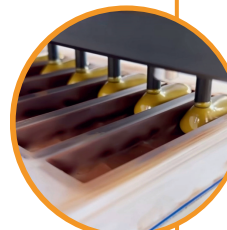
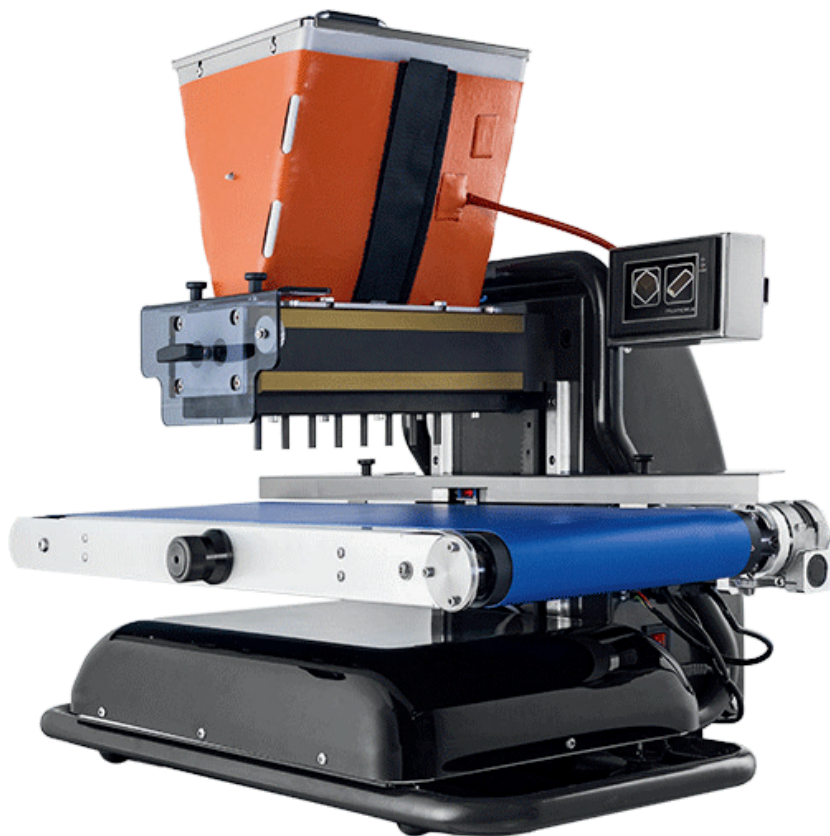


### NOUVEAUTÉ !

VIDÉO ▶



SCAN ME



**Pomati**<sup>®</sup>  
CHOCOLATE TECHNOLOGY

- ▶ **Capacité trémie :** 12kg
- ▶ **Cadence :** environ 30 dosages à la minute

Permet le dosage de ganache / caramel / praliné lisse, ainsi que le garnissage dans des corps creux et le remplissage de pâte à tartiner



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

📍 80, Rue Henri Farman 93297 Tremblay-en-France

☎ (+33) 01 41 51 17 17

✉ [infos@alimat-tremblay.fr](mailto:infos@alimat-tremblay.fr)

⚙️ PIÈCES DÉTACHÉES  
+ de 10 000 en stock

👤 SAV & ASSISTANCE  
TÉLÉPHONIQUE

Retrouvez-nous







- Possibilité de doser en produit fixe ou long
- Règle multitubes pour travail sur une surface de dépose de 325 mm
- Système de dosage à cylindre
- Trémie et tête doseuse chauffées séparément
- Ecran tactile avec 50 programmes
- Réglage manuel de la hauteur de la table
- Nettoyage facile

**ELLE PEUT ÉGALEMENT SERVIR POUR :**

- Le garnissage des coques de macarons dans blister alvéolé  
*Uniquement avec une surface de dépose 325mm et une règle avec douilles en téflon*
- Les coques de macarons sur plaque 400x600mm  
*Uniquement avec une surface de dépose 325mm et une règle avec douilles en téflon*
- La pâte à choux sur plaque 400x600mm  
*Uniquement avec une surface de dépose 325mm et une règle avec douilles en téflon*

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

 74 kg

 230 Volt – 0,4 kW Monophasé

