

LE SEUL MODÈLE 20KG AVEC UN GROUPE DE FROID

AUGMENTER VOS VENTES ADDITIONNELLES EN
MAITRISANT VOS COÛTS DE REVIENT

VIDÉO



SCAN ME



Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY

- ▶ Granulométrie pouvant atteindre 10 microns
- ▶ **Cadence** : 15 kg de pâte à tartiner en 2h * Selon granulométrie souhaitée

Idéal pour la production de pâtes à tartiner, de pures pâtes (cacao et fruits secs), de pralinés et de couverture chocolat (bean to bar)

Tête de coulée électromagnétique permettant de récupérer les particules de métaux



Formation
OFFERTE

PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Broyage fin et homogène des masses pour obtention d'une texture lisse et une libération des arômes
- Cuve avec chauffage par résistances permettant de maintenir une température chaude ajustable pendant les périodes d'arrêt
- Cuve réfrigérée avec groupe frigorifique :
 - Régule la température du produit à la valeur souhaitée
 - Compense l'énergie due à la friction importante des billes lors du broyage
 - Tempère la pâte à tartiner en direct (jusqu'à 25°C) ; mise en pot immédiate en sortie de machine
- Pompe volumétrique à palette amovible :
 - Assure la circulation du produit (de bas en haut) pendant la phase de broyage
 - Vidange de la machine en fin de cycle
 - Démontable pour un nettoyage simple et rapide (moins de 30 minutes)
- Ecran de contrôle tactile « intuitif » avec gestion :
 - Des températures de la cuve et de la pompe
 - De la vitesse de la pompe et de la palette/mélangeur
 - Du sens de rotation de la pompe et de la palette/mélangeur
 - Du temps de production

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



240 Kg



380V Triphasé – 50 Hz – 2,5 KW



Machine en acier inoxydable AISI 304



Puissance tête électromagnétique : 5500 gauss

