

### LA PLUS COMPACTE DU MARCHÉ

AUGMENTER VOS VENTES ADDITIONNELLES EN  
MAITRISANT VOS COÛTS DE REVIENT

VIDÉO ▶



SCAN ME



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

- ▶ Capacité : 4 kg - Production à partir de 500g
- ▶ Cadence : : environ 4 kg de produits finis / heure




Idéale pour l'enrobage en chocolat d'amandes, de noisettes, de pralines, de grains de café, de riz soufflé, de fruits à coque, de dragées tendres, etc...



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- **La seule machine du marché avec pompe à chaleur présentant de nombreux avantages :**
  - Economie d'énergie
  - Rapidité de travail
  - Déshumidifier l'air
  - Avoir un air ambiant ou froid sec
  - Augmenter le temps de conservation des produits
  - Avoir un gommage plus rapide et plus qualitatif
- Etapes de turbinage :
  - air froid pour fixer le chocolat sur les produits à turbiner
  - air chaud pour lissage, polissage et nettoyage de la cuve
  - air ambiant pour gommer les produits
- Tableau de commande à écran tactile intuitif programmable pour :
  - la température (air chaud, froid ou ambiant)
  - la vitesse (réglable par un variateur électronique)
  - la rotation de la cuve (dans les 2 sens)
- Cuve à fond plat permettant d'éviter les doublons de produits
- Vitesse de rotation de la cuve : 10-60 tours/minute
- Filtre à air : éliminer tout contact entre les particules (poussière, farine, ...) et les produits à enrober
- Nettoyage très rapide, environ 5 minutes

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

-  60 Kg
-  220V - 50 Hz - 1 KW
-  Machine en acier inoxydable AISI 304

