

### NOUVELLE TECHNOLOGIE

### TEMPÉRAGE ENCORE PLUS PRÉCIS

VIDÉO



SCAN ME



Pomati®  
CHOCOLATE TECHNOLOGY



- ▶ **Cadence SL50 : 150 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 50**

**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**


- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| <b>T5 - 5kg</b>     | <b>SL30 - 30kg</b> |
| <b>T8 - 9kg</b>     | <b>SL50 - 50kg</b> |
| <b>SL 16 - 16kg</b> | <b>SL80 - 80kg</b> |

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

 Cuve 50 kg

 165 kg

 380 V triphasé + neutre - 2 KW

 Châssis acier inoxydable AISI 304  
Mobile avec roues frein



Hauteur : 1 432 mm

Avec table vibrante :  
860 mm

Sans table vibrante :  
512 mm

Hauteur de travail :  
968 mm

Profondeur :  
825 mm





**OPTION : TABLE D'ENROBAGE TEB250 / TEB320 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

**OPTION ENROBAGE PARTIEL INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR**

Position verticale 1 883 mm

 55 kg

 220 V - 0,5 KW

 Largeur de travail :  
250mm ou 320mm

Longueur tapis  
de chargement : 357mm

Longueur tapis  
de sortie : 982mm

Position horizontale  
longueur totale : 1 830 mm



**TABLE D'ENROBAGE INDÉPENDANTE, MOBILE ET BASCULANTE AVEC LAMPE CHAUFFANTE ET CAPOT**  
**POSSIBILITÉ DE CONNEXION À UN TUNNEL DE REFROIDISSEMENT HORIZONTAL**