



Cabine de pulvérisation à température contrôlée avec aspiration pour tout type de produits alimentaire destinée à la chocolaterie, la pâtisserie et la glacerie. Chocopaint de Selmi la nouvelle cabine de pulvérisation et de peinture, dédiée à la décoration avec du beurre de cacao, des colorants alimentaires et des gels, de sujets en chocolat, bonbons, barres, portions individuelles, gâteaux, biscuits et moules en polycarbonate. Prévue pour être inclus dans tous les laboratoires de chocolat, pâtisserie et glaces, innovant et technique comme toutes les machines et équipements de traitement du chocolat Selmi, elle se distingue sur le marché par sa puissance d'aspiration élevée capable d'éviter presque complètement la diffusion des couleurs utilisées dans l'environnement de travail. pour garantir la propreté et une plus grande hygiène du laboratoire dans lequel elle est utilisé. Entièrement construite en acier inoxydable, elle est équipée: d'un éclairage LED spécial; d'un plateau tournant amovible pratique qui peut être utilisé selon les besoins pour faciliter la décoration des sujets en chocolat; d'une pédale confortable pour activer et arrêter facilement la rotation du plateau pendant les phases de décoration; de roulettes pour permettre la manipulation et le déplacement aisé du Chocopaint au sein des laboratoires; de portes en Lexan qui garantissent une plus grande hygiène lors des arrêts de production. Le pistolet pulvérisateur, relié au compresseur intégré à l'intérieur de la machine, active la nébulisation en plus d'être équipé au-dessus d'un récipient pour charger le beurre de cacao et les couleurs nécessaires au traitement. Le régulateur de pression intégré permet de régler l'intensité de l'air de pulvérisation afin d'obtenir la teinte de couleur souhaitée. Les doubles filtres, facilement amovibles et remplaçables, ont pour fonction de collecter et de bloquer l'excès de matériau de décoration pendant l'utilisation. Le panneau de commande numérique pratique et intuitif permet de régler la température de chauffage de la cabine ci-dessous, de faire fonctionner le ventilateur d'aspiration avec l'intensité souhaitée, le compresseur, d'allumer les lumières LED et de régler la vitesse du plateau tournant. Chocopaint est également équipé d'une étuve confortable et utile qui permet de garder fluides les couleurs, le beurre de cacao et le matériel nécessaire à la décoration pendant les pauses de travail. Il permet également d'insérer jusqu'à 7 plateaux 60x40 cm grâce aux rails montés sur les côtés. Des années d'expérience dans le secteur font de la nouvelle cabine de pulvérisation et de décoration Chocopaint de Selmi un investissement sûr qui garantit une décoration rapide et professionnelle du chocolat et de tout produit de pâtisserie et de glace, avec une réduction des émissions dans l'environnement du laboratoire jusqu'à 95% ainsi qu'une économie conséquente sur les matières premières utilisées.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout	[mm] (LxWxH) 980x990x1800
Poids à vide	[kg] 250
Matériel en contact avec les aliments	inox AISI 304 L
Joints	PTFE
Nb de roues pivotantes	4

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée	[kW] 2
Tension d'alimentation	[VAC] 220
Nombre de phases	1
Fréquence	[Hz] 50 / 60
Tension auxiliaire	[Vdc] +24
Degré de protection de l'enveloppe	IP65
Type de connexion : prise industrielle	16A - 3 pôles

Caractéristiques système pneumatique

La machine est équipée d'un compresseur interne.	
Possibilité de raccordement au réseau d'air comprimé :	
Pression de travail minimale	[bar] 6
Débit minimal	[l/min] 300
Caractéristiques de l'air	filtré, sec et déshuilé

