

NOUVELLE TECHNOLOGIE  
TEMPÉRAGE ENCORE PLUS PRÉCIS

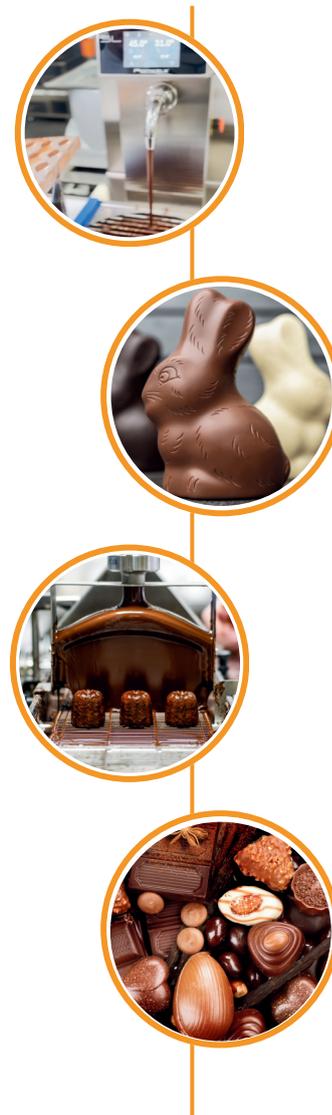
VIDÉO



SCAN ME



Pomati®  
CHOCOLATE TECHNOLOGY



- ▶ **Cadence SL16 : 48 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

### TEMPÉREUSE SL 16

NEW

- Gestion des 3 températures avec palier pour cristallisation
- **Vis sans fin INOX** à double spirale et **réglable en vitesse** 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
- Un mode nuit permettant :
  - Une baisse de consommation
  - Un retour automatique du chocolat dans la cuve
  - Un mélange du chocolat paramétrable afin d'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**

*DOSAGE AUTOMATIQUE DU CHOCOLAT*

#### MODÈLES DISPONIBLES

**T5 - 5kg**

**T8 - 9kg**

**SL 16 - 16kg**

**SL30 - 30kg**

**SL50 - 50kg**

**SL80 - 80kg**

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Cuve 16 kg



133 kg



380 V triphasé + neutre - 1 KW  
**Option** : 220 V monophasé - 1 KW



Châssis acier inoxydable AISI 304  
Mobile avec roues frein



Hauteur : 1 432 mm

Avec table vibrante :  
740 mm

Sans table vibrante :  
470 mm

Hauteur de travail :  
968 mm

Profondeur : 719 mm

### OPTION : TABLE D'ENROBAGE TEB180 INDÉPENDANTE

- Mobile et basculante pour rangement vertical
- Système de tapotage variable en intensité
- Coupe-queue réglable en hauteur
- 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

Position verticale 1 883 mm



46 kg



220 V - 0,5 KW



Largeur de travail : 180mm

Longueur tapis  
de chargement : 357mm

Longueur tapis  
de sortie : 966mm

Position horizontale  
longueur totale : 1 830 mm

#### OPTION

**ENROBAGE PARTIEL INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR**