

TEMPÉRAGE TRÈS PRÉCIS

IDÉALES POUR LES PETITES PRODUCTIONS

VIDÉO ▶



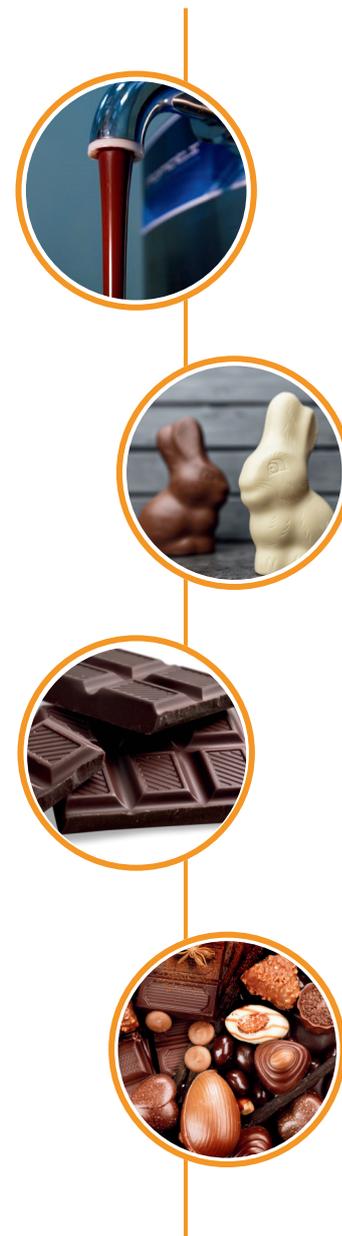
SCAN ME



Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY

- ▶ **Cadence T5:** 15kg de chocolat tempéré à l'heure
- ▶ **Cadence T8:** 27kg de chocolat tempéré à l'heure

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



PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Chauffage par ceinture chauffante électrique sur le fond et les côtés
- Refroidissement direct par groupe frigorifique à gaz R134A
- Tableau de commande digital :
 - Thermostat pour contrôle du chauffage de cuve
 - Thermostat pour contrôle du chauffage de la vis sans fin et de son refroidissement
 - 3 sondes de température : cuve, vis sans fin et contrôle du chocolat en sortie de coulée
- Agitateur de cuve démontable
- Interrupteur pour retour du chocolat de la vis sans fin dans la cuve après décristallisation
- Vis sans fin usinée haute qualité à double spirale et plus petite permettant d'avoir un meilleur flux de chocolat et un meilleur refroidissement. Entièrement démontable par le haut pour nettoyage
- Vanne de vidange à l'arrière de la machine

T5 CAPACITÉ CUVE 5 KG



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

-  36 kg
-  220 V – 0,4 KW
-  Avec plateau fixe : L480mm x P450mm
Avec tube de coulée : Ht 620 mm
Sans tube de coulée : Ht 420mm

OPTION T5

Table vibrante indépendante



-  220 V
-  388 x 298 x Ht 122 mm

T8 CAPACITÉ CUVE 9 KG

OPTION : TABLE D'ENROBAGE TEB180 POUR PETITE PRODUCTION



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

-  78 kg
-  Châssis INOX AISI 304 – mobile avec roues frein
-  380 V triphasé + neutre – 0,7 KW
OPTION : 220 V – 0,7KW
-  Avec table vibrante: L705mm x P560mm
Sans table vibrante: L385mm x P560mm
Avec tube de coulée : Ht 1 185mm

AVANTAGES MODÈLE T8

Commande à pied pour arrêt du flux de chocolat et dosage volumétrique

Table vibrante chauffante instantanément démontable

Deux moteurs : coulée et agitateur

Meilleur refroidissement

MODÈLES DISPONIBLES

T5 - 5kg
T8 - 9kg

SL 16 - 16kg
SL30 - 30kg

SL50 - 50kg
SL80 - 80kg