

LABORATORIO Y PEQUEÑAS PRODUCCIONES



BEAN TO BAR – PEQUEÑA ESCALA



BAKERLUX SHOP.Pro LED 4 BANDEJAS

HORNOS



Es la gama de hornos diseñada para hornear alimentos horneados congelados en espacios comerciales, donde el tiempo es crucial y los volúmenes son vastos.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	80 x 81 x 50
Peso / Neto Kg	57
Tostado por ciclo	8 kg
Tiempo de tostado	30 mins.



BAKERLUX SHOP.Pro LED 6 BANDEJAS

HORNOS



Es la gama de hornos diseñada para hornear alimentos horneados congelados en espacios comerciales, donde el tiempo es crucial y los volúmenes son vastos.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	80 x 81,1 x 68.2
Peso / Neto Kg	72
Tostado por ciclo	12 kg
Tiempo de tostado	30 mins.



SPECTRA PRO CRACKER MOTORIZED

ROMPEDOR DE CACAO

< spectra >

Since 2001



La máquina trituradora de cacao ideal para el procesamiento de cacao y mantequilla de nuez y otras necesidades de molienda multipropósito. Es una herramienta increíble para romper granos de cacao tostados y crudos, los rodillos están todos hechos de acero inoxidable de alta calidad, al igual que la tolva.

ESPECIFICACIONES

La capacidad de la tolva	4 kg
Capacidad x hora	50 kg
Peso / Neto Kg	12



DESCASCARILLADOR SPECTRA MIKRO WINNOWER

< spectra >
Since 2001



La fragmentadora Spectra Mikro definitiva para la industria del cacao, del grano a la barra y de la mantequilla de nueces

ESPECIFICACIONES

La capacidad de la tolva	10 kg
Capacidad x hora	25 kg
Peso / Neto Kg	25



ROMPEDOR DE CACAO

< spectra >

Since 2001

PRE GRINDER



Spectra Pre Chocolate Grinder es un Melanger muy rápido, inteligente y compacto.

Especial para hacer un trabajo rápido de moler pequeñas cantidades de alimentos, incluyendo pastas de nueces, cacao en polvo, cacao para cerveza y semillas PREMOLIDAS en una pasta gruesa para reducir el tiempo de refinación, frijoles, arroz remojado, frutas y cualquier alimento, tanto húmedo como seco.

ESPECIFICACIONES

La capacidad máx.	1kg
Producción	3 kg/hora
Peso / Neto Kg	5



MOLINO SPECTRA MINI STONE MELANGER

MOLINO
< spectra >
Since 2001



Nuestro modelo siempre popular y mundialmente famoso ahora viene en una versión pequeña Spectra Mini Stone Melanger (con brazos dobles Scrapper). Melanger muy rápido, inteligente y compacto.

ESPECIFICACIONES

La capacidad máx.	1.5 kg
Producción	3kg
Peso / Neto Kg	14



11 STONE GRINDER

MOLINO
< spectra >
Since 2001



Es excelente para hacer chocolate a partir de granos de cacao. Las mantequillas de nueces también se pueden hacer en esta máquina versátil; de hecho, puedes hacer mazapán con almendras; mesa de maíz; pasta de coco; gianduia de avellanas; mantequillas de pistacho y anacardo; tahini de semillas de sésamo; pasta de semillas de lino; hummus de garbanzos hervidos; masa de arroz de arroz y muchas otras aplicaciones de molienda.

ESPECIFICACIONES

La capacidad máx.	3 kg
Producción	6 kg
Peso / Neto Kg	18



20 NB STONE GRINDER

MOLINO
< spectra >
Since 2001



Los mejores molinillos de piedra pequeños Spectra 20NB profesionales: sin controlador de velocidad para chocolate, procesamiento de cacao y procesamiento de molienda de mantequilla de nuez y otras necesidades de molienda, sin controlador de velocidad.

ESPECIFICACIONES

La capacidad máx.	6 kg
Producción	12 kg/hora
Peso / Neto Kg	55



25 NB STONE GRINDER CON CONTROL DE VELOCIDAD

MOLINO
< spectra >
Since 2001

Los mejores molinillos de piedra pequeños Spectra 25NB profesionales para chocolate, procesamiento de cacao y procesamiento de molienda de mantequilla de nuez y otras necesidades de molienda.



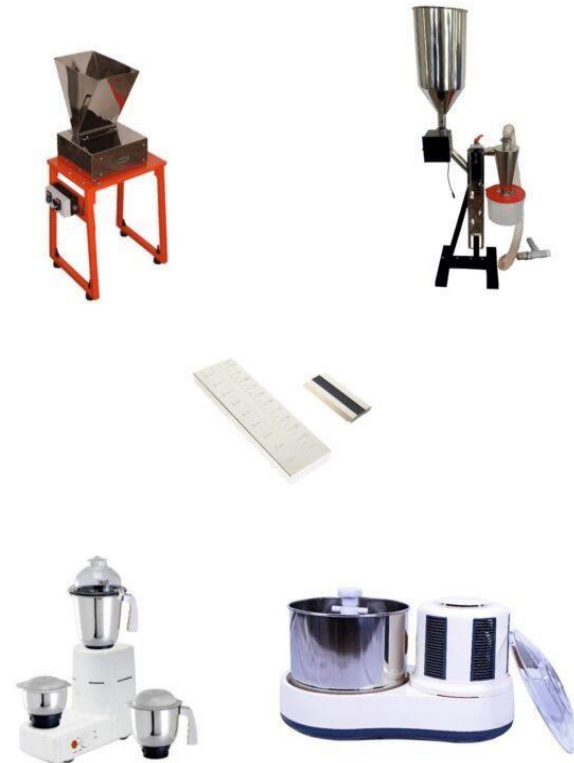
ESPECIFICACIONES

La capacidad máx.	6 kg
Producción	12 kg/hora
Peso / Neto Kg	65



STARTER KIT

MOLINO
< spectra >
Since 2001



INCLUYE:

- SPECTRA Pro Cracker Motorizado.
- SPECTRA Mikro Winnower
- SPECTRA Micronmetro
- SPECTRA Pre Grinder
- SPECTRA Molino 11



MOLINO REFINADOR MULLY TOP



Es un molino triturador creado para procesar granos tanto de frutos secos como de cacao. Gracias a un trabajo lento se obtiene un producto final con excelentes características. Mientras se procesan los granos de cacao, puedes agregar azúcar, crema de cacao o lo que sea necesario para registrar el producto que deseas.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	7 kg de producto por ciclo
Voltaje	220V
Dimensiones Cm	42 x 53 x 65
Peso / Neto Kg	57

MOLINO



MULLY 25



MOLINO



MULLY 25 es un molino trituradores creado para procesar granos tanto de frutos secos como de cacao. Gracias a un triturado lento se obtiene un producto final de excelentes características. Mientras se procesan los granos de cacao, se puede agregar azúcar, manteca de cacao o lo que sea necesario para lograr el producto que desee.

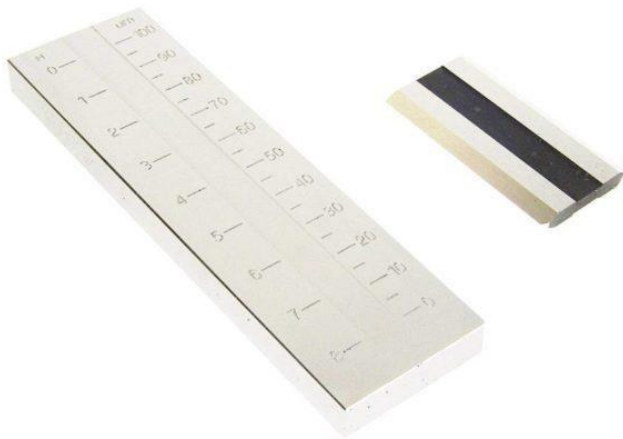
ESPECIFICACIONES

Capacidad	25 kg de producto por ciclo
Voltaje	220V
Dimensiones Cm	86 x 78 x 118
Peso / Neto Kg	170



MICROMETRO

Instrumento que permite medir la calidad del chocolate de acuerdo a micraje producido.



ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm

17.5 x 6.3 x 1.2



FUNDIDOR DE CHOCOLATE 1,5 L



Fundidor de chocolate ideados y estudiados para derretir, fundir y mantener la temperatura del chocolate.

FUNDIDOR



ESPECIFICACIONES

Capacidad	1,5 Lts
Temperatura	Max 50° C
Dimensiones Cm	23 x 26 x 13,5
Peso / Neto Kg	5



FUNDIDOR DE CHOCOLATE 3 L



FUNDIDOR



Fundidor de chocolate ideados y estudiados para derretir, fundir y mantener la temperatura del chocolate.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	3 lts
Temperatura	máx 50° C
Dimensiones Cm	24 x 41,5 x 13,5
Peso / Neto Kg	5



FUNDIDOR DE CHOCOLATE 6 L



Fundidor de chocolate ideados y estudiados para derretir, fundir y mantener la temperatura del chocolate.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	6 lts
Temperatura	máx 50° C
Dimensiones Cm	32.5 x 40 x 13.5
Peso / Neto Kg	5

FUNDIDOR

ICB
technologie



ATEMPERADORAS PARA PEQUEÑAS PRODUCCIONES



ATEMPERADORAS

BETATEMPER



Es una atemperadora por siembra, ideal para templar pequeñas cantidades de chocolate.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	2,5 kg de chocolate
Refrigeración	Por aire
Dimensiones Cm	40 x 41 x 35
Peso / Neto Kg	19



CHOCOTEMPER TOP

ATEMPERADORAS



Es la innovadora atemperadora de mesa.

Gracias a su tamaño compacto y al mantenimiento del mismo estándar de calidad de las templadoras de chocolate Chocotemper de mayores dimensiones, Chocotemper Top es adecuada para cualquier taller

ESPECIFICACIONES

Capacidad	5,5 kg
Dimensiones Cm	48 x 46 x 62
Peso / Neto Kg	52



CHOCOTEMPER TOP 11

ATEMPERADORAS



Es la innovadora atemperadora de mesa ideal para pastelerías, heladerías, hoteles y restaurantes.

Más descripción y producción por hora

ESPECIFICACIONES

Capacidad	11 kg
Dimensiones Cm	55 x 50 x 72
Peso / Neto Kg	63



OTROS EQUIPOS Y COMPLEMENTOS



RECUBRIDORAS

ICBELT TOP



Es una bañadora compacta de gran versatilidad para Chocotemper Top 11.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	11 kg
Dimensiones Cm	115 x 47 x 50
Peso / Neto Kg	45



ICBASSINA 8



GRAGEADORAS



Es la máquina ideal para recubrir avellanas, almendras, nueces, fruta seca con chocolate, gianduja y caramelo.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	8 kg
Dimensiones Cm	55 x 67 x 74
Peso / Neto Kg	32



TPP20P



MESA DE TRABAJO

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

Mesa de trabajo refrigerada con top en acero inox 2 puertas con almacenamiento refrigerado para secado de chocolate. Incluye programa praliné y hace control de humedad 40% hr

Cuántas regillas por puerta

ESPECIFICACIONES

Capacidad	408 lts
Temperatura de trabajo	-2 a 18C
Dimensiones Cm	1420 X 800 X 900
Peso / Neto Kg	130



LÍNEA BEAN TO BAR PROFESIONAL



BEAN TO BAR PROFESIONAL

TOSTADOR ROASTER 106



“Roaster” fue diseñado para trabajar en un ciclo continuo de procesamiento automático. Tiene una capacidad de 6 Kg y puede tostar 40 Kg de café o fruta seca por hora.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	6 kg
Tiempo de tostado	15-18 min. para el café 10-12 min. para frutos secos 20-40 min. para los granos de cacao
Dimensiones Cm	161 x 84 x 112
Peso / Neto Kg	130



BEAN TO BAR PROFESIONAL

TOSTADOR 120



“Roaster Centoventi” fue diseñada para trabajar en un ciclo continuo de procesamiento automático, tiene una capacidad de tanque de 20 / 25Kg y tiene la capacidad de asar 50Kg de café o frutas secas por hora.

Es particularmente versátil para el tostado de café, avellanas, almendras, pistachos y cualquier otro producto adecuado.

ESPECIFICACIONES

Capacidad máxima de la tolva de carga	20 kg
Tiempo de tostadura	15-16 min. para el café 18-20 min. para frutos secos 20-40 min. para cacao en grano
Dimensiones Cm	100 x 171 x 211.7



FRAGMENTADOR WINNOWER



ROMPEDOR - DESCASCARILLADOR



Esta máquina tiene la función de transformar el grano de cacao previamente tostado en nibs de varios tamaños.

El molino de acero inoxidable ofrece una trituración perfecta: el ciclo proporciona dos flujos de aire separados y ajustables que separan el producto de su cáscara.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	50-60 kg/h
Capacidad tolva	15 kg e frutos secos o semillas
Dimensiones Cm	140 X 55 X 80



GRINDER



MOLINO



Esta máquina tiene la tarea específica de moler las semillas de cacao en partículas de tamaño entre 200 y 250 micras.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	50 kg/h
Capacidad tolva de cargue	15 kg
Dimensiones Cm	145 x 160 x 55



REFINADOR MICRON 25



El refinador de bolas Micrón fue diseñado para la producción de cremas para untar, pastas anhidras para helados, productos pralinados y dulces cremosos.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	10-15 kg/h
Nivel de refinado	por debajo de 20 micras
Capacidad del tanque	25/30 kg
Dimensiones Cm	130 X 75 X 85



REFINADOR

MICRON 50



El refinador de bolas Micron fue diseñado para la producción de cremas para untar, pastas anhidras para helados, productos pralinados y dulces cremosos. La máquina está equipada con un refrigerador con el fin de regular, dentro de los límites establecidos, el exceso de calor causado por la fricción generada entre las esferas.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	60 kg/h
Nivel de refinado	por debajo de 20 micras
Capacidad del tanque	40 kg
Dimensiones Cm	155 X 100 X 135



TAMIZADOR VIBROVAGLIO



esta máquina tiene la función de tamizar, mediante un sistema de vibración, el producto después del refinado final.

Este proceso elimina el exceso de fibra residual y cuerpos extraños para asegurar la seguridad del producto

ESPECIFICACIONES

Capacidad	Entre 20-50 kg / h
Tamaño de partículas	Control de partículas hasta 16 micras
Dimensiones Cm	100 x 58.5 x 46.5



CONCA 60

CONCHADOR



Una Máquina fundamental para completar el proceso de transformación del chocolate, ya que permite eliminar la “acidez” y una posible humedad residual, exaltando al máximo las cualidades del producto realizado.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	60 kg
Dimensiones Cm	115 x 67 x 80



CONCHADOR



CONCA 100



Tamaño Compacto. Pensado para Obradores de Chocolate medianos y grandes. Agitador diseñado para una perfecta homogeneización del chocolate. Programa personalizable por el operario. Una Máquina fundamental para completar el proceso de transformación del chocolate, ya que permite eliminar la "acidez" y una posible humedad residual, exaltando al máximo las cualidades del producto realizado

ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	100 kg
Dimensiones Cm	920 x 62,5 x 119



DERRETIDORAS

TANK 200



Diseño renovado, con una gran abertura superior que hace que el tanque sea completamente accesible y desinfectable. Es posible ordenar la máquina con un vertedor de suministro del chocolate lateral a la derecha y a la izquierda.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	200 kg
Dimensiones abierto	103 x 95 x 108 si la salida de chocolate
Dimensiones	137 x 181.5 con tapa abierta



DERRETIDORAS

TANK 400



Nuevo modelo! Diseño renovado, con una gran abertura superior que hace que el tanque sea completamente accesible y desinfectable.

Es posible ordenar la máquina con un vertedor de suministro del chocolate lateral a la derecha y a la izquierda.
Calentamiento del tanque a seco.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	300 kg
Dimensiones	1030 x 95 x 136,5



ATEMPERADORAS PROFESIONALES



COLOR EX

PUMP
INOX
no plastic



Rapidez en el disolución y temperado del chocolate. Mesa vibratoria calefactada a baja tensión.

Las ventajas de esta máquina son innumerables, sobre todo la posibilidad de insertar avellanas picadas, grano de cacao picado y cualquier otro producto para agregar aroma a nuestro chocolate

ATEMPERADORAS



ESPECIFICACIONES

Temperado	12 kg de chocolate en 8 minutos.
Capacidad del depósito	12 kg
Producción	55 kg/h
Dimensiones	147 x 38 x 74



SELMI ONE

PUMP
INOX
no plastic



Rapidez en la disolución y temperado del chocolate. Medidas compactas. Baja tensión, mesa vibratoria calefactada. Fácil limpieza de la máquina. dosificación volumétrica, pedal para controlar el flujo del chocolate. unidad de refrigeración en circuito cerrado con un intercambiador de calor a contracorriente.



ESPECIFICACIONES

Temperado	12 kg de chocolate en 7 -9 minutos
Capacidad del depósito	12 kg
Producción	55 kg/h
Dimensiones	147 x 38 x 73



LEGEND



Nueva versión con panel de control digital. Versátil con bajos costos de funcionamiento. Dispensador volumétrico con pedal para controlar el flujo de chocolate.

ESPECIFICACIONES

Temperado	24 kg de chocolate en 15 minutos.
Capacidad del depósito	24 kg
Producción	90 kg/h
Dimensiones	147 x 50 x 84



PLUS EX

PUMP
INOX
no plastic



Nueva versión sinfín extraíble y panel de control digital. Versátil con bajos costes de funcionamiento.

Las ventajas de esta máquina son innumerables, sobre todo la posibilidad de insertar avellanas picadas, grano de cacao picado y cualquier otro producto deseado para agregar aroma al chocolate.

ESPECIFICACIONES

Temperado	24 kg de chocolate en 15 minutos.
Capacidad del depósito	24 kg
Producción	90 kg/h
Dimensiones	147 x 49 x 100



FUTURA EX

PUMP
INOX
no plastic



Nueva versión de la máquina templadora con bomba de tornillo extraíble y panel de control digital.

Esta máquina se destaca en el mercado debido a su nuevo sistema patentado que permite el desmontaje del sinfín en pocos minutos



ESPECIFICACIONES

Temperado	35 kg de chocolate en 14/15 minutos.
Capacidad del depósito	35 kg
Producción	170 kg/h
Dimensiones	155 x 50 x 100



SELMI TOP EX



Nueva versión de la máquina templadora con bomba de tornillo extraíble y panel de control digital.

Las ventajas de esta nueva máquina son innumerables, sobre todo la posibilidad de insertar avellanas picadas, granos de cacao picado, frutas confitadas y cualquier otro producto deseado para agregar aroma al chocolate.



ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	60 kg
Producción	200 kg/h
Dimensiones Cm	156 x 65 x 110



SELMI CENTO EX

ATEMPERADORAS



El modelo CENTO se asemeja a las versiones TOP EX y FUTURA EX conservando las características innovadoras de estos, pero mejorando significativamente el nivel de producción gracias al tanque de 100 kg que permitirá el revestimiento en túneles de anchos de hasta 600 mm.

Sinfín no desmontable.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	100 kg
Producción	300 kg/h
Dimensiones Cm	160 x 77 x 110



RECUBRIDORAS DE CHOCOLATE



RECUBRIDORAS

R200 LEGEND



Tres secciones de cobertura instaladas en un carro basculante.
Caída de chocolate soportado por vibraciones mecánicas.
Soplador de aire con flujo de aire ajustable para controlar la cobertura del chocolate.

ESPECIFICACIONES

Se puede usar con	Legend
Dimensiones abierto	120 x 180 x 60
Dimensiones cerrado	180 x 60 x 60



RECUBRIDORAS

RS 200



Tres secciones de cobertura instaladas en un carro basculante.
Caída de chocolate soportado por vibraciones mecánicas.
Soplador de aire con flujo de aire ajustable para controlar la cobertura del chocolate.

ESPECIFICACIONES

Se puede usar con	Plus EX, Futura EX
Dimensiones abierto	120 x 180 x 60
Dimensiones cerrado	180 x 60 x 60



CONFITES Y GRAJEADOS DE CHOCOLATE



GRAGEADORAS COMFIT



La grageadora está hecha completamente de acero AISI 304 y está equipada con un control electrónico de velocidad para optimizar el revestimiento de diferentes tipos y tamaños de productos.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	20 kg
Tasa de producción	20 kg/h aprox
Dimensiones	150 x 72 x 120



GRAGEADORAS MAXICOMFIT



La grageadora está hecha completamente de acero AISI 304 y está equipada con un control electrónico de velocidad para optimizar el revestimiento de diferentes tipos y tamaños de productos.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	50/60 kg
Tasa de producción	40 kg/h aprox
Dimensiones	165 x 110 x 150



GRAGEADORAS SPRAY SYSTEM



Sistema de pulverización compatible sólo con máquinas de recubrimiento Selmi, calentadas y termorreguladas en baja tensión y enteramente construidas en aluminio tratadas para el contacto con productos alimenticios.

ESPECIFICACIONES

Capacidad del tanque	20 kg
Para uso con	COMFIT, MAXI COMFIT
Tasa de producción	20 kg/h aprox
Dimensiones	150 x 72 x 120



SECADO Y ALMACENAMIENTO



TPP30 P



MESA DE TRABAJO

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

Mesas de secado humedad controlada.

Con controlar la humedad relativa de 3 puertas,
ventilador especial para distribuir el frío uniformemente.
Conservación de chocolate.
Control de humedad relativa 40%.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	408 Lts
Temperatura de trabajo	-2 a 18C
Dimensiones Cm	1420 X 800 X 900
Peso / Neto Kg	130



APN241

ARMARIOS DE SECADOS

hiber
THE FUTURE OF CHILLING



Cada modelo de Hiber está diseñado y desarrollado para integrarse de manera inmediata y fluida con el laboratorio, asegurando un gestión optimizada, inteligente y uniforme de los ciclos de trabajo.

Humedad relativa Ur% %40 - 90

ESPECIFICACIONES

Capacidad	24 bandejas 600 x 400
Rango de temperatura	-3/+18
Dimensiones Cm	79 x 91,5 x 211
Peso / Neto Kg	132



APN 242



ARMARIOS DE SECADOS

hiber
THE FUTURE OF CHILLING

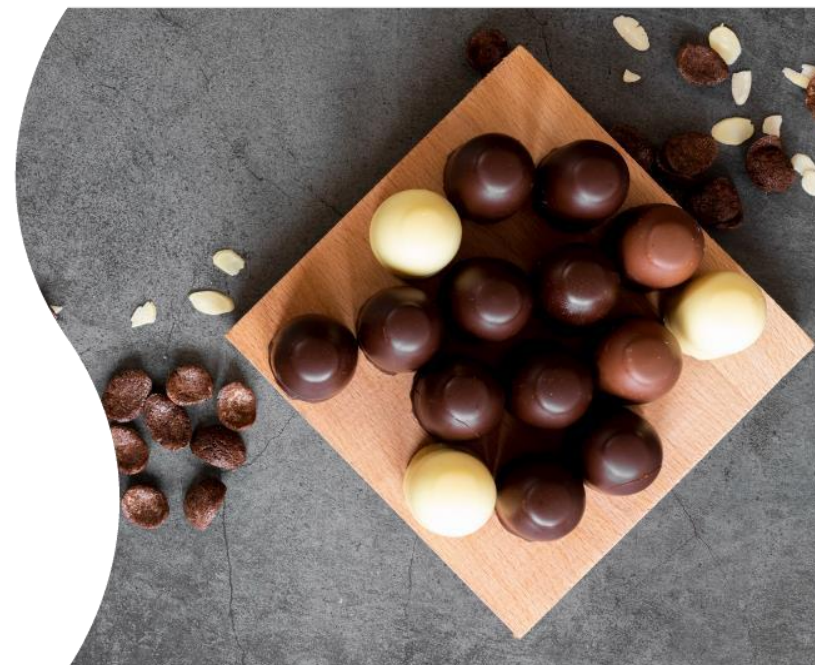
Cada modelo de Hiber está diseñado y desarrollado para integrarse de manera inmediata y fluida con el laboratorio, asegurando un gestión optimizada, inteligente y uniforme de los ciclos de trabajo.
Dos puertas.

ESPECIFICACIONES

Capacidad	24 bandejas 600 x 400
Rango de temperatura	-3/+18
Dimensiones Cm	79 x 103 x 211
Peso / Neto Kg	132



BARRAS, BOMBONES Y RELLENOS



BOMBONES Y RELLENOS INJECTION



Base universal con fijación rápida para el templado. Placa con boquillas intercambiables. Red de distribución interna. Calefacción autónoma de auto-regulación en dos resistencias de bajatensión. Los carriles mesa vibratoria molde montado

- **Accesorio compatible con Legend, Plus Ex, Futura Ex, Top Ex.**
- **Se puede construir según las necesidades del cliente.**
- **El cambio de molde se puede realizar simplemente con la sustitución de la sección inferior.**
- **Se puede calentar durante las pausas de trabajo.**
- **Se puede personalizar hasta un tamaño máximo de 275×175 mm**



BOMBONES Y RELLENOS FILLER



Esta máquina está diseñada para el envasado de cremas de media y alta densidad y viscosidad. La bomba de engranajes está construida de aluminio de grado alimenticio y puede inyectarse a presiones de hasta 4 atmósferas.

ESPECIFICACIONES

Capacidad de Tanque	6 kg
Cantidad máxima dispensable por inyección única	600 gr
Dimensiones Cm	90 × 114 × 232
Peso / Neto Kg	68 x 43 x 70



TRUFAS Y EXTRUSORAS DE CHOCOLATE



TRUFAS / EXTRUSORAS TRUFFLE



Esta cinta de cobertura de dos secciones presenta vibraciones mecánicas para ayudar la cobertura de chocolate con una tolva de recubrimiento de chocolate de velo doble.

ESPECIFICACIONES

Tasa de producción	30 kg/h
Compatible con	PLUS EX LEGEND FUTURA EX TOP EX
Dimensiones Cm	105 x 62 x 100



TRUFAS / EXTRUSORAS CHOCOFORM



18 programas de pastelería, 9 programas para la elaboración del chocolate, , 8 programas especiales útiles para producir dulces, 7 programas gastronómicos, 4 programas de heladería para realizar mezclas pasteurizadas y maduradas.

ESPECIFICACIONES

Tasa de producción	50 kg/h
Capacidad del molde	3,2-3,3 Kg
Dimensiones Cm	235 140 x 120



FIGURAS HUECAS Y MOLDEADORAS



FIGURAS HUECAS GALILEO



Esta máquina, está construida enteramente en acero AISI 304, permite fijar el molde sobre dos imanes permanentes. Está equipado con un mecanismo de embrague de seguridad y permite el uso simultáneo de 4 espacios de trabajo.

Completamente construido en acero inoxidable
Mecanismo de embrague de seguridad en la rotación orbital
Velocidad controlada mediante variador electrónico.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm

143 x 57 x 100



MOLDEADORA ONE SHOT TUTTUNO 4



Máquina dispensadora simultánea destinada a la creación de productos rellenos en una sola operación, incluyendo pralines en moldes de policarbonato, bolas, huevos y productos con características especiales.

ESPECIFICACIONES

Tasa de producción	según el producto (hasta 120/150 moldes).
Dimensiones Cm	180 x 70 x 160



ONE SHOT TUTTUNO ICE

MOLDEADORA



Oneshot tuttuno ICE es la primera máquina del mercado capaz de dosificar simultáneamente dos productos: uno caliente y uno frío. La máquina está diseñada adoptando modificaciones estructurales patentadas que permiten unir los dos productos de forma rápida y sencilla.

Diseñada y creada para satisfacer las necesidades del mercado que durante años buscaba conectar el mundo del chocolate con el del helado, similares y unidos por necesidades comerciales pero, al mismo tiempo, diferentes entre sí en términos de estacionalidad y estructura. Bombones y rellenos

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm

178 x 85 x 160



LÍNEAS COMPLETAS DE RECUBRIMIENTO



TUNEL DE BAÑADO 200/250



La máquina fue diseñada para permitir el trabajo con más de una máquina de templado, que se puede intercambiar al cambiar el color de la cobertura.

Diseñada para necesidades artesanales de repostería y chocolatería.



ESPECIFICACIONES

Temperatura Ambiental Optima	20/25°C, máxima 32°C
Unidad de Enfriamiento	3200 refrigeración / h
Longitud del túnel	3/4/5 MT
Ancho útil de trabajo	200/250MM
Dimensiones cm	Alt 480 x Ancho 850



TUNEL DE BAÑADO 600



Diseñado para recubrir y enfriar diferentes tipos de productos, hecho totalmente de acero inoxidable, el túnel está equipado con una malla de 600mm de ancho y dos equipos de refrigerado que permiten la creación de zonas con diferentes temperaturas.

ESPECIFICACIONES



Temperatura Ambiental Optima	20/25 C, máximo 32 C.
Sistema de refrigeración	7600/8000 frigorios/h
Longitud del túnel	8/12/16Mt
Anchura de trabajo	600MM
Dimensiones cm	l. 8/12/16 mt x 125



EXHIBICIÓN



<https://www.isaitaly.com/en/ice-cream-pastry/chocolate-display-cases/>



METRO

VITRINA

Muchas opciones, un solo producto.

La refrigeración ventilada, el control de la humedad y la encimera calefactable hacen de Metro la vitrina ideal para exponer y vender una amplia gama de productos: Pastelería, Panadería, Chocolatería, Alimentación y Bebidas.



ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	100 x 83 x 117/121
Temperatura del producto	-1/+5 °C ; +14/+16 °C ; +65 °C
Capacidad	523,5 / 237,8 lt
Peso kg	200

Metro
ST

H 117
P 80
L 100 - 130

Pastry
Chocolate
Heated snack

Metro
ST

H 135
P 80
L 100 - 130

Pastry
Chocolate
Heated snack
Food & Beverage



KELLY

VITRINA

AG
ArteGel



Con Kelly puedes conservar, organizar y presentar todos tus productos de forma artesanal, en cualquier momento del día: postres, tartas, bollería, meriendas.

ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	12 106.8 x 80.5 x 117
----------------	--------------------------

18 156.3 x 80.5 x 117

24 205.8 x 80.5 x 117

Temperatura del producto	-16/-14 °C
--------------------------	------------



Un diseño esencial y un maravilloso aspecto para los helados dan a luz a OneShow. Las dimensiones se cortan al hueso (740 mm) y hay una amplia gama de materiales y un acabado precioso para elegir, lo que permite infinitas combinaciones de diseño.



ESPECIFICACIONES

L120 - L170

Dimensiones Cm 1200 x 740 x 960 mm - 1705 x 740 x 960 mm

Temperatura del producto +14/+16 °C (Chocolate)

Capacidad 273 / 69 lt - 402 / 102 lt

Peso kg 210 kg - 280 kg



CRISTAL TOWER

Exposición de fuerza, atractivo alimentario y alto rendimiento. Cristal Tower es ideal para la exposición y venta de productos de pastelería, chocolatería y heladería.

Gracias a su generoso espacio expositivo, visible desde los cuatro costados, Cristal Tower realza los productos desde todos los puntos de vista.



ESPECIFICACIONES

Dimensiones Cm	75 x 74.5 x 206.2
Temperatura del producto	+14/+16 °C (Chocolate
Capacidad	373 / 565 lt
Peso kg	288

