

TEMPÉRAGE TRÈS PRÉCIS

IDÉALES POUR GRANDES PRODUCTIONS

VIDÉO ▶



SCAN ME



Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY

- ▶ **Cadence T20** : 72kg de chocolat tempéré à l'heure
- ▶ **Cadence T35** : 150kg de chocolat tempéré à l'heure

Cristallisation parfaite en tempérage automatique en 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



TÉMPÉREUSES T20 - T35

- Chauffage du circuit de cuve par une double paroi à huile spécial haute température (sans vidange)
- Refroidissement direct par groupe frigorifique à gaz R134A
- Tableau de commande digital :
 - Thermostat 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, contrôle du chocolat en sortie de coulée
- Agitateur de cuve démontable
- Retour automatique du chocolat de la vis sans fin dans la cuve après dé cristallisation
- 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
- Table vibrante chauffante fournie
- Prise 220V sur machine

EXISTE DES + PETITS MODÈLES**T5 (5kg) T8 (9kg) SL16 (16kg)****CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES****TEMPÉREUSE T20 - CAPACITÉ CUVE 24 KG** 170kg 380 V triphasé + neutre – 2,2 kW
OPTION 220V Largeur avec table vibrante : 740 mm
Largeur sans table vibrante : 650 mm
Profondeur : 850 mm
Hauteur : 1 330 mm**AVEC TABLE D'ENROBAGE FIXE** 380 V triphasé + neutre – 2,7 kW Longueur avec tapis de sortie : 2 150 mm
Hauteur avec capot : 1 360 mm
Profondeur : 850 mm**TEMPÉREUSE T35 - CAPACITÉ CUVE 50 KG** 210kg 380 V triphasé + neutre – 3,5 kW
OPTION 220V Largeur avec table vibrante : 880 mm
Largeur sans table vibrante : 780 mm
Profondeur : 950 mm
Hauteur : 1 350 mm**AVEC TABLE D'ENROBAGE FIXE** 380 V triphasé + neutre – 4 kW Longueur avec tapis de sortie : 2 150 mm
Hauteur avec capot : 1 640 mm
Profondeur : 950 mm

TABLES D'ENROBAGE

TEB 250 INDÉPENDANTE

- Mobile et basculante pour rangement vertical
- Système de tapotage variable en intensité
- Coupe-queue réglable dans les 2 sens de rotation
- Soufflerie puissante réglable et orientable à vitesse variable : filtre à air
- Vitesse variable du tapis d'enrobage
- Réglage de la quantité de chocolat pour uniformiser le dessous des produits à enrober selon leur taille
- Maintien du papier par roues crantées tendues avec ressort

TABLE D'ENROBAGE FIXE

- Instantanément démontable pour nettoyage
- Commandes et entrainement de la table d'enrobage sur la machine
- Capot plexiglass sur charnières avec lampe chauffante pour maintien en température
- Enrobage total ou partiel
- Système de tapotage variable en intensité
- Coupe queue réglable à 2 sens de rotation
- Soufflerie réglable et orientable à vitesse variable
- Goulotte réglable en hauteur avec volets ajustables pour régler l'épaisseur des 2 voiles de couvertures
- Maintien papier par roues crantées tendues avec ressort

TÊTES DE COULÉE

- Pour dosage de chocolat avec grande précision dans moules polycarbonates (175 x 275 mm)
- Gain de temps et confort de travail


L'électrovanne permet une meilleure cristallisation : ouverture/fermeture du flux de chocolat dirigé vers la tête de coulée ou dans la cuve, sans arrêt de la vis sans fin.

Avec le coude de coulée : dosage minimum de 15g avec précision et coupure nette

*Prévoir un compresseur d'air (3 BARS - 25L / minutes)

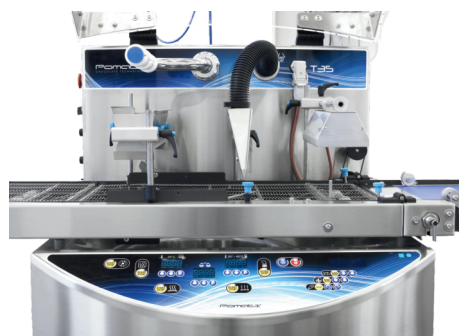
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

 55 kg  220 V - 0,6 KW

 Largeur de travail : 250mm
Longueur tapis de chargement : 357mm
Longueur tapis de sortie : 982mm
Position horizontale longueur totale : 1 830mm

OPTION

**ENROBAGE PARTIEL
INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR**



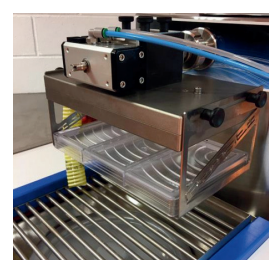
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur du tapis
T20 : 250 mm
T35 : 250 mm ou 320 mm

Longueur du tapis de sortie
1200 mm avec 1 pied et 2 roues pivotantes avec freins
2000mm avec 2 pieds et 4 roues pivotantes avec freins (en option)



Tête de coulée



Tête de coulée électrovanne *



Coude de coulée électrovanne*

T-LINE

- Dépilleur de moules (capacité 15 pièces)
- Dosage du chocolat par vanne pneumatique 3 voies associée à une plaque de dosage sur mesure chauffée
- Convoyeur avec vibration en continu ou temporisée
- Ecran tactile intuitif
- 6 moules à la minute (suivant poids à doser)
- Pour moules polycarbonate 135 x 275 ou 175 x 275 mm
- Possibilité de rajouter : fondoir et tunnel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- ☑ Roues pivotantes
- ⚡ 220 V monophasé – 0,4 KW

**✓ PRÉVOIR**

COMPRESSEUR D'AIR (3 bars-25L par minute) pour connecter la vanne pneumatique

DÉCORATEUR

Dépose de filet de chocolat sur produits

**LIGNE D'ENROBAGE**

Chaque élément de la ligne est indépendant et peut être commandé séparément :

- Fondoir (150 ou 300kg)
- Tunnel horizontal (4/6/8/10/12 mètres)

