



Túnel de enfriamiento en espiral vertical para chocolate moldeado

Nuevo modelo con sistema de transporte interno del molde mediante una innovadora cinta modular que garantiza diferencias de nivel muy bajas para crear una mayor linealidad del transporte del molde dentro de la cámara de enfriamiento además de permitir al operador limpiar el túnel de manera fácil y completa.

Distribución angular del aire para asegurar una refrigeración óptima del chocolate y bombones, mayor compatibilidad con diferentes tipos de moldes del mercado con unas dimensiones máximas de 175x275mm con una altura de 40mm.

Una peculiaridad esencial de esta máquina es su total compacidad en términos de espacio ocupado, funcionalidad y alta productividad.

Selmi ha creado un movimiento innovador de los moldes que permite la máxima exposición de los mismos al flujo de enfriamiento. El sistema está cubierto por una patente internacional.

Las dimensiones de mayor altura permiten beneficiarse de una mayor capacidad y una mayor permanencia de los moldes dentro de la zona refrigerada, mejorando la refrigeración. Puede contener más de 125 moldes en su interior.

posibilidad de elegir si trabajar en un ciclo continuo o con pausas laborales

Velocidad de la cinta ajustable mediante una cómoda e intuitiva pantalla táctil.

Opción de pedido con condensador refrigerado por agua.

### Características mecánicas

Dimensiones  
Peso  
Material en contacto con alimentos  
Material de las juntas  
Capacidad  
Temperatura ambiente

[mm] (LxWxH) 2963x1318x2154  
[kg] 950  
inox AISI 304 L  
PTFE  
120 molde  
20/25°C, máxima 32°C

### Características del sistema de refrigeración

Grupo de enfriamiento  
Gas refrigerante  
Cantidad de gas refrigerante

[Fr/h] 3200  
R452A  
[g] 2600

### Características eléctricas

Potencia total instalada  
Tensión de alimentación  
Número de fases  
Frecuencia  
Grado de protección  
Conexión: enchufe industrial

[kW] 4  
[VAC] 400 / 220  
3  
[Hz] 50 / 60  
IP65  
16A - 5 poles

