

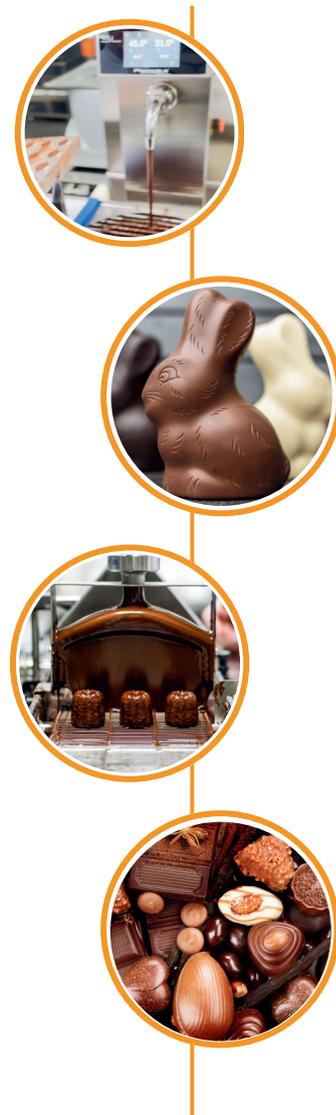
NOUVELLE TECHNOLOGIE

TEMPÉRAGE ENCORE PLUS PRÉCIS

VIDÉO



SCAN ME



Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY

- ▶ **Cadence SL30 : 90 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



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 30

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
- 2 modes de chauffe : cuve entière ou demie cuve
- Un mode nuit permettant :
Baisse de consommation
Retour automatique du chocolat dans la cuve
Mélange du chocolat paramétrable : 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
POUR DOSAGE AUTOMATIQUE DU CHOCOLAT

TUNNEL DE REFROIDISSEMENT

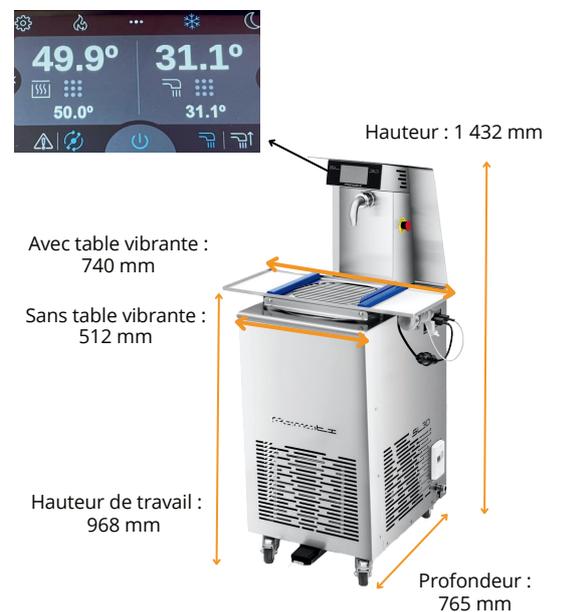
LIGNE COMPLÈTE D'ENROBAGE
Plus d'infos, contactez nous

MODÈLES DISPONIBLES

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve 30 kg
- 152 kg
- 380 V triphasé + neutre - 1,6 KW
- Châssis acier inoxydable AISI 304
Mobile avec roues frein



OPTION : TABLE D'ENROBAGE TEB250 INDÉPENDANTE

- Mobile et basculante pour rangement vertical
- Système de tapotage variable en intensité
- Coupe-queue réglable dans les 2 sens de rotation
- 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



- 55 kg
- 220 V - 0,5 KW
- Largeur de travail : 250mm
Longueur tapis de chargement : 357mm
Longueur tapis de sortie : 982mm
Position horizontale longueur totale : 1 830 mm

OPTION

ENROBAGE PARTIEL INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR