

# GAMI

Bassina  
Pan coating machine  
Turbine à Dragées  
Turbina de cobertura



**IT** - Bassine per la ricopertura con cioccolato di frutta secca, chicchi di caffè, chicchi di riso soffiato e tutti i prodotti di forma tondeggiante permettendo così di realizzare prelibati dragées di cioccolato nonché confetti di grande effetto estetico. Due modelli disponibili:

CP5 - Bassina capacità 5 kg. da banco (0,4kW);

CP25 - Bassina capacità 25kg (2kW).

Caratteristiche comuni:

- Camera in acciaio inox AISI 304;
- Struttura macchina AISI 304;
- controllo della velocità di rotazione della vasca;
- Ventilatore integrato per dirigere l'aria nella vasca;
- Possibilità di impostare aria a temperatura ambiente o aria riscaldata tramite resistenze;
- Motore silenzioso e potente;
- Alimentazione elettrica monofase 220V

Nella versione CP25 macchina completa di:

- Pannello elettronico per la gestione dei comandi e regolazioni;
- Unità frigo per gestione aria fredda;
- Comandi predisposti per optional sprayzzatore programmabile;
- Presa schuko per collegare eventuali accessori.

**EN -** Pan Coater with chocolate for dried fruit, coffee beans, puffed rice and all products of round shape allowing you to make delicious dragées of chocolate as well as sugar confectionary. Two models available:  
CP5 - 5 kg. capacity (0,4kW);  
CP25 - 25 kg. capacity (2kW).

Common features:

- Stainless steel bowl AISI 304;
- Machine structure AISI 304;
- Control of the rotation speed of the bowl;
- Integrated fan to direct air into the bowl;
- Possibility of setting air at room temperature or heated air by means of heating elements;
- Quiet and powerful motor;
- Single phase 220V power supply.

In the CP25 version, machine complete with:

- Electronic control panel for parameters setting;
- Cooling unit to manage cold air;
- Controls for optional programmable spraying device;
- Schuko socket to connect extra accessories.

**FR -** Turbine à chocolat pour enrober avec le chocolat les fruits secs, les grains de café, les grains de riz soufflés et tous les produits de forme ronde, permettant ainsi la production de délicieuses dragées au chocolat aussi que de dragées en sucre d'un grand effet esthétique. Deux modèles disponibles :  
CP5 - Capacité de 5 kg – machine à table (0,4 kW) ;  
CP25 - Capacité de 25 kg – machine sur roues (2 kW).

Caractéristiques communes :

- Cuve en acier inoxydable AISI 304 ;
- Structure de la machine en AISI 304 ;
- Contrôle de la vitesse de rotation de la cuve ;
- Ventilateur intégré pour diriger l'air dans la cuve ;
- Possibilité de régler l'air à la température ambiante ou à l'air chaud au moyen de résistances chauffantes ;
- Moteur silencieux et puissant ;
- Alimentation monophasée 220V

Dans la version CP25, la machine est complète avec :

- Panneau électronique pour la gestion des contrôles et des réglages ;
- Unité de réfrigération pour la gestion de l'air froid ;
- Commandes prévues pour le pulvérisateur programmable en option ;
- Prise Schuko pour le branchement d'éventuels accessoires.

**ES -** Turbina de cobertura con chocolate de frutos secos, granos de café, granos de arroz soplado y todos los productos de forma redondeada que permiten hacer deliciosos dragés de chocolate así como confites de gran efecto estético. Dos modelos disponibles:  
CP5 - Capacidad 5 kg. de banco (0,4kW);  
CP25 - Capacidad 25kg (2kW).

Características comunes:

- Cámara de acero inoxidable AISI 304;
- Estructura de la máquina AISI 304;
- Control de la velocidad de rotación del tanque;
- Ventilador integrado para dirigir el aire en la bañera;
- Posibilidad de ajustar el aire a temperatura ambiente o aire caliente mediante resistencias;
- Motor silencioso y potente;
- Alimentación eléctrica monofásica 220V

En la versión CP25 máquina completa de:

- Panel electrónico para la gestión de los mandos y controles;
- Unidad de refrigeración para gestión del aire frío;
- Controles predispuestos para pulverizador programable opcional;
- Toma de schuko para conectar cualquier accesorio.



**GAMI**

gami@gamitaly.com  
www.gamitaly.com

