



NOUVELLE TECHNOLOGIE

TEMPÉRAGE ENCORE PLUS PRÉCIS

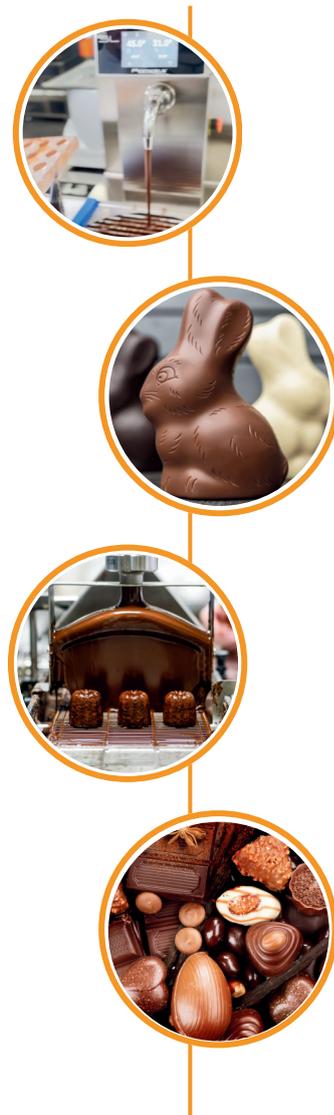
VIDÉO



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

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

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