

IDÉALES POUR GRANDE PRODUCTION

DIVISEZ CONSIDÉRABLEMENT LE TEMPS DE TRAVAIL

VIDÉO ▶



SCAN ME



Pomati®  
CHOCOLATE TECHNOLOGY

- ▶ **Cadence OSD 5 :** 25 à 45kg /h, soit environ 150 moules /h
- ▶ **Cadence OSD 10 :** 40 à 80kg /h, soit environ 270 moules /h

Dosage/dressage de chocolats, avec ou sans fourrage, dans des moules polycarbonate (175x275 mm ou 135x275 mm) ou blisters

Dépose de languettes, pastilles, ganache (sur plaques 200x600 mm fournies)

Egalement : dosage de guimauve, garnissage de macarons, corps creux



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

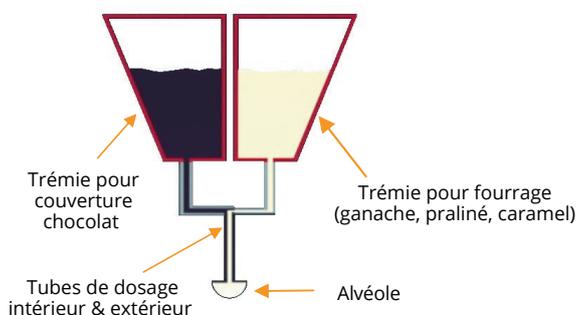
👤 SAV & ASSISTANCE  
TÉLÉPHONIQUE

Retrouvez-nous



- Dosage volumétrique par piston indépendant de Ø 16mm et vanne rotative
- 2 trémies chauffantes (ceintures amovibles) de contenance 8 kg chacune permettant de gérer simultanément deux produits différents : couverture de chocolat, ganache, caramel, pralinés (avec ou sans inclusions calibrées)
- Chambres de dosage et vannes rotatives chauffées par une résistance à tube
- Tableau de commande tactile couleur intuitif avec mémorisation très simple des programmes
- Sauvegarde des programmes sur clé USB
- Changement réglages poids / volume et paramètres de chauffe instantanément pendant le cycle de dépose
- Détecteur de moule / plaque par photocellule
- Diamètre maximum de morceaux solides (ex : amandes, noisettes) : 3mm (calibrées) et selon recette
- Démontage et montage très facile et rapide avec outils fournis dans le kit de maintenance

#### PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



#### RÈGLE DE DÉPOSE

Entraxes sur mesure avec nombre de tubes à déterminer  
 OSD 5 = maximum 5  
 OSD 10 = maximum 10

### ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES

- Bouchon pour obstruer une ou plusieurs sorties
- Différents tubes de dosage pour : produits non obstrués / recettes avec inclusions / moules 3D

### POSSIBILITÉ LIGNE AUTOMATISÉE

Alimentation automatique (One Shot) par la tempéreuse  
 Dépilleur de moules avec préchauffage par infrarouge  
 Table vibrante  
 Tunnel de refroidissement  
 Démouleur de moules

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- OSD 5 : 250 Kg**
- 220 volts mono / 1,5 Kw**
- Châssis INOX AISI 304 – mobile avec roues et freins**  
 Pièces du système de dosage (vanne, règle, pistons) en ALUMINIUM avec traitement ANODISE répondant aux Normes Alimentaires
- Télémaintenance pour diagnostic à distance**

