



2019 - PT



Empresa

A Selmi, empresa fundada em 1965 por Renato Selmi, iniciou primeiramente o processamento de pasta de amêndoa e só mais tarde concentrou seus pontos fortes na especialização do processamento de chocolate.

Em 1987, quando Paolo Selmi se juntou ao pai na produção de máquinas cobreadas e temperadeiras, uma empresa familiar nasce voltada para a pesquisa contínua de aperfeiçoamento e fabricação de máquinas cada vez mais eficientes. A Selmi sempre se caracterizou pela dedicação à evolução tecnológica associada à simplicidade estrutural de suas máquinas, uma combinação que resulta em menos intervenções de manutenção e um nível de serviço único.

Concepção, design, produção, venda, entrega e o atendimento direto ao cliente são etapas importantes da trajetória produtiva da empresa e pontos fortes que têm caracterizado seu sucesso.

É por isso que, até hoje, Selmi é a líder indiscutível no mercado nacional na fabricação de máquinas utilizadas para o processamento de chocolate artesanal.

Máquinas Temperadeiras



Tamanho compacto

MÁQUINA TEMPERADEIRA CONTÍNUA
TANQUE DE 12 KG



Ideal para padarias, sorveterias e restaurantes

Tempera 12 Kg de chocolate em 7 minutos

Novos conceitos de construção resultam em menor consumo de energia

Chocolate derretido e temperado rapidamente.
Mesa vibratória aquecida de baixa tensão. Limpeza fácil da máquina. Dispensador volumétrico. Pedal para controlar o fluxo de chocolate. Sistema de refrigeração de circuito fechado com trocador de contracorrente.

- Opção de modificar para monofásico 220V
- Opção de modificar para 220 V trifásico - 50/60 Hz
- Mesa vibratória aquecida 220 V 24 V

Dado técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 1 Kw 16 A - 5 pólos
Capacidade do tanque: 12Kg
Taxa de produção horária: 55 Kg
Unidade de resfriamento: 900 frigorías/h
Dimensões: h. 1470 mm, w. 380 mm, d. 730 mm

legend

MÁQUINA TEMPERADEIRA CONTÍNUA
TANQUE DE 24 KG



Tamanho compacto com opção de ser equipada com todos os acessórios Selmi

Ideal para chocolaterias, confeitarias, padarias e sorveterias

Tempera 24 Kg de chocolate em 15 minutos

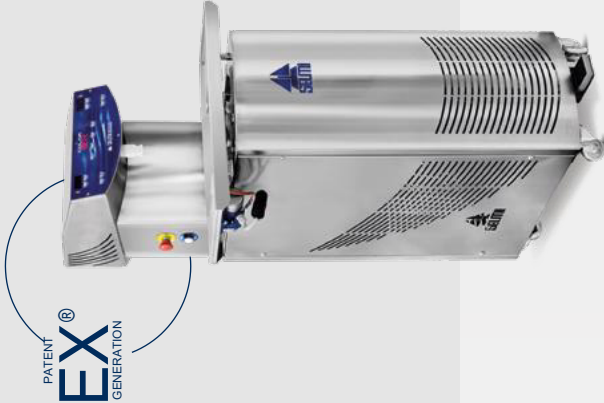
Novos conceitos de construção resultam em menor consumo de energia

Nova versão com painel de controle digital. Muito versátil, com baixos custos de operação. Dispensador volumétrico com pedal para controlar o fluxo do chocolate. Mesa vibratória aquecida por baixa tensão. Uma máquina reestilizada derivada do modelo original. Selmi Gama, com todos seus componentes atualizados, é a faz uso dos sistemas mais recentes.

- Opção de modificar para 220 V monofásico
- Opção de modificar para 220 V trifásico - 50/60 Hz
- Mesa vibratória aquecida 220 V 24V
- Acessórios: Máquinas de revestimento RS200 e R200 Legend, placa de injeção de chocolate, cinto de revestimento de trufas, túnel 200/250

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 1,6 Kw - 16 A - 5 pólos
Capacidade do tanque: 24 Kg
Taxa de produção horária: 90 Kg
Unidade de resfriamento: 1100 frigoríf/h
Dimensões: h 470 mm, w 500 mm, d 840 mm



Tamanho compacto

Ideal para padeiros, sorveterias e restaurantes

Tempera 12 Kg de chocolate em 8 minutos

Novos conceitos de construção resultam em menor consumo de energia

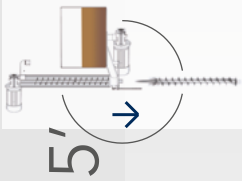
Chocolate derreito e temperado rapidamente. Mesa vibratória aquecida de baixa tensão. Limpeza fácil, graças ao sistema de sem fim removível da bomba. As vantagens desta máquina são inúmeras, principalmente a possibilidade de inserir avelãs, picadas, frutos e castanhas. Quebra produto para chocolate para adicionar aroma. Dispensador volumétrico. Pedal para controlar o fluxo de chocolate. Circuito fechado de sistema de refrigeração com trocador de contracorrente

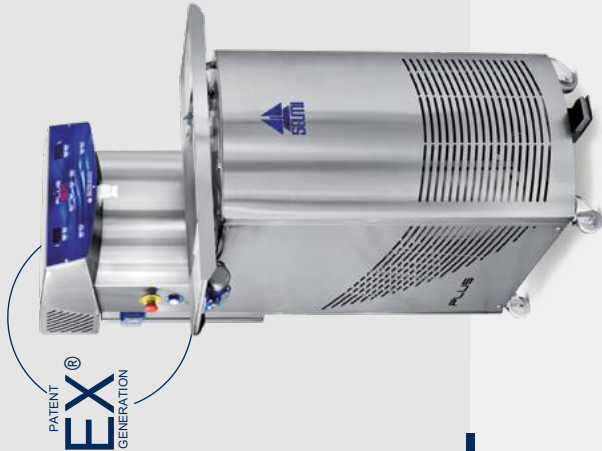
- Opção de modificar para 220 V monofásico
- Opção de modificar para 220 V trifásico - 50/60 Hz
- Possibilidade de remoção fácil do sem fim da bomba para limpeza no interior da máquina
- Mesa vibratória aquecida 220 V 24 V

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 1 Kw - 16 A - 5 pólos
Capacidade do tanque: 12 Kg
Taxa de produção horária: 55 Kg
Unidade de resfriamento: 900 frigorif/h
Dimensões: h. 1470 mm, l. 380 mm, p. 740 mm
Mesa vibratória: l. 670mm

SEM FIM DA BOMBA REMOVÍVEL EM 5 MIN





Tamanho compacto com opção de ser equipada com todos os acessórios Selmi

Ideal para chocolaterias, confeitarias, padarias e sorveterias

Tempera 24 Kg de chocolate em 15 minutos

Novos conceitos de construção resultam em menor consumo de energia

Nova versão com sem fim da bomba removível e painel de controle digital. Versátil com baixos custos de operação. As vantagens desta máquina são inúmeras, principalmente a possibilidade de inserir aveias, picadas, grãos de cacau e qualquer produto desejado para o chocolate para adicionar aroma. Dispõe de um sistema de controle digital para regular o fluxo de chocolate. Mesa vibratória aquecida de baixa voltagem.

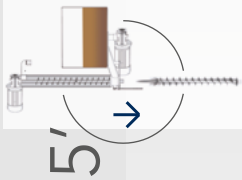
- Opção de modificar para monofásico 220 V
- Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz
- Mesa vibratória aquecida: 220 V 24 V
- Acessórios: Placas de injeção de chocolate RS200/RS200L/RS250, esteira para revestimento de trufas, Tun200/250

- Possibilidade de remoção do sem fim da bomba para a lavagem rápida do interior da máquina

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 50 Hz
Potência necessária: 1,6 Kw - 16 A - 5 pólos
Capacidade do tanque: 24 Kg
Taxa de produção horária: 90 Kg
Unidade de resfriamento: 1100 frigorif/h
Dimensões L: 477 mm, l: 490 mm, p: 1000 mm
Mesa vibratória: 2000 mm x 800 mm
D com RS200: l: 1740 mm

SEM FIM REMOVÍVEL EM 5 MINUTOS



PATENT
EX
GENERATION



Tamanho compacto com opção de ser equipada com todos os acessórios Selmi

Ideal para laboratórios médio-grandes, chocolaterias e confeitarias

Como a máquina está equipada com um sistema de têmpera semi industrial

É especialmente adequada para chocolaterias e confeitarias

Tempera 35 Kg de chocolate em 14/15 minutos

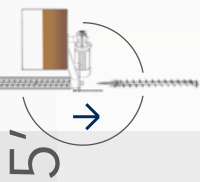
Nova versão da máquina temperadeira com sem fim da bomba removível e painel de controle digital. Esta máquina se destaca no mercado por seu tamanho compacto, sendo a mais adequada para o sem fim da bomba e têmpera em poucos minutos. As vantagens desta nova máquina temperadeira são inúmeras, principalmente a possibilidade de inserir ave as picadas, grãos de cacau e qualquer produto desejado ao chocolate para adicionar aroma. Em situações onde é necessário processamento especial, esta máquina é capaz de manter a cristalização mesmo a temperaturas de têmpera mais baixas que o normal. Versátil com baixos custos de funcionamento. Dispensador volumétrico com pedal para controlar o fluxo de chocolate. Mesa vibratória aquecida de baixa voltagem.

- Opção de modificar para monofásico 220 V
- Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60
- Acessórios: Placas de injeção de chocolate RS200/RS200L/RS250, esteira para revestimento de truf s, Tun.200/250/300
- Possibilidade de remoção do sem fim da bomba para a lavagem rápida do interior da máquina

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 50 Hz
Potência necessária: 2,5 Kw - 16 A - 5 pólos
Capacidade do tanque: 35 Kg
Taxa de produção horária: 170 Kg
Unidade de resfriamento: 2200 frigorig/h
Dimensões: h. 1550 mm, l. 500 mm, p. 1000 mm

SEM FIM DA BOMBA REMOVÍVEL EM 5 MIN





top ex[®] PATENT
CAPACIDADE DE 60 KG

MÁQUINA
TEMPERADEIRA
CONTÍNUA

Ideal para grandes docerias e pequenas indústrias

Facilmente intercambiável entre moldagem e cobertura

Tempera 60 Kg de chocolate em 14 minutos

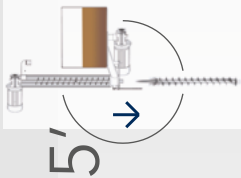
É o único modelo da gama compatível com o carregador de molde 175 e linha de moldagem 275

Concorrente direto na produção por hora de máquinas com capacidade extremamente maior.

Nova versão da máquina de têmpera com sem fim da bomba removível e painel de controle digital. Esta máquina se destaca na têmpera contínua devido ao seu novo sistema patenteado que permite a remoção do sem fim da bomba em poucos minutos. Assim, as novas versões da máquina são inúmeras. Principalmente a possibilidade de inserir avélas picadas, grãos de cacau, frutas cristalizadas e qualquer produto desejado ao chocolate para adicionar aroma. Esta máquina temperadeira foi projetada para melhor atender às necessidades de empresas de médio e grande porte e é uma excelente união de versatilidade e baixo custo de funcionamento. Dispensador volumétrico com pedal para controlar o fluxo do chocolate. Mesa vibratória aquecida por baixa tensão

- Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz
- Mesa vibratória aquecida: 220 V 24 V
- Acessórios: RS200/RS200U/RS250, chocolate placa de injeção, esteira de revestimento de tufas, Tun 300/400, Tun 200/250, carregador de molde 175, linha de moldagem 275, Trufa automática
- Possibilidade de remoção do sem fim da bomba para lavagem rápida do interior da máquina.

SEM FIM DA BOMBA REMOVÍVEL EM 5 MIN



Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 50 Hz
Potência necessária: 3,5 Kw - 16 A - 5 póles
Capacidade do tanque: 60 Kg
Taxa de produção horária: 200 Kg
Unidade de resfriamento: 3000 frigor/h
Dimensões: h. 1560 mm, w. 650 mm, d. 1100 mm
Mesa vibratória: w. 1060 mm



NEW
MODEL

cento
TANQUE DE 100 KG

MÁQUINA
TEMPERADORA
CONTÍNUA

Ideal para grandes docerias e pequenas indústrias

Facilmente intercambiável entre molagem e cobertura

Tempera 100 kg de chocolate em 15 minutos

Concorrente direta de máquinas com capacidade extremamente maiores em produção horária.

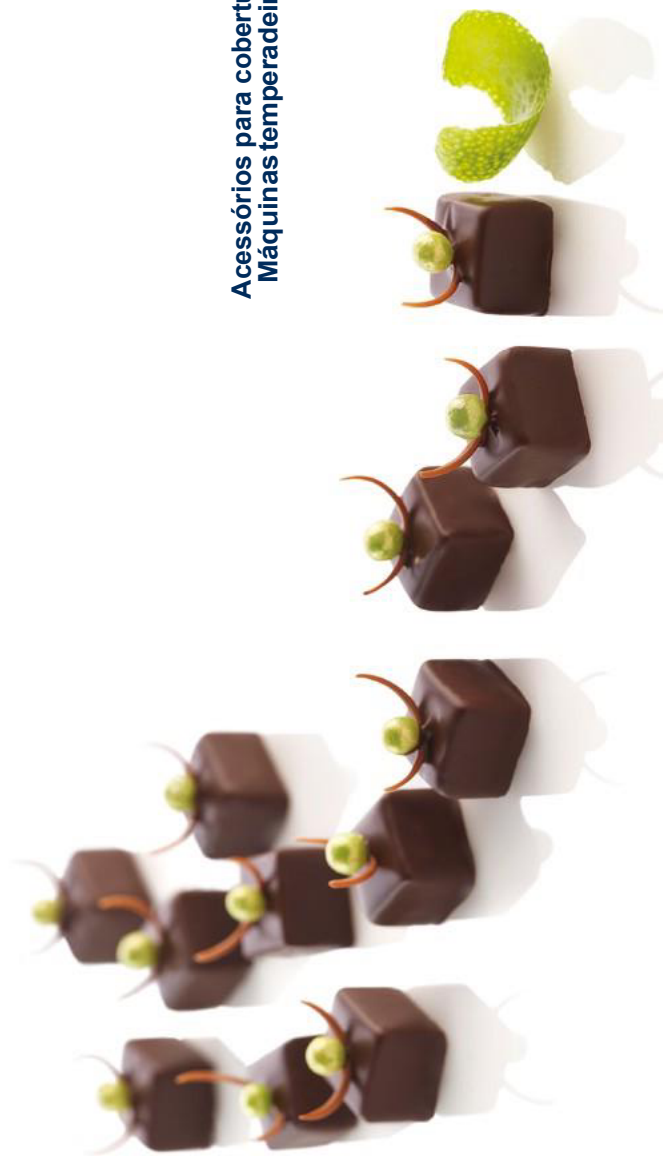
A Temperadeira CENTO se assemelha às versões TOP EX e FUTURA EX, preservando as inovadoras características destas, mas melhorando significativamente o nível de produção, graças ao tanque de 100 kg que permitirá o revestimento em túneis com larguras de até 600 mm. Sem fim da bomba não removível.

- Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz
- Mesa vibratória aquecida 220V/24V
- Acessórios: Placas de injeção de chocolate, R600T, Tun 300/400, Tun 600

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 50 Hz
Potência necessária: 4,5 Kw - 16 A - 5 polos
Capacidade máxima: 100 kg
Taxa de produção horária: 300 Kg
Unidade de resfriamento: 4800 frigorif/h
Dimensões: h. 1600 mm, l. 770 mm, d. 1100 mm
Mesa vibratória: . 1160 mm

Acessórios para cobertura Máquinas temperadeiras



NEW
MODEL

RS 200



ASSESÓRIOS
PARA COBERTURA
MÁQUINAS
TEMPERADEIRAS

RS200/RS250/RS250I

Pode ser usado com Legend, Plus EX, Futura EX, Top EX. Kit de revestimento inferior + Kit de revestimento lateral. Hopper para cobertura de sorvete.

- Decorador para máquina de revestimento RS200

Dados técnicos

Especificação elétrica:
220 V monofásico 50-60 Hz

Energia necessária:
0,5 Kw - 16 A - 3 polos
Dimensões abertas:
h. 1200 mm, l. 2800 mm, p. 600 mm
Dimensões fechada:
h. 2800 mm, w. 600 mm, d. 600 mm



Esteira de cobertura de chocolate

O soprador de ar pode inclinar e, portanto, permite sua regulagem em altura para a direita e para a esquerda

Rolo de corte de cauda dupla: o primeiro é localizado no final da zona de cobertura e o segundo está localizado entre a área de carregamento e a área de cobertura de modo a melhorar a distribuição do chocolate na base do produto

Capacidade de ajustar a distância entre o rolo de corte da cauda e a correia transportando o produto coberto de modo a permitir que o operador cubra totalmente produtos menores do que o tamanho padrão até tamanhos de 10 mm. Isso também permite a cobertura de produtos com formas esféricas ou irregulares

Capacidade de tensionar a malha de cobertura e a malha de carregamento



A correia de cobertura é de três seções e instalada em um carrinho basculante. A área de carregamento pode ser parada para aumentar a precisão e o posicionamento do produto a ser coberto. A área de cobertura apresenta uma vibração mecânica da malha de cobertura, que ajuda a criar um revestimento uniforme, e um soprador de ar para controlar o gotejamento de chocolate, que pode ser ajustado eletronicamente através do painel de controle. O painel possui filtro alimentar de ajuste milimétrico da altura de trabalho e ajuste eletrônico da velocidade de cobertura. Esta correia de cobertura foi projetada para as confeitarias e chocolaterias mais exigentes, uma vez que permite o processamento repetitivo preciso de qualquer produto, mantendo inalterados os pesos e espessuras.

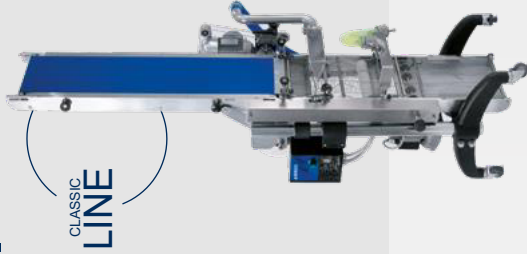
- Posição do soprador ajustável em escala graduada
- Pode ser equipado com acessórios para revestimento por baixo e revestimento lateral parcial
- Controle eletrônico de velocidade
- Controle eletrônico de ventilação
- Estrutura vertical dobrável montada sobre rodas
- Pode ser usado com Legend, Plus EX, Futura EX e Top EX

Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 50-60 Hz
Potência necessária: 0,5 Kw 16 A - 3 polos
Dimensões abertas: h. 1200 mm, l. 1800 mm, p. 600 mm
Dimensões fechadas: h. 1800 mm, l. 600 mm, p. 600 mm

R 200 legend

ACESSÓRIOS PARA COBERTURA



CLASSIC
LINE

Correia de cobertura de três seções instalada em um carrinho basculante

Gotejamento de chocolate auxiliado por mecanismo mecânico de vibração. Ventilador de ar com fluxo de ar ajustável para controlar o gotejamento do chocolate. Velocidade de cobertura controlada eletronicamente. Revestimento parcial da base de produto (opcional). O papel de suporte é posto em movimento ou parado por meio de controles mecânicos.

- Papel vegetal (2 rolos)
- Pode ser usado com Legend, Plus EX, Futura EX

Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 50-60 Hz
Potência necessária: 0,5 Kw
Dimensões abertas: h. 1200 mm, l. 1800 mm, p. 600 mm
Dimensões fechadas: h. 1800 mm, l. 600 mm, p. 600 mm

truffle

ACESSÓRIOS PARA COBERTURA
MÁQUINAS TEMPERADEIRAS

CLASSIC
LINE



Máquina cobrideira para trufas

Compatível com Legend, Plus Ex, Futura Ex, Top Ex

Pode ser usada para fazer trufas em confeitaria

Placas de alumínio intercambiáveis

Velocidade da placa sincronizada com a esteira de cobertura

Esteira de cobrimento de duas seções. Gotejamento de chocolate auxiliado por mecanismo mecânico. Funil com cobertura de chocolate com cortina. Mesa dupla giratória de apoio sincronizada com a cinta de revestimento.

Dados técnicos

Dimensões: h. 1100 mm, l. 800 mm, p. 400 mm
Placa distribuidora giratória de 800 mm com velocidade de 3 voltas por minuto.
Embreagem de segurança no eixo lento.



Máquina de cobertura para trufas em duas seções

Compatível com Legend, Plus Ex, Futura Ex, Top Ex

Novo conceito para a produção de trufas

Pode ser operado por um único usuário

Fácil de limpar

A correia de cobertura de duas seções possui características vibratórias mecânicas para ajudar o gotejamento do chocolate e um funil com revestimento de chocolate de véu duplo. Esta máquina contém um soprador para ajudar a soltar o excesso de chocolate que pode ser anexado a estera de cobertura. A máquina funciona vibrando conjuntamente um tanque canalizado que tem a tarefa de transportar e rolar as trufas que foram previamente cobertas com chocolate na máquina de tempera.

Sua principal vantagem é a limpeza do trabalho no processo.

- Extração automática de produtos trufados sistematicamente com velocidade de vibração variável
- O aparelho permite que um único operador produza entre 25 Kg e 35 Kg / h de produto

Dados técnicos

Especificações elétricas: 220 V monofásico 50/60 Hz
Potência necessária: 0,6 Kw - 16 A - 3 pólos
Taxa de produção horária: 30 Kg
Dimensões: h. 1050 mm, l. 620 mm, p. 1000 mm
Sem suporte de bandeja. l. 720 mm





- Correia de revestimento de chocolate
- A máquina está equipada com um painel touch screen
- A largura de trabalho é 600 mm
- As lâmpadas de aquecimento e as resistências localizadas sob a correia são controladas eletronicamente
- Capacidade de definir a velocidade e funcionalidade do soprador de ar
- O rolo de corte de cauda é eletronicamente controlado
- A máquina está equipada com uma proteção de plexiglass

Construída para se conectar ao TUNNEL 600, também pode ser conectada às máquinas de revestimento existentes. A correia de aço inoxidável tem uma largura de 600 mm e é dividida em duas partes: a seção de carregamento e a seção de cobertura, ambas as quais são protegidas por um dispositivo de aquecimento. As lâmpadas de aquecimento e as resistências localizadas sob a correia são controladas eletronicamente. A correia e o soprador são controlados por um painel LCD que permite a otimização da base de revestimento do produto.

Dados técnicos
Especificação elétrica: 400v trifásico 50/60 hz
Opção: 220v trifásico
Consumo de energia: 3 kw
Plug de alimentação elétrica: 16A 5 poles
Dimensão: l. 1400 mm, p. 1400 mm, h. 1350 mm



Acessórios para moldagem Máquinas temperadeiras





Imagem de dois elementos de aquecimento

Placa de dosagem



ACESSÓRIOS PARA
MÁQUINAS
TEMPERADEIRAS

Accessório compatível com Legend,
Plus Ex, Futura Ex, Top Ex and Cento

Pode ser construída de acordo com as
necessidades do cliente

A mudança de molde pode ser realiza-
da apenas com a substituição da seção
inferior

Pode ser aquecida durante as pausas
de trabalho

Pode ser personalizada até um ta-
manho máximo de 275x175mm

pralines

cod. S1



cod. S2



cod. S3



cod. S4



cod. S5



cod. S6



cod. S7



cod. S8



Dosador de bombons

ACESSÓRIOS PARA
MOLDAGEM DE
MÁQUINAS
TEMPERADORAS
DOSADOR DE
BOMBONS



Dosadora de bancada para bombons

Alta produtividade de chocolate moldado

Injeta recheios líquidos (tendo uma máxima viscosidade do chocolate)

Dosagem via prato de injeção customizado

Dosagem calibrada por pistão

A máquina pode ser usada para encher produtos com inclusões (spreads)

Grças ao controle do microprocessador e ajuste da dosagem esta máquina é capaz de facilitar e agilizar a injeção dos recheios dentro dos bombons. O corpo da bomba de pistão é construído com um material completamente lavável. O trabalho ambiente no ponto de injeção é aquecido e higienizado. Graças ao microprocessador, os recheios de baixa viscosidade podem atingir altos níveis de produtividade. O molde é colocado em uma mesa vibratória para otimizar a injeção dos recheios eliminando as bolhas de ar que podem comprometer a vida útil do produto. A produção de enchimento desta máquina pode chegar a 300 moldes/hora. Precisa ser conectado a uma fonte de ar comprimido.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 60 Hz
Potência necessária: 1,4 Kw - 16 A - 3 pólos Capacidade do tanque: 6 Kg
Taxa de produção por hora: 6 moldes / minuto (para bombons)
Dimensões: h. 580 mm, l. 980 mm, p. 350 mm

Alimentador de moldes 175



Alimentador automático para en-
chimento e vibração de moldes de
policarbonato e produção somente de
corpos sólidos

Tamanho do molde 275 x 175 mm

O sistema usa a máquina de têmpera TOP-EX e é muito compacto em tamanho, embora execute as mesmas operações automatizadas, até agora delegadas às linhas industriais tradicionais para a produção de sólidos (tabletes, napolitanas, etc.). Existem três estações de manuseio de moldes de têmpera.

O enchimento pode ser feito por meio de uma placa de injeção ou diretamente da máquina de têmpera e subsequente limpeza do molde é feita por meio de raspadores.

- 1  nível de vibração
- 2  nível de vibração
- A ejeção do molde ocorrerá diretamente nas guias do túnel de resfriamento para a desmolda- gem.

Neste tipo de máquina, recomendamos a combi- nação com o TR QUE 200, o controlador de velocidade para atender à alta produtividade da máquina. Precisa ser conectada a uma linha de ar comprimido.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V single phase 60 Hz
Potência necessária: 1,5 Kw - 16 A - 3 pólos
Taxa de produção por hora: 250-300 moldes
Tamanho do molde: 275 x 175 mm
Dimensões: h: 1800 mm, l: 2300 mm, p: 950 mm
Precisa ser conectada a uma linha de ar com primido



Alimentador de molde

NEW
MODEL

Alimentador automático para en-
chimento e vibração de moldes de
policarbonato e produção somente de
corpos sólidos

Tamanho do molde 275 x 175 mm

Opção de modificar para trifásico
220 V - 50/60 Hz



O sistema usa a máquina de ténpera TOP EX e é muito compacto em tamanho, embora execute as mesmas operações automatizadas até agora delegado às linhas industriais tradicionais para a produção de sólidos (tabletes, napolitanas etc.).

Existem três estações de manuseio de moldes de trabalho:

- O enchimento pode ser feito por meio de uma placa de injeção ou diretamente da máquina de ténpera e subsequente limpeza do molde é feita por meio de raspadores.

- 1o nível de vibração

- 2o nível de vibração

- A ejeção do molde ocorrerá diretamente nas guias do túnel de resfriamento para a desmoldagem.

Neste tipo de máquina, recomendamos a combinação de um TANCHE 200 / 400 kg com sensor de nível para atender a alta produtividade da máquina.

• Precisa ser conectada a uma linha de ar comprimido

Dados técnicos	
Especificação elétrica:	220 V monofásico 60 Hz
Potência necessária:	1,5 Kw - 16 A - 3 pólos
Taxa de produção por hora:	250-300 moldes
Tamanho do molde:	275 x 175 mm
Dimensões:	h. 1500 mm, l. 2300 mm, p. 950 mm

Enchedora de pote

ACESSÓRIOS PARA MOLDAGEM
MÁQUINAS TEMPERADEIRAS



Enchedora de pote

Esta máquina é projetada para envasamento de cremes de média e alta densidade e viscosidade. A bomba de engrenagem é construída em alumínio e pode injetar a pressões de até 4 atmosferas. O corpo da bomba pode ser completamente desmontado e limpo em apenas alguns minutos e, assim, facilita a mudança do creme para o próximo produto. Possui uma saída para clientes que produzem massas e conservas alimentares de todos os tipos.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 380 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 0,9 Kw - 16 A - 5 pólos
Capacidade do tanque: 6 Kg
Taxa de produção horária: 50 Kg
Dimensões: h. 780 mm, l. 380 mm, p. 380 mm

galileo

MÁQUINA ROTATIVA PARA FABRICAÇÃO
DE PRODUTOS EM CASCA



Completamente construído em aço inoxidável

Mecanismo de embreagem de segurança na rotação orbital

Velocidade controlada via inversor

Esta máquina, que é inteiramente construída em AISI 304, permite que o molde seja fixado em duplo ímã permanente. Está equipada com um sistema de segurança de embreagem e permite o uso simultâneo de 4 estações de trabalho. A velocidade pode ser ajustada via um inversor e a velocidade é monitorizada com uma embreagem de segurança mecânica.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 60 Hz
Potência necessária: 0,4 Kw - 16 A - 3 pólos
Dimensões: h. 1430 mm, l. (total) 570 mm, p. 1000 mm
Pedal controlado
Peso máximo por braço: molde contendo 3 Kg de chocolate

Máquinas Drageadoras



- Primeira drageadeira do mercado a ser equipada com sistema de refrigeração
- Mudança rápida entre ar frio e quente
- Pode ser equipada com SpraySystem automático
- Filtro de ar intercambiável

A bandeja de revestimento é feita inteiramente de aço AISI 304 e está equipada com um controle eletrônico de velocidade para otimizar o revestimento de diferentes tipos e tamanhos de produtos. A introdução de ar na cavidade do tanque rotativo é controlada por um sistema de refrigeração desenhado para garantir a temperatura ideal e a estabilidade da introdução do chocolate. Após esta fase, uma resistência é usada para suavizar e polir o produto e limpar a máquina, o termostato regulador no painel de controle permite o ajuste da temperatura para se adequar ao processamento necessário.

Dados técnicos

Especificações elétricas: 220 V monofásico 60 Hz
Potência elétrica: 1,8 Kw - 16 A - 3 polos
Capacidade do tanque: 20 Kg
Taxa de produção por hora: cerca de 20 Kg
Unidade de resfriamento: 1.100 frigorías/h
Dimensões: h. 1500 mm, l. 720 mm, p. 1200 mm



SPRAY SYSTEM

Compatível apenas com sistema de pulverização das máquinas drageadoras Seimi. Aquecido e termostaticamente em baixa tensão e inteiramente constituído em alumínio tratado para contato com alimentos. O aparelho é montado em um carrinho móvel de aço inoxidável. A parte superior é removível para facilitar a limpeza.

Este acessório precisa ser alimentado por fonte de ar comprimido de 4 atm (300 l/min.)

Máquina para uso semi-industrial

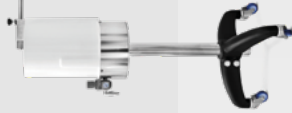
Nesta categoria de produto é o único modelo a ser equipado com um sistema de refrigeração autônomo. Filtro de ar intercambiável

Opção de modificar para três fases 220 V 50-60Hz

A bandeja de revestimento é feita inteiramente de aço AISI 304 e está equipada com um controle eletrônico de velocidade para otimizar o revestimento de diferentes tipos e tamanhos de produtos. A introdução de ar na cavidade do tanque rotativo é controlada por um sistema de ventilação visando reduzir o consumo de energia elétrica e a introdução de chocolate. Na fase seguinte, uma resistência é usada para suavizar e polir o produto e limpar a máquina. O termostato no painel de controle permite o ajuste da temperatura para se adequar ao processamento necessário.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 50 Hz
Potência necessária: 2,5 Kw - 18 A - 5 polos
Capacidade do tanque: 50/60 Kg
Taxa de produção horária: 40 Kg
Unidade de resfriamento: 1900 frigorif/h
Dimensões: h. 1650 mm, l. 1100 mm, p. 1500 mm



SPRAY SYSTEM

Compatível apenas com sistema de pulverização das máquinas dragadoras Semi. Aquecido e termostaticado em baixa tensão e inteiramente constituído em alumínio tratado para contato com alimentos. O aparelho é montado em um carrinho móvel de aço inoxidável. A parte superior é desmontável para remover a peça.

Este acessório precisa ser alimentado por fonte de ar comprimido de 4 atm (300 l / min.)

Máquinas Refinadoras





NEW
MODEL

micron 25

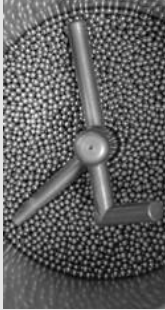
REFINADORA DE
ESFERAS

Máquina adequada para pequeno –
médio negócio

Ideal para processamentos com fre-
quentes mudanças de sabor

Facilmente limpo

Projetado para a produção de cremes ,
pastas anídras para sorvetes, produtos
pralinizados e doces cremosos



O refinador de esfera Micon 25 está equipado com um sistema de refrigeração com a finalidade regular, dentro dos limites estabelecidos, o excesso de calor causado pelo atrito gerado entre as esferas, preservando inalteradas as qualidades organolépticas do produto. A circulação do produto durante o refinamento é mantido por uma bomba volumétrica de duplo propósito. O cilindro de refino também é regulado para manter uma temperatura quente para evitar que resíduos de gordura entre as bolas se solidifiquem durante as pausas no ciclo de trabalho.

- Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz
- Filtro magnético removível e lavável

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 4 Kw - 16 A - 5 pólos
Capacidade do tanque: 20/25 Kg
Taxa de refino: 20/25 Kg/h
Dimensões: h. 1200 mm, w. 750 mm, d. 950 mm
Capacidade de refino: abaixo 20 microns

NEW
MODEL

micron 50

REFINADORA DE
ESFERAS



Máquina adequada para laboratórios médios / grandes

O único na gama que pode ser movido sobre rodas para facilitar a limpeza do local de trabalho

Peso e dimensões reduzidos ao mínimo

Projetado para a produção de cremes, pastas anídras para sorvetes, produtos pralinizados e doces cremosos

A refinadora de esferas Micron 50 foi projetada para a produção de cremes, pastas anídras para sorvetes, produtos pralinizados e doces cremosos. Esta máquina está equipada com um sistema de refrigeração com a finalidade de regular, dentro dos limites estabelecidos, o excesso de calor causado pelo atrito gerado entre as esferas preservando a integridade das qualidades físico-químicas do produto. A circulação do produto durante o refinamento é mantida por uma bomba volumétrica e regulado para manter uma temperatura quente de duplo propósito. O cilindro de refino também,

para evitar resíduos de gordura solidificados entre as esferas durante as pausas no ciclo de trabalho.

- Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz
- Filtro magnético removível e lavável

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 12 Kw - 32 A - 5 polos
Capacidade do tanque: 60 Kg
Taxa de refino: 120 Kg / h
Dimensões: h: 1350 mm, l: 1550 mm, p: 1000 mm
Capacidade de refino: abaixo de 20 microns



oneshot
tuttuno



NEW
MODEL
5 BICOS

oneshot tuttuno 5



MÁQUINA
DOSADORA
SIMULTÂNEA

Pode ser conectado a uma máquina temperadeira Selmi para a parte de chocolate

Pode ser conectado a uma máquina temperadeira modelo EX Selmi para o recheio

Máquina dosadora simultânea destinada a criar produtos envasados em uma única operação, incluindo bombons em molde de policarbonato, bolais, ovos e produtos com características especiais. A máquina injeta em diferentes tempos e formas, chocolate e recheios nas porcentagens desejadas, produzindo bombons e bolais com a casca de chocolate externa e de dentro do bolal bom. A unidade de tempera, localizada na lateral da máquina, fornece alimentação contínua de chocolate por meio de uma bomba de recirculação. O enchimento é dosado pela reservatório de temperatura controlada no cabeçote da máquina.

Dados técnicos

Especificações elétricas: 400 V trifásico 60 Hz

Potência necessária: 3,5 Kw - 16 A - 5 pólos

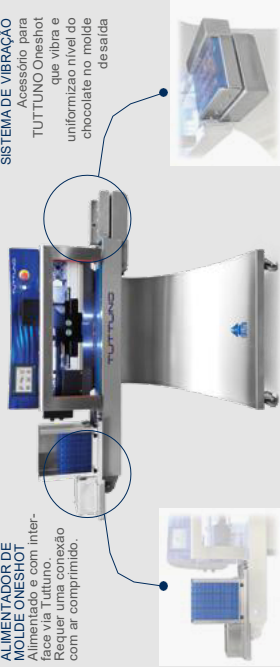
Taxa de produção por hora: dependendo do produto (cerca de 120/150 moldes)

Dimensões: h. 1600 mm, l. 1800 mm, p. 700 mm



ALIMENTADOR DE MOLDE ONESHOT
Alimentado e com Inter-
lock. Possui uma conexão
com ar comprimido.

SISTEMA DE VIBRAÇÃO
Acessório para
TUTTUNO Oneshot
que vibra e
uniformiza nível do
chocolate no molde
de saída



**NEW
MODEL**



vibra

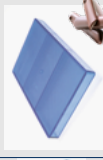
Estação vibratória autônoma, com correia transportadora, acessório para Depositador Oneshot TUTTUNO e alternativa ao vibrador de molde padrão. Permite o equilíbrio do nível de chocolate na saída do molde, garantindo o fluxo contínuo do molde, sem gerar fílas, mesmo em altas velocidades. Melhor desempenho de vibração contínua, possibilidade de ajustar a velocidade do Tuttuno Oneshot e a velocidade da vibração.
Dimensões: h. 1160 mm, c. 1100 mm, p. 450 mm.

cod. S10



Moldes OneshotTuttuno
laminados 275 x 175 mm

cod. S14



cod. S13



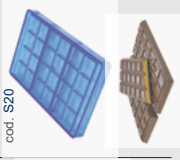
cod. S12



cod. S11



cod. S20



cod. S19



cod. S17



cod. S15



cod. S16





NEW
MODEL

spider® PATENT

TUNEL DE
RESFRIAMENTO
ESPIRAL

A SPIDER foi projetada para ser acoplada com Tuttuno e alimentador de molde 175

A inserção no túnel é controlada e auxiliada por uma esteira de refrigeração

O produto resfriado sai no mesmo nível do produto inserido para auxiliar a produtividade do operador, graças à patente da Spin, os fluxos de ar seco e ar frio seguem os moldes durante o percurso

Tem capacidade de mais de 110 moldes. A coluna espiral tem uma inclinação de 1% que é importante para dar um resultado plano: o chocolate será distribuído nos moldes uniformemente

Opção para modificar para 220V trifásico 50-60 Hz

Especificações técnicas para túnel de moldes com espirais verticais. As principais características desta máquina são as dimensões compactas, funcionalidade e alta taxa de produção. A Selmi criou um equipamento para produção de produtos de sua exposição máxima ao fluxo de resfriamento. O sistema está coberto por uma patente internacional.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico – 60 Hz
Potência necessária: 4 kW – 16 A – 5 pólos
Temperatura de operação ideal: 20/25°C,
máximo 32°C
Unidade de resfriamento: 3200 frigorias/h
Dimensões: h. 2200, l. 2500, p. 1150 mm



NEW
MODEL

Desmoldador Automático

Esta máquina é projetada para realisar a desmoldagem automática de bombons ou barras que são mantidas dentro de moldes

A taxa de produção desta máquina é de 4 moldes por minuto

Pode, opcionalmente, ser carregado manualmente, mas atinge um alto desempenho e produtividade se combinado com o túnel de resfriamento SPIDER. Os moldes são automaticamente desmoldados em um superfície rígida na saída do túnel, e então caem no esteira. Quando a esteira estiver parada, o produto para a máquina de embalagem ou para a linha de embalagem. A máquina precisa ser conectada à uma linha ar comprimido com pressão de 6 BAR e 100 litros / minuto.

Dados técnicos

Especificação elétrica 220 V monofásico – 60 Hz
Potência necessária: 1,5 kW – 16 A – 3 pólos
Temperatura de operação ideal: 20/25°C , máximo 32°C
Dimensões: h. 1300, l. 1900, p. 1100 mm



LINHA
ONESHOT > SPIDER > DEMOULDER



oneshot tuttuno 9

MÁQUINA
DOSADORA
SIMULTÂNEA



Dimensões aumentadas da esteira para 400 mm

9 bicos de dosagem para trabalho com moldes de até 380mm

Possibilidade de dosagem em moldes padrão 400x600 mm

Altos níveis de produção de até 6 moldes por minuto

vibra

Oneshot tuttuno 9: Máquina de dosagem simultânea visando a criação de produtos envasados em uma única operação, incluindo bombons em molde de polycarbonato, bolas, ovos e produtos com características especiais. A máquina injeta chocolate em diferentes tempos e formas e preenchimentos nas porcentagens exigidas pelo cliente, criando simultaneamente o chocolate externo, casca e preenchimento, e o chocolate interno, criando o bombom. A alta velocidade da máquina força uma alimentação contínua de chocolate por meio de uma recirculação por bomba.

O recheio é dispensado pela tremolinha controlada por temperatura na cabeça da máquina. **Vibra:** Estação vibratória autônoma, com transporte a esteira, acessório para Oneshot Depositor TUTTUNO. Isso permite equilibrar o nível de chocolate na saída do molde, garantindo o fluxo contínuo do molde, sem gerar filas, mesmo em altas velocidades. Melhor desempenho de vibração contínua, possibilidade de ajustar a velocidade na tela da Tuttuno e a intensidade da vibração.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 50/60 Hz

Potência necessária: 3,5 kW – 16 A – 3 pólos

Produção por hora: depende do produto

(até 360 moldes 275x175 mm)

Dimensões: h 1350 mm, l 1670 mm, p 920 mm

Com unidade de vibração: w 3050 mm

Precisa ser conectado a uma fonte ar comprimido: 80 lt / min - mínimo 6 bar - filtrado, seco, sem óleo



Extrusora de chocolate





Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz

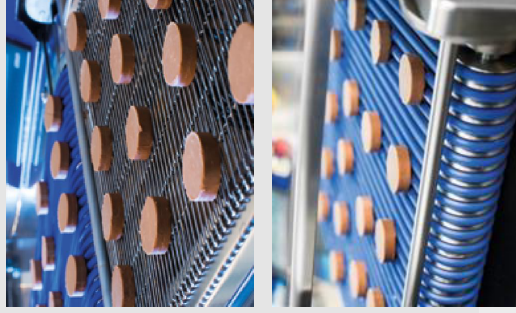


Chocoform é uma máquina totalmente inovadora na gama Selmi que trabalha com pressão sobre um cartucho cilíndrico (feito para chocolate e aveia, amêndoas etc.) para maiores quantidades de produção de chocolates em um determinado formato. Os cartuchos, feitos anteriormente através da pré-cristalização da receita em uma máquina de tempera de nossa gama EX máquina temperadeira com sem fim removível para fácil limpeza), será formado na forma escolhida e tamanho pela máquina Chocoform. O tela do painel mostrará a pressão, todos os outros parâmetros e de acordo com a matriz desejada e o programa definido, uma hora a máquina extrudará o chocolate e o produto será recolhido. A velocidade configurável também determinará a produção por hora. A colocação de um túnel de resfriamento e de uma máquina automática de trufas, lado a lado com o CHOCOFORM, ajudará a transformar a forma e a estrutura do produto feito por esta máquina ao máximo design e sabor de trufas.



Dado técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 2,5 Kw - 16 A - 5 pólos
Taxa de produção horária: 50 Kg
Capacidade do molde: 3,2/3,3 Kg
Dimensões: h. 2350 mm, w. 1400 mm, d. 1.200 mm
Precisa ser conectado a uma fonte ar comprimido: 120 ft / min - mínimo 6 bar - filtrado, seco, sem óleo



Esta máquina, composta por quatro alinhadores, está localizada entre a extrusora e a esteira de cobertura e climatiza a capacidade produtiva da linha. Fazendo uso de um movimento oscilatório com etapas em que o produto é classificado em linhas, transportado em direção a zona de revestimento e, em seguida, para a esteira de embalagem. Deve-se notar que todo o processo é automatizado e não requer a intervenção manual do operador, evitando danos ao produto previamente extrusado

Dados técnicos

Especificações elétricas : 220 V monofásico
50-60 Hz
Potência necessária: 0,4 Kw - 16 A - 3 pólos
Taxa de produção horária (estimada): 40-50 Kg
(suporta a produção horária do Chocofom)
Dimensões: h. 1230 mm, l. 860 mm, p. 760 mm

LINE
EXTRUSORA > CHOCO LINER > TUNEL



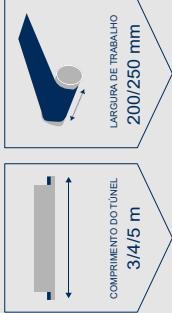
Extrusora de chocolate - 73

Túneis linhas de cobrimento



túnel 200/250

LINHA DE COBRIMENTO



Pode ser usado Plus Ex, Futura Ex and Top Ex

Projetado para as necessidades artesanais de confeitarias e chocolaterias

A máquina é totalmente controlada através de uma tela de toque

Área de revestimento aquecida (dia e noite) Pode ser conectado a um destacador

Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz



A velocidade de produção desta máquina varia de 20 a 150 cm / min. O túnel 200/250, comprimento 3/4/5 m, tem um revestimento completamente integrado cuja seção que é facilmente montada e lavada. A máquina foi projetada para permitir trabalhar com mais do que uma máquina de tempera, que pode ser trocada ao mudar a cor do revestimento.

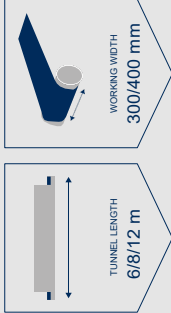
Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 2,8 Kw - 16 A - 5 pólos
Temperatura ambiente ideal: 20/25° C, max 32° C
Unidade de resfriamento: 3200 frigorif/h
Dimensões: c. 3/4/5 mt, p. 850 mm
Largura de trabalho: 200/250 mm



túnel 300/400

LINHA DE
COBRIMENTO



Projétado para grandes confeitarias e pequenas / médias indústrias

Esta máquina pode ser usada simultaneamente para revestimentos e molduras

Pode ser conectada a um destacador

ção de modificar para 220 V trifásico - 50/60 Hz

Projétada para cobrir e resfriar produtos revestidos e moldados usando um difusor de ar especial posicionado em toda a extensão da câmara fria. A velocidade de produção varia de 30 a 200 cm/min. O túnel 300/400, comprimento 6/8/12 m, tem uma seção de revestimento completamente integrada que pode ser facilmente removida e lavada. A máquina foi projetada para permitir trabalhar com mais de uma máquina de tempera, que pode ser trocada ao mudar a cor do revestimento.

Dados técnicos

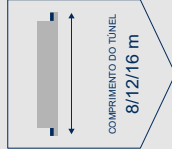
Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 4 kw - 16 A - 5 polos
Temperatura ambiente ideal: 20/25° C, max 32° C
Unidade de resfriamento: 3800/4000 frigoríficos
Dimensões: c. 6/8/12 mt. p. 850 mm
Largura de trabalho: 300/400 mm



NEW
MODEL



Applicable to:
- Ceto
- Re00T



Projetado para revestir e resfriar vários tipos de produtos. Construído inteiramente em aço inoxidável, este túnel é equipado com uma esteira larga de 600 mm e duas unidades de refrigeração separadas que permitem a criação de zonas de diferentes temperaturas. A temperatura é definida através de um sistema de controle digital que permite ao operador navegar facilmente entre as várias funções da máquina. Esta máquina é projetada para produção industrial. A máquina está disponível como padrão em três diferentes comprimentos: 8m, 12m e 16m. No entanto, a empresa também é capaz de fabricá-la para qualquer comprimento personalizado se for solicitado. Observe que em relação às dimensões totais, assim como a câmara de resfriamento, também deve-se

levar em consideração a zona de decoração, que terá um comprimento escolhido pelo cliente, e o destacadador. Este último é uma esteira opcional muito útil em um procedimento de revestimento facilitando e visivelmente melhorando a qualidade do produto final.

Dados técnicos

Especificações elétricas: 400V 3-phase 50/60 Hz

Opção: 230V 3-phase 50/60 Hz

Consumo de energia: 8kW – 15 fonte de alimentação dupla

Temperatura ambiente ideal.: 20/25°C, máximo 32°C

Unidade de resfriamento: 7600/8000 frigorías/h

Dimensões: 8/12/16 m, d. 1250 mm

NEW MODEL



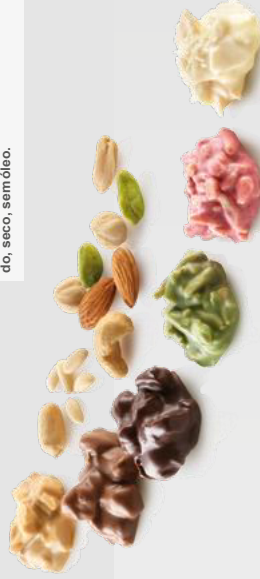
clusters

Clusters produz produtos agrupados à base de chocolate contendo (nozes, amêndoas, pistache, amêndoas ...) como um ingrediente adicional. Equipado com um recipiente de resfriamento, o produto pode ser armazenado. Pode ser conectado a uma máquina de tempera para o fornecimento de chocolate. A máquina pode ser usada em modo manual ou automático, graças aos sensores de nível. O produto, derramado por meio de 6 bombas de parafuso em um resfriamento faixa de túnel de 400 mm de largura, pode ser personalizada ajustando as doses.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V three phase 60 Hz
Potência necessária: 2,5 kW – 16 A – 5 poles
Dimensões: H 1650 mm, W 980 mm, D 1030 mm
Opção de modificar para 220 V - 3 fases 50/60 Hz

Precisa ser conectado a uma fonte ar comprimido fonte: 80 l/min - mínimo 6 bar - filtrado, seco, sem óleo.



tanque 200
MISTURADOR CONTÍNUO

NEW
MODEL



Equipado com pedal ou botão para controle do semfim da bomba para extração do chocolate

A bomba inverte sua direção de rotação no final de cada ciclo de trabalho para limpar a tubulação

Esta máquina pode ser encomendada com o ponto de emissão da bomba na frente, direita ou esquerda

Opção de modificar para 220 V trifásico - 50/60 Hz

Sensor de sistema sob encomenda

Totamente construído em aço inoxidável AISI 304. O misturador pode ser operado de forma contínua ou intermitente com temperaturas e misturas programáveis. O aquecimento do tanque e da tubulação de saída são termorregulados separadamente. Integrado Bomba para o abastecimento das respectivas máquinas.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 4 kW – 16 A – 5 pólos
Capacidade: 200 kg
Dimensões: d. 1030 mm, w. 950 mm

tanque 400
MISTURADOR CONTÍNUO

NEW
MODEL



Equipado com pedal ou botão para controle do semfim da bomba para a extração de chocolate

A bomba inverte sua direção de rotação no final de cada ciclo trabalho para limpar a tubulação

Esta máquina pode ser encomendada com o ponto de emissão da bomba na frente, direita ou esquerda

Opção de modificar para 220 V trifásico - 50/60 Hz

Sensor de sistema sob encomenda

Totamente construído em aço inoxidável AISI 304. O misturador pode ser operado de forma contínua ou intermitente com temperaturas e misturas programáveis. O aquecimento do tanque e da tubulação de saída são termorregulados separadamente. Integrado Bomba integrada para o abastecimento das respectivas máquinas.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V three phase 60 Hz
Potência necessária: 5 kW – 16 A – 5 pólos
Capacidade: 400 kg
Dimensões: h. 1400 mm, l. 1170 mm, p. 1270 mm

Do grão
à barra



bean to bar

TORRADOR



SEPARADOR



MOEDOR



REFINADOR



CONCHA



PENEIRA



Sistema Patentado Ventiflow®
Tostador de grãos de Cacau.



Triturador e separador de casca provenientes do torrador de grãos de cacau, cria nibs de cacau.



Moedor para criação da massa de cacau



Refinador por esteras para personalizar receitas de chocolate utilizando a massa de cacau preparada anteriormente e todos os outros ingredientes.



A concha remove a "acidez" natural e umidade residual, exaltando ao máximo a qualidade e a transformação do chocolate produzido



Peneira automática final para filtrar as impurezas introduzidas durante o processo.





Tamanho compacto

Adequado para médio a grande laboratório, chocolaterias e confeitarias

Reservatório adequado para 5 kg de grãos cacaos

Moedores de rolos de aço inoxidável
Fluxo de ar ajustável com dois níveis de aspiração

Dois funis separados para partes trituradas: uma para os nibs obtidos e outra para os resíduos de processamento

Filtro de ar e selo de casca

Segundo componente da linha Seimi Bean to Bar, essa máquina tem a função de transformar o grão de cacau previamente torrado em nibs de diversos tamanhos. O Moedor de aço inoxidável oferece uma britagem perfeita: o ciclo fornece dois fluxos de ar separados e ajustáveis que separam o produto de sua casca.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 60 Hz
Potência necessária: 2 Kw - 16 A - 3 pólos
Taxa de produção horária: 50 Kg
Dimensões: h. 1450 mm, c. 1600 mm, p. 550 mm



NEW
MODEL

concha 200
concha 400



concha

Dimensões compactas

Ideal para médio a grande produtores e chocolaterias

Mixer projetado para o perfeito homogeneização do chocolate

Os programas podem ser personalizados pelo operador

Um elemento fundamental para completar o processo de transformação do chocolate, pois remove a negativa "acidez" e qualquer unidade residual, maximizando assim a qualidade do produto transformado. O misturador, localizado no centro do tanque aquecido, tem a tampa de mistura e o bico de saída. O programa de trabalho é de 8 a 12 horas, dentro de um ciclo de trabalho de 8 a 12 horas, uma mistura homogênea e impecável. O programa de processamento pode ser personalizado pelo operador. A tela de toque frontal da máquina tem quatro categorias distintas: duração, temperatura, intensidade da emulsão e oxigenação por meio de um fluxo de ar.

Dados Técnicos Concha 60

Especificação elétrica: 220V monofásico 60Hz
Potência necessária: 3,5 kW - 16A - 3 polos
Capacidade do tanque: 60 Kg
Dimensões: 1150 mm C, 670 mm P, 800 mm D

Dados Técnicos Concha 200

Especificação elétrica 400V trifásico 60Hz
Potência necessária: 4 kW - 16A - 5 polos
Capacidade do tanque: 200 Kg
Dimensões: p. 1030 mm, c. 950 mm (1080 mm com tampa aberta e bico dispensador do lado direito), h. 1370 mm (1815 mm com a tampa aberta)

Dados técnicos Concha 400

Especificação elétrica: 400V three phases 60Hz
Potência necessária: 5 kW - 16A - 5 polos
Capacidade do tanque: 350 Kg
Dimensões p. 1030 mm, c. 950 mm (1080 mm com tampa aberta e bico dispensador do lado direito), h. 1370 mm (1815 mm com a tampa aberta)



grinder

MOEDOR

Tamanho compacto

Pinos de aço inoxidável

Moedor de rolos de aço inoxidável

Recipiente de 15 kg para frutas secas e grãos de cacau

Adequado para médios a grandes laboratórios, chocolaterias e confeitarias

Terceiro componente da linha Seimi Bean a Bar, esta máquina tem a tarefa específica de moer os nibs de cacau em partículas de tamanho entre 200 e 250 microns. O produto, uma vez inserido no funil, é esmagado por rolos de aço inoxidável para obter uma pasta "pré-refinada". Versatilidade e facilidade de uso permitem que esta máquina seja utilizada para moer outros tipos de grãos secos, constituindo uma excelente alternativa para o colador vertical.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 50 Hz
Potência necessária: 4 Kw - 16 A - 3 pólos
Taxa de produção horária: 35-40 Kg/h
Dimensões: h. 1400 mm, l. 550 mm, p. 800 mm

vibrovaglio

PENEIRA



NEW

MODEL

Tamanho compacto

Peneira automatizada final com sistema de filtragem das impurezas introduzidas durante o processamento

Último componente da linha Seimi Bean to Bar, esta máquina tem a função de peneirar, por meio de uma malha vibratória, o produto obtido no final. Este processo elimina o excesso de resíduo de fibra e corpos estranhos, a fim de garantir a segurança do produto e obter uma saída composta de cerca de 16 microns; granulometria imperceptível ao paladar.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 200 V monofásico 50 Hz
Potência necessária: 25 W - 0,15 A
Taxa de produção horária: 30-40 Kg
Dimensões: h. 1000 mm, l. 585 mm, p. 465 mm
Diâmetro da peneira: 300 mm

LINHA
PNEUMÁTICA DO GRÃO À BARRA



linha de
processamento
de frutas secas



Linha de processamento de frutas secas

TORRADOR



TRITURADOR



MOEDOR



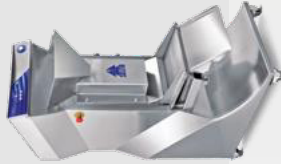
REFINADOR



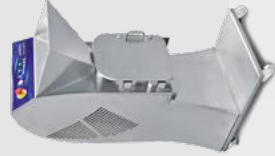
PENEIRA



Sistema Patenteado Vertiflow® Tostador.



Máquina desenhada para triturar frutas secas e granulá-las.



Moedor para criação de pastado produto



Refinador por esferas para o refinamento do produto



Peneira automática final para filtrar as impurezas introduzidas durante o processo.





Uma máquina projetada para triturar frutas torradas (amêndoas, pistache...) em grânulos. O produto é colocado no funil de carregamento e passa através de rolos inferiores de dimensões com capacidade de titulação crescente. Uma vez reduzido a grânulos, o produto é coletado em um recipiente separado e enviado para a saída de uma máquina localizada na saída dos rolos, a fim de separar a farinha do produto desejado. A máquina pode regular o tamanho do produto desejado. A máquina as dimensões desejadas por meio de uma escala milimétrica graduada.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 230 V monofásico 50-60 Hz

Potência solicitada: 0,6 Kw 16 A

Taxa de produção horária: 60/70 Kg

Dimensões: h. 1420 mm, l. 550 mm, p. 850 mm



Fontes de
chocolate

macchia

ENCHEDORA DE BANCADA

Tamanho compacto

Ideal para uso em bancadas de confeitarias, cafés, sorveterias e chocolaterias

Usado para variação de sorvete em cones e xícaras, sabor chocolate, café marroquino, chocolate quente, etc.

Equipado com dispensador volumétrico e opção de pedal de controle de fluxo para modificar para 220 V monofásico

Opção de modificar para 220 V Trifásico - 50/60Hz

Macchia é uma das máquinas mais vendidas da linha, uma vez que apela às empresas mais inovadoras do mercado, oferecendo aos usuários finais a oportunidade de preparar a vista aos clientes a oportunidade de oferecer produtos diferenciados, como: sorvetes, doces, macarons, copinhos de chocolate, glandula, decorações e variegação de sorvete, chocolate quente, etc. É equipado com um pedal de controle de fluxo e dispensador volumétrico para regular a quantidade do produto oferecido aos clientes.



Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 0,7 Kw - 16 A - 5 pólos
Capacidade do tanque: 10 Kg
Dimensões: h. 850 mm, l. 420 mm, p. 700 mm
Com tubo: h. 1360 mm

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 1 Kw - 16 A - 5 pólos
Capacidade do tanque: 10 Kg
Taxa de produção horária: 35 Kg
Dimensões: h. 850 mm, l. 420 mm, p. 700 mm
Tubo: h. 1360 mm
Requer conexão de água corrente

macchia tempering

ENCHEDORA DE BANCADA



TEM PER ING



Estrutura sobre rodas

- Capacidade do tanque: 24 kg
- Parede coberta com chocolate: 2 metros quadrados
- Fácil de limpar e higienizar
- O preço padrão é da unidade 'simples', sem moldura de madeira
- Opção de modificar para 220 V trifásico 50-60 Hz

A fonte de parede irá agradar aos locais mais inovadores do mercado, pois oferece a possibilidade de obter uma atmosfera sensorial criando, em uma área de cerca de 2 metros quadrados, uma cachoeira de chocolate fluindo continuamente que, além de possuir efeito visual entalzado com iluminação, cria um ambiente agradável de chocolate dentro do ambiente. Projetado e construído para aqueles que desejam dentro de suas instalações um particular e incomum de efeito indiscutível. A máquina é entregue 'nude', ou seja, sem uma moldura de madeira em torno das bordas, para posterior inserção no mobiliário das instalações de destino.

Dados técnicos

- Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
- Potência necessária: 3,5 Kw - 16 A - 5 pólos
- Capacidade do tanque: 24 Kg
- Parede revestida com chocolate: 2 m2
- Dimensões: h. 2650 mm, l. 1000 mm, p. 550 mm



Máquina torradora



roaster101

MÁQUINA TORRADORA

PATENT
VERTIFLOW®
SYSTEM

O Roaster 101 é uma máquina de torrefação muito inovadora, não só faz uso do Sistema de torrefação Vertiflow, mas também pode ser instalado em espaços muito pequenos. Esta máquina foi projetada para atender às necessidades das atividades comerciais que preferem ter o processo de torra por completo, a fim de demonstrar a visão dos clientes o própria produção de café excelente. A tensão em fase única, o baixo consumo de energia e o compacto tamanho facilita a instalação da máquina em qualquer local, levando em consideração o requisito para conectar a máquina a uma pequena chaminé.



Dados técnicos

Especificações elétricas: 220 V monofásico 60 Hz
Potência necessária: 5.5 kW – 16A – 3 polos
Capacidade máxima da tremonha de carregamento: 1 kg
Tempo de torrefação do café: 13-16 min
Dimensões: h. 700 mm, c. 580 mm, p. 540 mm
Necessita de ligação com chaminé, diâmetro 60mm

roaster102

MÁQUINA TORRADORA

PATENT
VERTIFLOW®
SYSTEM



Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V three phase 60 Hz
Potência necessária: 15 Kw - 16 A - 5 polos
Capacidade máxima de torra: 2 Kg
Tempo de torrefação: 12-15 min. para café; 5-7 min. para nozes; 20-40 min. para grãos de cacau
Dimensões: h. 1450 mm, c. 550 mm, p. 950 mm
Precisa ser conectado a uma fonte ar comprimido: 120 l / min - mínimo 6 bar - filtrado, seco, sem óleo. Necessita de ligação a uma chaminé; diâmetro 100 mm.

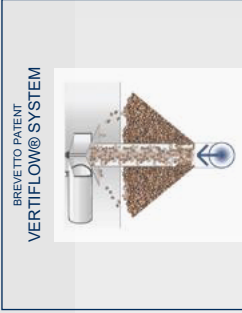


PATENT
VERTIFLOW®
SYSTEM

roaster 106

MÁQUINA
TOSTADORA

- Filtros de coluna para torrefação e gases de refrigeração: Isso aumenta eficiência e acessibilidade
- Pontos de saída de gases e refrigeração estão em estreita proximidade de cada um
- Cilindro de extração de produto para testar a qualidade do produto de a câmara de torrefação durante o processamento
- Redução de ruído aprimorada do soprador
- Bolão de emergência para descarga manual do produto sendo torrado
- Adicionada janela de inspeção da câmara de resfriamento



Roaster Centosei foi projetado para funcionar em um ciclo contínuo de processamento automático. Tem uma capacidade do tanque de 6 Kg e pode torrar 40 Kg de café ou nozes por hora. Ele usa um original e exclusivo sistema de cíclic de ar (patente vertiflow). Uma versátil técnica para otimização de espaço e eficiência energética. A máquina tem um número de programas que controlam a temperatura de aquecimento do ar usado para assar através da sonda no coração do produto que identi ca o correto tempo de torrefação, tempo de resfriamento e o automático final descarga dos produtos. Os programas podem ser personalizado para obter o grau de torra desejado tempo após tempo.

Dados técnicos
Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 20 Kw - 32 A - 5 pólos
Capacidade máxima de torrefação : 6 Kg
Tempo de torrefação: 15-18 min. para café; 10-12 min. para nozes; 20-40 min. para grãos de cacáu
Dimensões: h. 1610 mm, c. 840 mm, p. 1120 mm
Precisa ser conectado a uma fonte arcoprimido: 180 l/min - mínimo 6 bar - filtrado, seco, sem óleo. Necessita de ligação a uma chaminé: diâmetro 100 mm



- Sistema de sucção para enchimento do reservatório
- Torreção por meio de um único sistema de ar patentado Vertiflow®
- Sistema de refrigeração, tela de toque
- Recipiente para coleta de casca de fruta
- Sistema de aspiração que permite carregar 20 kg de forma rápida e fácil do produto
- Tanque ventilado externo para resfriamento do produto
- Bandeja de coleta de casca integrada na máquina (extraível)
- Opção de modificar para 220 trifásico V - 50/60 Hz

O Roaster Centoventi foi projetado para funcionar em um ciclo contínuo de processamento automático, tem uma capacidade do tanque de 20 / 25Kg e tem a capacidade de torrar 50kg de café ou nozes por hora. Usa um original sistema de ciclone de ar exclusivo (vertiflow® patente), que tem um sensor de temperatura no coração do produto. É particularmente versátil para o torrefação de café, aveia, amêndoas, pistache e qualquer outro produto orgânico. Além disso, possui vários programas que controlam a temperatura de aquecimento, o tempo de torrefação, o resfriamento, tempo e a descarga automática final dos produtos. Os programas podem ser personalizados para obter o grau desejado de torra vez após vez.

Roaster 120

MÁQUINA
TOSTADORA

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 Vtrifásico 60 Hz
Potência necessária: 35 Kw - 64 A - 5 polos
Capacidade máxima de torrefação: 20 Kg
Tempo de torrefação: 22-25 min. para café;
18-20 min. para nozes; 25-30 min. para grãos de cacau
Dimensões: h. 2250 mm, c. 1200 mm, p. 1750 mm
Precisa ser conectado a uma fonte de ar comprimido: 220 l/min - mínimo 6 bar - filtrado, seco, sem óleo. Necessita de ligação a uma chaminé: diâmetro 100 mm



COFFEE LAB é uma concentração de tecnologia e inovação para a torrefação dos mais queridos e consumido produto no mundo: café. Construído em uma estrutura de aço inoxidável com rodas, possui um sistema de transporte pneumático para o café verde que foi previamente colocado no caso de torrefação. Possui 100 kg de capacidade de armazenamento. Isso é seguido por transporte pneumático do produto torrado para a contenção câmaras para o consumo do café fresco, tudo isso acontece automaticamente à vista do cliente. Os aromas liberados durante o processo de torra junto com o considerável visual e emocional impacto no cliente elevará o padrão do local onde a máquina está instalada.



Dados técnicos
Especificações elétricas: 400V trifásico 60 Hz
Potência necessária: 7.5 kW – 16 A – 5 póles
Capacidade máxima de tremonha de carregamento: 1 kg
Capacidade dos silos de armazenamento: 20 L cada
Tempo de torrefação do café: 13-16 min
Dimensões: h. 2600 mm, c. 3300 mm, p. 650 mm
Equipado com 8 silos: 4 para carregar o produto para ser torrado e 4 para o produto torrado
Necessita de ligação a uma chaminé: diâmetro

O sucesso requer preparação

Graças à escola profissional orientada por Chocolatiers mestres de renome internacional, a Selmi promove e organiza cursos, treinamento e especialização em beneficiamento de chocolate, voltados para iniciantes e para profissionais.

De acordo com as necessidades de aprendizagem, A Selmi disponibiliza o laboratório do Selmi Training Center e todo o Know How do diretor Maurizio Allodi que, com a ajuda de Gabriele Rinaudo e Luciano Varetto, irão orientar, ensinar, ajudar e aconselhar cada participante ao longo do curso de treinamento.

Através deste serviço, a empresa oferece a oportunidade para que cada participante possa adquirir a experiência prática necessária para trabalhar com a temperatura e o processamento de chocolate e aprofundar o conhecimento teórico necessário para garantir a confiabilidade destas máquinas, bem como fornecer a possibilidade de criar uma infinidade de produtos de acordo com as necessidades de produção de cada cliente.

Nosso pacote de treinamento é oferecido tanto para italianos como para operadores estrangeiros, pois os cursos são ministrados em italiano, francês e inglês.

Estágio padrão

O curso oferece uma interessante e eficiente combinação de tecnologia e paladar pelo gosto. A Selmi promove e organiza treinamentos e cursos de especialização para o processamento de chocolate:

- Chocolate básico
- Doces de chocolate e açúcar
- Cakes, produtos pralinizados e pastas base

para sorvetes

- Grão para abarria
- Balanceamento de chocolate recheado com processamento One Shot
- Recheios de longa vida
- Criação de uma mistura de café e torrefação
- Cakes de chocolate
- Gestão de negócios

Duração do curso: dois dias. Opção de cursos individuais ou cursos de até 6/8 pessoas

Estágio de uma semana

Curso prático de cinco dias no centro de treinamento Selmi. Um curso intenso e personalizado voltado para satisfazer solicitações e / ou processos específicos de aprendizagem

Cursos individuais de cafés e chocolates

Bem como a prática de dois dias, mais tempo será dedicado a cursos individuais personalizados de chocolate e café. De acordo com as necessidades de aprendizagem de cada pessoa a empresa fará, por 1/2/3/5 dias, disponibilizará o laboratório e as instalações dos Chefs da Selmi junto com nossos técnicos de café, que irão guiar pessoalmente os participantes durante todo o curso.

Para mais informações sobre custos e reservas por favor entre em contato:

m.berbotto@selmi-group.it



Como chegar até nós

Automóvel: vindo de Torino ou Milão pela auto-estrada A6 (Torino-Savona), saída no pedágio de Martene e vire à direita segundo as instruções para Alba-Bra. Em Bra siga as placas para Santa Vittoria d'Alba.

De Cuneo, pegue a rodovia SS 231 em direção a Fossano-Bra; de Bra, siga as instruções para Santa Vittoria d'Alba.

Avião: pouse no aeroporto Sandro Pertini em Torino-Caselle ou em Milan Malpensa ou Milan Linate e siga as instruções de condução detalhadas acima.

Recomendações de viagem

Aeroporto de chegada sugerido:
Torino Caselle

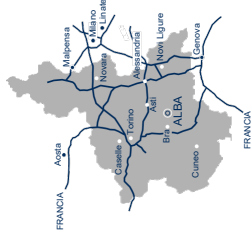
Na chegada, pegue o ônibus para Torino Portanuova Estação Ferroviária. De lá, pegue o trem para stazione di Bra).

Estação Ferroviária:

Torino Portanuova (pegue o trem para Bra)

Do aeroporto de Milão Malpensa

Pegue o trem para a estação Asti. De lá pegue o trem para Alba ou para Bra



Seimi

via Statale 151 - 12069 Santa Vittoria d'Alba (Cn) IT - Tel. 0172.479237/5 (r.a.) Fax 0172.477814 - info@seimi-group.it



Distribuidor exclusivo no Brasil



Vebratec Representações LTDA.

vendas@vbtc.com.br

www.vbtc.com.br