

NOUVELLE TECHNOLOGIE
TEMPÉRAGE ENCORE PLUS PRÉCIS

VIDÉO



SCAN ME



Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY

- ▶ **Cadence SL16 : 48 kg de chocolat tempéré à l'heure**
- ▶ **Table enrobage indépendante et peu encombrante**

Cristallisation parfaite en tempérage automatique > 20 minutes
Un nettoyage rapide avec un accès facile à la vis sans fin

Formation
OFFERTE

PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

80, Rue Henri Farman 93297 Tremblay-en-France

(+33) 01 41 51 17 17

infos@alimat-tremblay.fr

PIÈCES DÉTACHÉES
+ de 10 000 en stock

SAV & ASSISTANCE
TÉLÉPHONIQUE

Retrouvez-nous



TEMPÉREUSE SL 16

NEW

- Gestion des 3 températures avec palier pour cristallisation
- Vis sans fin INOX à double spirale permettant un meilleur flux de chocolat et un meilleur refroidissement. Entièrement démontable par le haut pour nettoyage
- Tableau de commande avec écran tactile permettant :
 - Contrôle du chauffage de cuve
 - Contrôle du chauffage de la vis sans fin et de son refroidissement
 - Réglage des sondes de température : cuve, vis sans fin et sortie de coulée
- Un mode nuit permettant :
 - Une baisse de consommation
 - Un retour automatique du chocolat dans la cuve
 - Un mélange du chocolat paramétrable afin d'éviter la migration de la matière grasse
- Consommation d'énergie réduite de 35% par rapport à la moyenne des tempéreuses du marché
- Bip sonore pour indiquer que le chocolat est tempéré
- Refroidissement direct : groupe frigorifique à gaz R134A
- Agitateur de cuve démontable
- Vanne de vidange à l'arrière de la machine
- Table vibrante chauffante fournie

OPTION

**TÊTE DE COULÉE SUR MESURE
AVEC OU SANS ELECTROVANNE**
DOSAGE AUTOMATIQUE DU CHOCOLAT

MODÈLES DISPONIBLES

T5 - 5kg	SL30 - 30kg
T8 - 9kg	SL50 - 50kg
SL 16 - 16kg	SL80 - 80kg

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

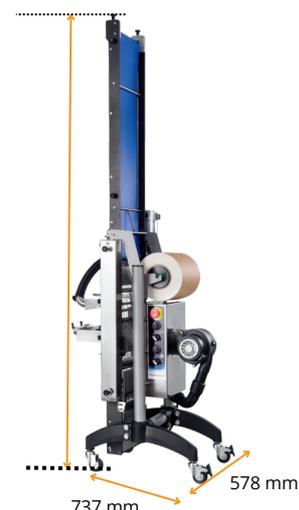
-  Cuve 16 kg
-  133 kg
-  380 V triphasé + neutre - 1 KW
Option : 220 V monophasé - 1 KW
-  Châssis acier inoxydable AISI 304
Mobile avec roues frein



OPTION : TABLE D'ENROBAGE TEB180 INDÉPENDANTE

- Mobile et basculante pour rangement vertical
- Système de tapotage variable en intensité
- Coupe-queue réglable en hauteur
- Soufflerie puissante réglable et orientable à vitesse variable : filtre à air
- Vitesse variable du tapis d'enrobage
- Réglage de la quantité de chocolat pour uniformiser le dessous des produits à enrober selon leur taille
- Maintien du papier par roues crantées tendues avec ressort

Position verticale 1 883 mm



-  46 kg
-  220 V - 0,5 KW
-  Largeur de travail : 180mm
Longueur tapis de chargement : 357mm
Longueur tapis de sortie : 966mm
Position horizontale longueur totale : 1 830 mm

OPTION

ENROBAGE PARTIEL INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR