

### NOUVELLE TECHNOLOGIE

---

### TEMPÉRAGE ENCORE PLUS PRÉCIS

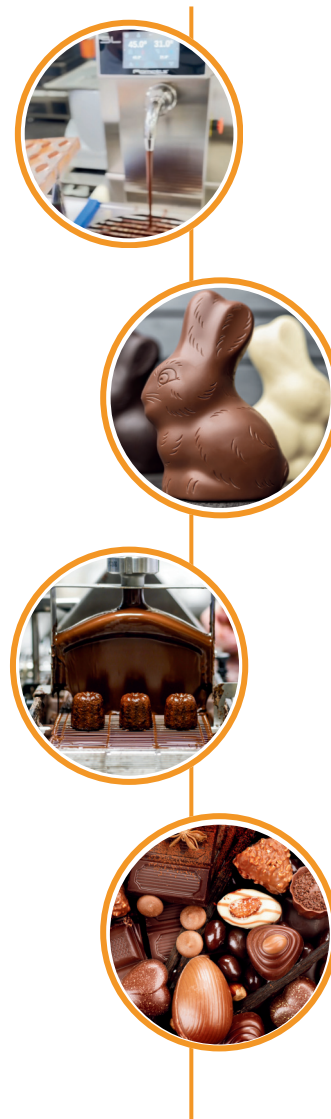
VIDÉO



SCAN ME



Pomati®  
CHOCOLATE TECHNOLOGY



- ▶ **Cadence SL80 : 240 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 80**

**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**

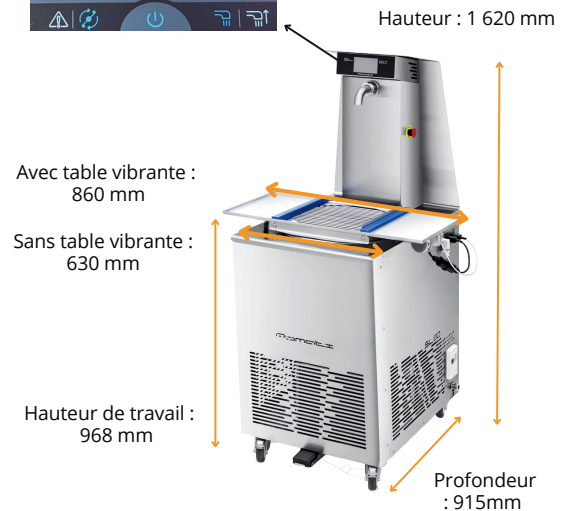
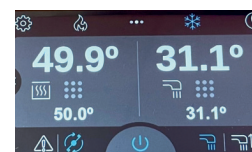
*Plus d'infos, contactez nous*

**MODÈLES DISPONIBLES**

- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| <b>T5 - 5kg</b>     | <b>SL30 - 30kg</b> |
| <b>T8 - 9kg</b>     | <b>SL50 - 50kg</b> |
| <b>SL 16 - 16kg</b> | <b>SL80 - 80kg</b> |

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**



-  Cuve 80 kg
-  380 V triphasé + neutre - 2,8 KW
-  Châssis acier inoxydable AISI 304  
Mobile avec roues frein



**OPTION : SYSTÈME D'ENROBAGE INDÉPENDANT POUR TUNNEL 600MM**

- Ecran tactile : programmation
- Hauteur de passage produit : 150mm
- Système de tapotage variable en intensité
- Coupe-queue chauffant réglable dans les 2 sens de rotation
- Soufflerie puissante réglable et orientable à vitesse variable : filtre à air
- Vitesse variable du tapis d'enrobage : 0 à 2m /min
- Enrobage partiel inférieur ou supérieur (réglage de la quantité de chocolat pour uniformiser le dessous des produits à enrober selon leur taille)



-  220 V - 1,6 KW
-  Largeur de travail : 600mm