllo del flusso del cioccolato. Gruppo refrigerante a circuito chiuso con scambiatore in controcorrente.

## **DATI TECNICI**

Alimentazione: 400 V trifase 50 Hz

A richiesta: 400 V trifase 60 Hz

220 V trifase 50 Hz o 60 Hz

220 V monofase 50 Hz o 60 Hz

Spina: 16 A, 5 poli (400 V)

16 A, 3 poli (220 V)

Potenza richiesta: 1 Kw

Capacità vasca: 12 Kg

Produzione oraria: 55 Kg

Gruppo refrig.: 900 frigorifici/h

Ingombro: h. 1470 mm, l. 380 mm, p. 850 mm

Con tavola vibrante: l. 670 mm

Tavola vibrante riscaldata a 24 V,

con vibratore a 220 V

