



Cabina de aspiración, pintura y pulverización alimentaria calentada a temperatura controlada para chocolaterías, pastelerías y heladerías. Chocopaint de Selmi es la nueva cabina de pulverización y pintura dedicada a la decoración con manteca de cacao, colores alimentarios y gelatinas de figuras en chocolate, pralinés y tabletas, semifríos, porciones individuales, pasteles, galletas y moldes de policarbonato. Apta para su inserción en todos los laboratorios de chocolatería, pastelería y heladería, innovadora y tecnológica como todas las máquinas y equipos para el procesamiento de chocolate de Selmi, se diferencia en el mercado por su alto poder de aspiración que evita casi por completo la dispersión de los colores utilizados en el entorno de trabajo, garantizando limpieza y mayor higiene del laboratorio en el que se utiliza. Completamente construida en acero, está equipada con: Iluminación LED especial; Un práctico plato giratorio extraíble y utilizable según necesidad para facilitar la decoración de figuras en chocolate; Un pedal práctico para accionar y detener fácilmente la rotación del plato durante las fases de decoración. Ruedas para facilitar el movimiento y desplazamiento de Chocopaint dentro de los laboratorios; Puertas frontales que garantizan mayor higiene durante las paradas de producción. La pistola de pulverización, conectada al compresor integrado dentro de la máquina, activa la nebulización además de contar con un recipiente superior para la inserción de la manteca de cacao y los colores necesarios para el procesamiento. El regulador de presión integrado permite ajustar la intensidad del aire de pulverización para obtener la tonalidad de color deseada. Los filtros dobles, cómodamente extraíbles y reemplazables, tienen la función de recoger y bloquear el exceso de material de decoración durante el uso. El panel de control digital cómodo e intuitivo permite ajustar la temperatura de calentamiento de la cabina inferior, el accionamiento del ventilador de aspiración con intensidad personalizable, del compresor, el encendido de las luces LED y la regulación de la velocidad del plato giratorio. Chocopaint también está equipada con una cabina calentada conveniente y útil que permite mantener fluidos los colores, la manteca de cacao y los equipos necesarios para la decoración durante las pausas laborales. También permite insertar hasta 7 bandejas de 60x40 cm gracias a las guías especiales montadas en los lados. Años de experiencia en el sector hacen que la nueva cabina de pulverización y decoración Chocopaint de Selmi sea una inversión segura que garantiza una decoración rápida y profesional del chocolate y cualquier producto de pastelería y heladería, con una reducción de las emisiones en el entorno del laboratorio de hasta el 95% y un consiguiente ahorro de materias primas utilizadas.

Características mecánicas

Dimensiones
Peso
Material en contacto con alimentos
Material de las juntas
Nº de ruedas pivotantes

[mm] (LxWxH) 980x990x1800
[kg] 250
inox AISI 304 L
PTFE
4

Características eléctricas

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

[kW] 2
1
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 3 polos

Características del sistema neumático

La máquina está equipada con un compresor interno. Posibilidad de conexión a la red de aire comprimido: Presión mínima de trabajo
Flujo mínimo
Características del aire

[bar] 6
[l/min] 300
filtrado, seco y libre de aceite

