

POMATI®
CHOCOLATE TECHNOLOGY



Dowiedz się
więcej

>



ONAS

Pomati Group S.r.l

Via P. Togliatti, 5
26845 Codogno (LO)

+39 0377 33092
info@pomati.it

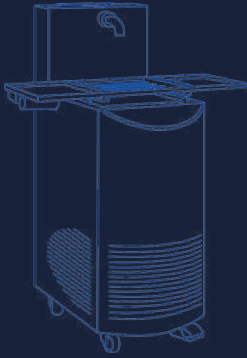
pomati.it

Na rynku włoskim i międzynarodowym od 1967 roku, Pomati Group oferuje maszyny i akcesoria do obróbki czekolady. Szeroka gama wysoce profesjonalnych produktów pozwala na zaspokojenie potrzeb klientów w różnych niszach związanych z przemysłem gastronomicznym – cukierniach, lodziarniach, cateringu, piekarniach, a także małych i średnich fabrykach cukierniczych. Łączymy zdobywane przez lata doświadczenie z nowoczesną technologią, aby tchnąć życie w niezawodne, najnowocześniejsze produkty o wyjątkowej jakości. Ogromna dbałość o szczegóły w fazie projektowania owocuje szeregiem innowacyjnych elementów, które z dumą wprowadziliśmy do całej naszej gamy temperówek do czekolady. Pomati jest pionierem w rewolucyjnej technologii "One Shot", czyniąc ją dostępną dla wszystkich firm cukierniczych. Nie tylko technologia, ale także kompleksowe doradztwo w zakresie sprzedaży i nauczania uzupełniają szeroką gamę Pomati.

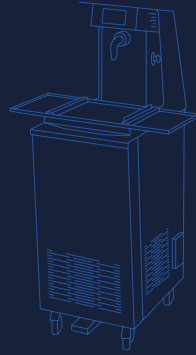
eng /

In the Italian and international market since 1967, Pomati Group offers machines and accessories for the manufacture of chocolate. The wide range of professional products can meet various types of customers: pastry, ice cream, catering, bakery. The experience is combined with modern technology to create a product that is always present, reliable and good quality. The attention to details in design has allowed it to offer the entire range of tempering a great number of innovative elements. Pomati is a pioneer in the revolutionary "One Shot" technology, making it accessible to all confectionery companies. Not only technology, but also a complete sales consultancy and teaching with Pomati Open complete the wide range Pomati.

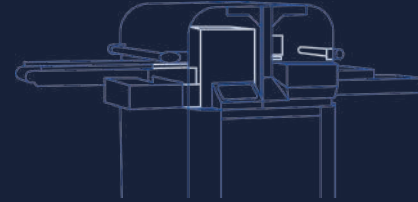
PRODUKTY



07_ temperówki
tempering



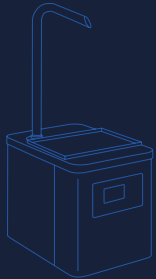
17_ temperówki SL line
tempering SL line



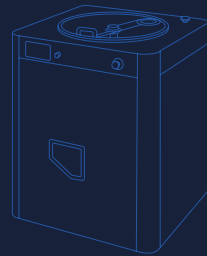
49_kształtowanie
czekolady
chocolate modeling



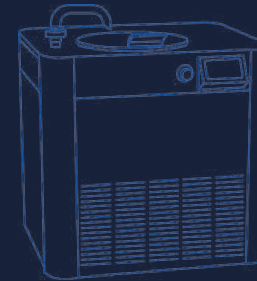
57_ drażetkarki
confectionery



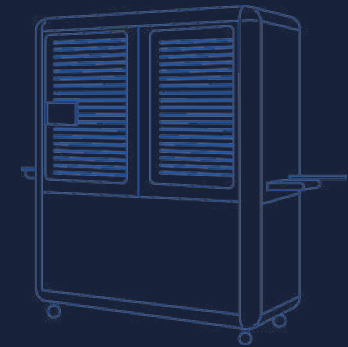
31_ oblewarki do czekolady
melter machine



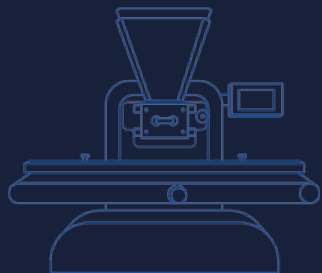
36_ zbiorniki
tank



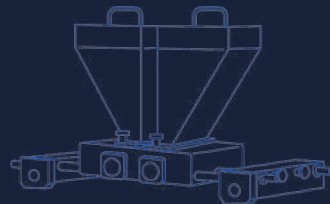
61_ rafinacja
refiner



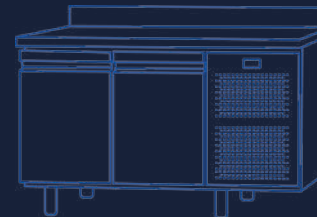
64_ tunele chłodnicze
cooling tunnel



39_ maszyny dozujące
dosing machine



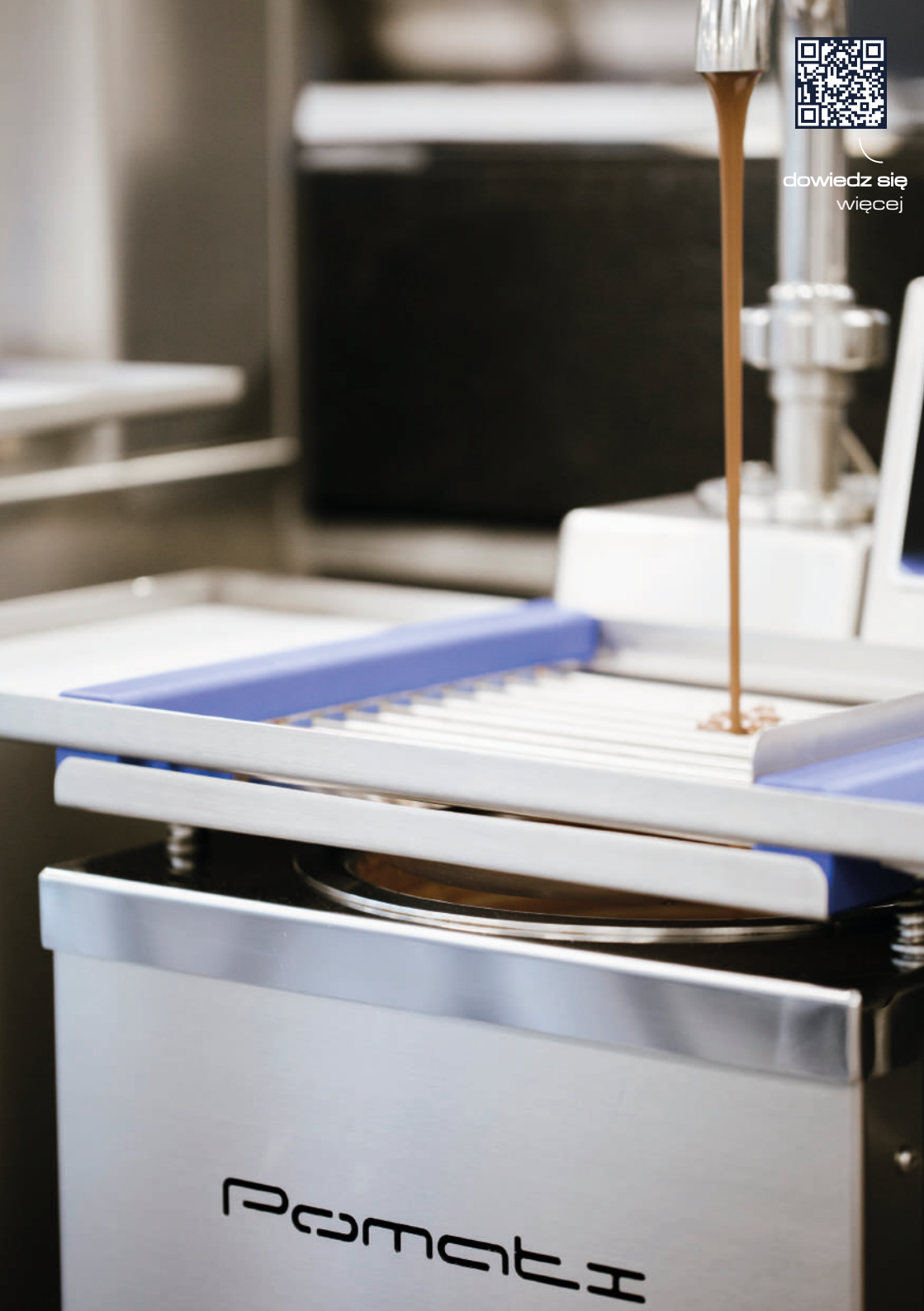
41_ depozytory do pralin
OSD depositor



68_ pozostałe produkty
other product

Pomati
open

71_Pomati Open



dowiedz się
więcej

Pomoc H

TEMPERÓWKI

TEMPERÓWKA T5

TEMPERING MACHINE T5



dowiedz się
więcej

07
temperówki

cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień



właściwości techniczne

- Pojemność zbiornika 5 kg
- Podgrzewany zbiornik na czekoladę
- Podwójny obwód grzewczy dla zbiornika na czekoladę oraz śruby Archimedesa
- Programowalna aktywacja i wyłączenie
- Śruba archimedesa zdejmowana dla łatwiejszego czyszczenia i zmiany rodzaju czekolady,
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Precyzyjny termostat do kontroli temperatury
- Agregat chłodniczy zapewnia wzmocniony obieg zimnego powietrza
- Zasilanie 240 V - jednofazowe Hz 50 - kW 0.4
- Wymiary mm 480 x 450 x h 390

technical characteristics

- Tank capacity Kg 5
- Heated chocolate tank with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Programmable on/off
- Removable Archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Backflow to discharge the chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Volt 240 - Hz 50 - KW 0,4 Single-phase (special voltages on request)
- Dimensions mm 480 x 450 x h 390

Najmniejsza stołowa maszyna
do ciągłego temperowania

Pojemność zbiornika 5kg

akcesoria / accessories

stół wibracyjny / vibrating table

wózek / cart



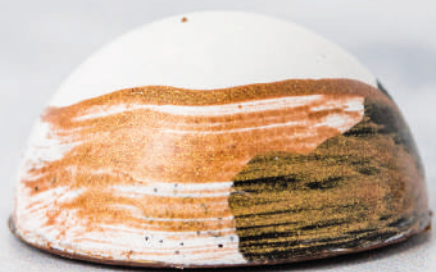
dowiedz się
więcej

TEMPERÓWKA T8

TEMPERING MACHINE T8



cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień



właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 9 kg
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany i termouszczelniony zbiornik na czekoladę
- Podwójny obwód grzewczy dla zbiornika na czekoladę, śruby archimedesesa
- Programowalna aktywacja i wyłączenie
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Śruba archimedesesa zdejmowana dla łatwiejszego czyszczenia i zmiany rodzaju czekolady
- Precyzyjna kontrola temperatur za pomocą termostatu
- Agregat chłodniczy zapewnia wzmocniony obieg zimnego powietrza
- Podgrzewany stół wibracyjny
- Zasilanie 400 V - Hz 50 - kW 0.7 trójfazowe (dostępne napięcia na zamówienie)
- Wymiary mm 360 (700 ze stołem) x 450 x h 1040

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 9
- Programmable pedal doser
- Heated Chocolate tank with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Programmable on/off
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedean screw for cleaning and chang chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Heated vibrating table
- Volt 400 - Hz 50 - kW 0,7 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 360 (with table 700) x 450 x h 1040

idealny pomocnik do twojej
cukierni

360X450 h
1040

podgrzewany
zbiornik na
czekoladę z
termostatem

pojemność zbiornika 9 Kg



dowiedz się
więcej

TEMPERÓWKA T10

TEMPERING MACHINE T10



cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień

właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 13 kg
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany i termouszczelniony zbiornik na czekoladę
- Podwójny obwód grzewczy dla zbiornika na czekoladę, śruby archimedesesa
- Programowalna aktywacja i wyłączenie
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Śruba archimedesesa zdejmowana dla łatwiejszego czyszczenia i zmiany rodzaju czekolady
- Precyzyjna kontrola temperatur za pomocą termostatu
- Agregat chłodniczy zapewnia wzmocniony obieg zimnego powietrza
- Podgrzewany stół wibracyjny
- Zasilanie 400 V - Hz 50 - kW 1.5 trójfazowe (dostępne napięcia na zamówienie)
- Wymiary mm 440 (740 ze stołem) x 720 x h 1310
- Podwójny zbiornik do ogrzewania olejem termicznym

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 13
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Heated vibrating table
- Volt 400 - Hz 50 - KW 1,5 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 440 (with table 740) x 720 x h 1310
- Double tank for diathermic oil heating system

idealny pomocnik do twojej
cukierni

pojemność zbiornika 9 Kg

440x720
h 1310

podgrzewany
zbiornik na
czekoladę z
termostatem



dowiedz się
więcej

TEMPERÓWKA T20

TEMPERING MACHINE T20



cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień

Właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 24 kg
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany i termouszczelniony zbiornik na czekoladę
- Podwójny obwód grzewczy dla zbiornika na czekoladę, śruby archimedesesa
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Śruba archimedesesa zdejmowana dla łatwiejszego czyszczenia i zmiany rodzaju czekolady
- Precyzyjna kontrola temperatur za pomocą termostatu
- Agregat chłodniczy zapewnia wzmocniony obieg zimnego powietrza
- Podgrzewany stół wibracyjny
- Zasilanie 400 V - Hz 50 - kW 2.2 trójfazowe (dostępne napięcia na zamówienie)
- Wymiary mm 560 (740 ze stołem) x 760 x 1330
- Podwójny zbiornik do grzania olejem termicznym

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 24
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Heated vibrating table
- Volt 400 - Hz 50 - KW 2,2 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 560 (with table 740) x 760 x h 1330
- Double tank for diathermic oil heating system

jakość, wydajność,
funkcjonalność

560X760
h 1330

pojemność zbiornika 24 kg



dowiedz się
więcej

TEMPERÓWKA T35

TEMPERING MACHINE T35



cykl temperowania
utrzymywany przez
cały dzień

Właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 50 kg
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany i termouszczelniony zbiornik na czekoladę
- Podwójny obwód grzewczy dla zbiornika na czekoladę, śruby archimedesa
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Śruba archimedesa zdejmowana dla łatwiejszego czyszczenia i zmiany rodzaju czekolady
- Precyzyjna kontrola temperatur za pomocą termostatu
- Agregat chłodniczy zapewnia wzmocniony obieg zimnego powietrza
- Podgrzewany stół wibracyjny
- Zasilanie 400 V - Hz 50 - kW 3.5 trójfazowe (dostępne napięcia na zamówienie)
- Wymiary mm 710 (880 ze stołem) x 880 x 1350
- Podwójny zbiornik do ogrzewania olejem termicznym
- Pompa o zmiennej prędkości

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 50
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Heated vibrating table
- Volt 400 - Hz 50 - KW 3,5 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 710 (with table 880) x 880 x h 1350
- Double tank for diathermic oil heating system
- variable speed pump

maszyna do temperowania o
dużej pojemności zbiornika

710X880
h 1350

moc
3,5 KW

pojemność zbiornika 50 Kg



TEMPERÓWKI
SLINE



dowiedz się
więcej

ZACZNIJMY ZIELONĄ REWOLUCJĘ



NISKIE ZUŻYCIE
ENERGII

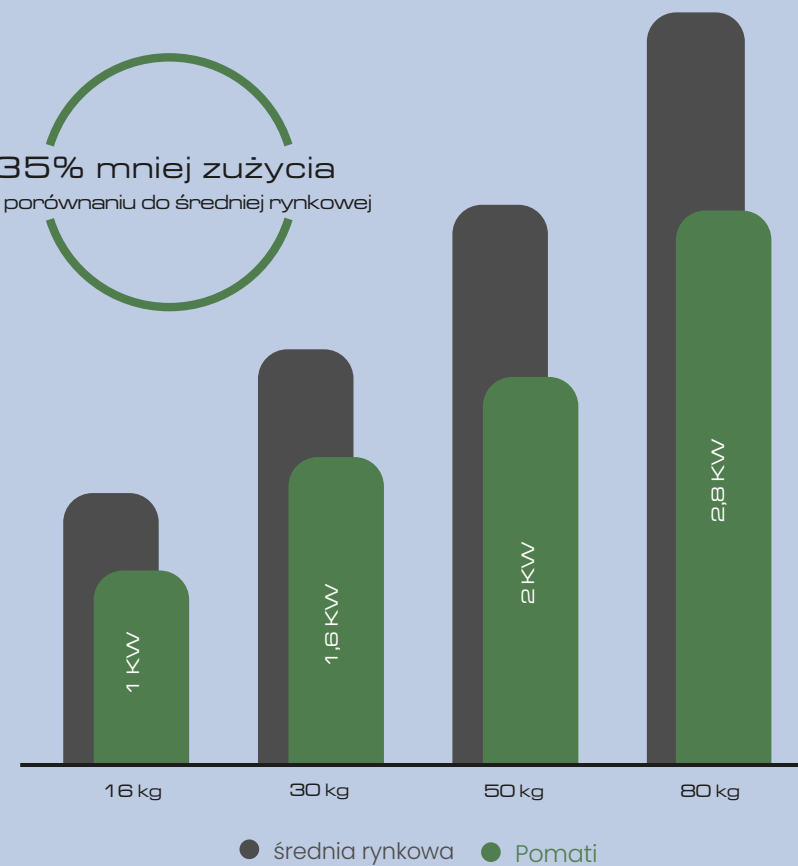


WYSOKA
WYDAJNOŚĆ



MATERIAŁY
Z RECYKLINGU

-35% mniej zużycia
w porównaniu do średniej rynkowej



Dane obliczone na podstawie średniego zużycia podczas procesu produkcyjnego.



dowiedz się
więcej

TEMPERÓWKA SL16

TEMPERING MACHINE SL16



cykl temperowania
utrzymywany przez cały
dzień

właściwości techniczne

- Konstrukcja z przetworzonej stali nierdzewnej AISI 304
- Wyjmowana śruba archimedesowa do czyszczenia i wymiany czekolady;
- Panel sterowania z ekranem dotykowym
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany stół wibracyjny
- Agregat chłodniczy zapewnia wzmocniony obieg zimnego powietrza
- **Możliwość odpuszczania z temperaturą pośrednią**
- **Możliwość ustawienia trybu nocnego w celu utrzymania odpowiednich parametrów**
- Bezpośrednie podłączenie pasa do oblewania
- Bezpośrednie podłączenie pneumatycznej płyty dozującej
- Pojemność zbiornika 16 Kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

eng / technical characteristics

- Structures in recycled food grade AISI 304 stainless steel;
- Removable auger for cleaning and changing chocolate;
- Touch screen control panel
- Reversal cycle for chocolate unloading;
- Pedal dispenser with timer programmable;
- Heated vibrating table;
- Refrigeration unit with forced cooling air;
- **Possibility of tempering with stage of intermediate temperature;**
- **Ability to set a night mode to preserve the product's properties;**
- Direct connection of coating belt;
- Direct connection of dosing plate pneumatics;
- tank capacity 16 kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

470 (740 ze stołem) x 719

x h 1432 mm

pojemność zbiornika 16 Kg

moc
1 KW



TEMPERÓWKA SL30

TEMPERING MACHINE SL30



tell me
more

cykl temperowania
utrzymywany przez cały
dzień



właściwości techniczne

- Konstrukcja z przetworzonej stali nierdzewnej AISI 304
- Wyjmowana śruba archimedesa do czyszczenia i wymiany czekolady
- Panel sterowania z ekranem dotykowym
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany stół wibracyjny
- **Zbiornik z ogrzewaniem wielostrefowym**
- Niezależne ogrzewanie śruby archimedesa
- Agregat chłodniczy z wzmocnionym obiegiem zimnego powietrza
- **Możliwość temperowania z wykorzystaniem temperatury pośredniej**
- **Możliwość ustawienia trybu nocnego w celu utrzymania odpowiednich parametrów**
- Bezpośrednie podłączenie pasa do oblewania
- Bezpośrednie podłączenie pneumatycznej płyty dozującej
- Pojemność zbiornika 30 Kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

eng / technical characteristics

- Structures in recycled food-grade AISI 304 stainless steel;
- Removable auger for cleaning and changing chocolate;
- Touch screen control panel
- Reversal cycle for chocolate unloading;
- Pedal dispenser with timer programmable;
- Heated vibrating table;
- **Tank with multi-zone heating;**
- Independent screw heating;
- Refrigeration unit with forced cooling air;
- **Possibility of tempering with stage of intermediate temperature;**
- **Ability to post a night mode to preserve the product's properties;**
- Direct connection of coating belt;
- Direct connection of dosing plate pneumatics;
- Tank capacity 30 kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

512 (ze stołem 740) x 765 x

h 1432 mm

pojemność zbiornika 30 Kg

moc
1,6 KW

-35% mniej zużycia
w porównaniu do średniej rynkowej

TEMPERÓWKA SL50

TEMPERING MACHINE SL50



tell me
more

cykl temperowania
utrzymywany przez cały
dzień



właściwości techniczne

- Konstrukcja z przetworzonej stali nierdzewnej AISI 304
- Wyjmowana śruba archimedesa do czyszczenia i wymiany czekolady
- Panel sterowania z ekranem dotykowym
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany stół wibracyjny
- **Zbiornik z ogrzewaniem wielostrefowym**
- Niezależne ogrzewanie śruby archimedesa
- Agregat chłodniczy z wzmocnionym obiegiem zimnego powietrza
- **Możliwość temperowania z wykorzystaniem temperatury pośredniej**
- **Możliwość ustawienia trybu nocnego w celu utrzymania odpowiednich parametrów**
- Bezpośrednie podłączenie pasa do oblewania
- Bezpośrednie podłączenie pneumatycznej płyty dozującej
- Pojemność zbiornika 50 Kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

eng / technical characteristics

- Structures in recycled food grade AISI 304 stainless steel;
- Removable auger for cleaning and changing chocolate;
- Touch screen control panel
- Reversal for chocolate unloading;
- Pedal dispenser with timer programmable;
- Heated vibrating table;
- **Chocolate tub with multi-zone heating;**
- Independent screw heating;
- Refrigeration unit with forced cooling air;
- **Possibility of tempering with stage of intermediate temperature;**
- **Ability to post a night mode to preserve product's properties;**
- Direct connection of coating trolley;
- Direct connection of dosing plate pneumatics;
- Tank capacity 50 kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

512 (ze stołem 860) x 825 x

h 1432 mm

pojemność zbiornika 50 Kg

moc
2 KW

-35% mniej zużycia
w porównaniu do średniej rynkowej



dowiedz się
więcej



TEMPERÓWKA SL80

TEMPERING MACHINE SL80

cykl temperowania
utrzymywany przez cały
dzień



eng /
technical
characteristics

właściwości techniczne

- Konstrukcja z przetworzonej stali nierdzewnej AISI 304
- Wymowana śruba archimedesowa do czyszczenia i wymiany czekolady
- Panel sterowania z ekranem dotykowym
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Dozownik programowany za pomocą pedatu nożnego
- Podgrzewany stół wibracyjny
- **Zbiornik z ogrzewaniem wielostrefowym**
- Niezależne ogrzewanie śruby archimedesowej
- Agregat chłodniczy z wzmocnionym obiegiem zimnego powietrza
- **Możliwość temperowania z wykorzystaniem temperatury pośredniej**
- **Możliwość ustawienia trybu nocnego w celu utrzymania odpowiednich parametrów**
- Bezpośrednie podłączenie pasa do oblewania
- Bezpośrednie podłączenie pneumatycznej płyty dozującej
- Pojemność zbiornika 80 Kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

- Structures in recycled food grade AISI 304 stainless steel;
- Removable auger for cleaning and changing chocolate;
- Touch screen control panel
- Reversal for chocolate unloading;
- Pedal dispenser with timer programmable;
- Heated vibrating table;
- **Chocolate tub with multi-zone heating;**
- Independent screw heating;
- Refrigeration unit with forced cooling air;
- **Possibility of tempering with stage of intermediate temperature;**
- **Ability to post a night mode for the maintenance of product properties;**
- Direct connection of coating trolley;
- Direct connection of dosing plate pneumatics;
- Tank capacity 80 kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

630 (ze stołem 850) x 915 x

h 1620 mm

pojemność zbiornika 80 Kg

moc
2,8 KW

-35% mniej zużycia
w porównaniu do średniej rynkowej

PAS DO OBLEWANIA

ENROBING BELT

25

akcesoria do temperówek



właściwości techniczne

- Siatkowy pas transmisyjny do załadunku z systemem Start/Stop
- Siatkowy pas wibrujący do oblewania
- Taśma rozładunkowa z systemem Start/Stop, z wałkiem obrotowym na papier pergaminowy
- Szybko ściągany pas załadunkowy umożliwiający mycie pasa do oblewania
- Tacki aluminiowe do rozładunku produktu
- Dwuwarstwowy lej do czekolady, do całkowitego lub częściowego oblewania produktu
- Wentylator o regulowanej prędkości
- Poziomo obracany moduł nadmuchowy z regulacją wysokości i przechyłu
- Moduł odcinający z napędem wyposażony w bieg wsteczny
- Zbiornik dla dolnego i bocznego oblewania produktu
- Maksymalna wysokość produktu mm 160
- Regulowana prędkość 0-2 mt/min

eng / technical characteristics

- Network loading mesh belt with start/stop function
- Re-enrobing network with product vibration area
- Unloading conveyor belt featuring a start/stop system fed by a paper roll
- Rapid release of unloading conveyor belt for re-enrobing cart washing
- Aluminum trays for product unloading
- Double veil hopper for total/partial enrobing
- Variable-speed ventilator with inverter
- Height-adjustable blower featuring a flap top
- Motorized tail cutter with reverse direction
- Tank for lateral and lower enrobing with sinker
- Product height clearance – 160 mm
- Variable 0-2 mt/min speed

kompatybilny z

mm 180: T20

opcjonalnie

available for

mm 250: T20, T35

Lampa grzewcza

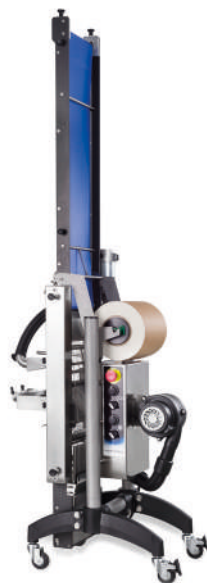
mm 320: T35

Osłona z plexi

Dekorator

PAS OBLEWAJĄCY NA STATYWIE 180 / 250 MM

TILTING ENROBING BELT
180 / 250 MM



właściwości techniczne

- Siatkowy pas transmisyjny z systemem Start/Stop
- Siatka przykrywająca wyposażona w system wibracji
- Taśma rozładunkowa z systemem Start/Stop
- Składana konstrukcja
- Półka do rozładunku produktu
- Dwuwarstwowy lej do czekolady, do całkowitego lub częściowego oblewania produktu
- Elektryczne sterowanie wentylacją
- Wentylator z regulacją wysokości i nachylenia
- Szerokość taśmy mm 180/250
- Elektroniczna kontrola prędkości 0-2 mt/min
- Napięcie 230 V – 50 Hz – 0,5 kW jednofazowe (inne napięcia niestandardowe na zamówienie)
- Listwa maskująca trzyczęściowa montowana na wózku uchylnym

kompatybilny z mm 180: T8, T10, T20, T35, SL16

/ available for mm 250: T20, T35, SL30, SL50, SL80

eng / technical characteristics

- Cargo net with start/stop system
- Cover net with product vibration area
- Unloading belt with start/stop system powered by paper reel
- Foldable structure
- Support surface for product unloading
- Double veil hopper for total enrobing
- Electronic ventilation control
- Height-adjustable and tilting blower
- Tape width 180/250 mm
- Volt 230 – Hz 50 – Kw 0,5 single – phase

GRANULATOR

TOPPING DISPENSER



właściwości techniczne

- Stalowa konstrukcja AISI 304
- Wymiary taśmy do paska: 900 x 553 x 1385 mm
- Wymiary urządzenia: 700 x 548 x 1434 mm
- Rozmiar leja 370 x 220 x 180 mm
- Wymienna rolka (konfigurowalna dla wszystkich rodzajów ziaren)
- Szerokość taśmy 320 mm
- Przenośnik taśmowy dostosowany do ponadwymiarowych produktów; formowanie taśm przenośnika taśmowego
- System zbierania nadmiar produktu
- Regulowana intensywność dmuchawy w celu wyeliminowania nadmiaru ziarna
- Regulowana prędkość taśmy
- Moc 100/240 V – 50/60 Hz – 0,5 kW – jednofazowy

kompatybilny z mm 180: T20

/ available for mm 250: T20, T35

mm 320: T35

eng / technical characteristics

- AISI 304
- Belt tape dimensions: mm 900x553x1385
- Mesh tape: mm 700x548x1434
- Hopper size mm 370x220x180
- Interchangeable roller (customizable for all grain types)
- Tape width 320 mm
- Mesh conveyor belt for coated products; to mold belts
- Excess product collection system
- Blower: Adjustable blower intensity to eliminate the excess grain
- Adjustable belt speed
- Volt 240V 50 – 60 Hz Single – phase

DEKORATOR

DECORATOR



właściwości techniczne

- Regulowana prędkość
- Regulowana szerokość dekoracji
- Dostępne dekorowanie górne
- Dekoracje górne z dolnym pokryciem
- Możliwość dostosowania otworów dekoracyjnych
- Napięcie 240 V 50-60 Hz Jednofazowe

eng / technical characteristics

- Adjustable speed
- Adjustable decoration width
- Top decoration available
- Upper decoration with lower covering
- Distant customizable decoration holes
- Volt 240V 50 - 60 Hz Single - phase

kompatybilny z
/ available for

mm 180: T20
mm 250: T20, T35
mm 320: T35

AKCESORIA DO TEMPERÓWEK

TEMPERING ACCESSORIES



dowiedz się
więcej

29 — akcesoria

AKCESORIA ACCESSORIES

T5 T8 T10 T20 T35 SL16 SL30 SL50 SL80

pas do oblewania 180 enrobing belt 180				●		●	●	●	●
pas do oblewania 250 enrobing belt 250				●	●		●	●	●
pas do oblewania 320 enrobing belt 320					●			●	●
pas do truflii 180 truffle belt 180				●		●	●	●	●
pas do truflii 250 truffle belt 250				●	●		●	●	●
pas do truflii 320 truffle belt 320					●			●	●
pas oblewający na statywie 180 tilting enrobing belt mm 180		●	●	●	●	●	●	●	●
pas oblewający na statywie 250 tilting enrobing belt mm 250				●	●		●	●	●
stół rotacyjny do truflii truffle rotating table				●	●	●	●	●	●
stół wibracyjny vibrating table	●								
osłona plexi do pasa plexiglass cover belt				●	●		●	●	●
lampa grzewcza heating lamp belt				●	●	●	●	●	●
dekorator 180 decorator 180				●		●	●	●	●
dekorator 250 decorator 250				●	●		●	●	●
dekorator 320 decorator 320					●		●	●	●
plyta dozująca dosing plate			●	●	●	●	●	●	●
zawór pneumatyczny pneumatic valve			●	●	●	●	●	●	●



dowiedz się
więcej

OBLIEWARKI
DO CZEKOLADY

CUBE



dowiedz się
więcej

31
oblewarki



właściwości techniczne

- Pojemność zbiornika 5 kg
- Wymiary mm 290 x 410 x h350
- Napięcie 240 V 50 - 60 Hz
jednofazowe (inne napięcia
niestandardowe na zamówienie)

eng / technical characteristics

- Tank capacity Kg 5
- Dimension mm 290 x 410 x h350
- Volt 240V 50 - 60 Hz Single -
phase (special voltage on
request)

przenośna fontanna
do czekolady

akcesoria / accessories
wózek / cart



Właściwości techniczne

- Pojemność zbiornika 9 kg
- Wymiary mm 350 x 860 x h1035
- Napięcie 400 -Hz 50 - KW 0,7 trzyczonowe (inne napięcia niestandardowe na zamówienie)

czekolada wkracza na scenę



dowiedz się więcej



Właściwości techniczne

- Stalowa konstrukcja AISI 304
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany zbiornik na czekoladę z termostatem
- Pompa zdejmowana dla łatwiejszego czyszczenia i zmiany rodzaju czekolady
- Pompa o zmiennej prędkości obrotowej
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Termostaat do precyzyjnej kontroli temperatury
- Napięcie 400 HZ 50 KW 2,2 trzyczonowe (inne napięcia niestandardowe na zamówienie)
- Wymiary mm 560 (ze stołem 740) x 760 x h 1330
- Pojemność zbiornika 24 kg

po prostu niezastąpiony

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Completely removable pump
- Variable speed pump
- Backflow to discharge chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Volt 400 HZ 50 KW 2,2 Three - phase 5 Poli (Special voltages on request)
- Dimensions mm 560 (with table 740) x 760 x h 1330
- Tank capacity: 24 kg

pojemność
24 kg
2,2 KW
moc

560x760
h1130



OBLEWARKA S35

ENROBING MACHINE S35



właściwości techniczne

- Stalowa konstrukcja AISI 304
- Dozownik programowany za pomocą pedału nożnego
- Podgrzewany zbiornik z termostatem
- Pompa zdejmowana dla łatwiejszego czyszczenia i zmiany rodzaju czekolady
- Pompa o zmiennej prędkości obrotowej
- Bieg wsteczny do rozładunku czekolady
- Termostaat do precyzyjnej kontroli temperatury
- Napięcie 400 HZ 50 KW 3,5 trzyczasowe (inne napięcia niestandardowe na zamówienie)
- Wymiary mm 710 (ze stołem 880) x 880 x h 1350
- Pojemność zbiornika 50kg

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Completely removable pump
- Variable speed pump
- Backflow to discharge chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Volt 400 - Hz 50 - AW 3,5 Three - phase 5 poles (Special voltages on request)
- Dimensions mm 710 (with table 880) x 880 x h 1350
- Tank capacity: 50 kg

oblewarka o największej
pojemności zbiornika

pojemność
50 kg

710x880
h 1350

3,5 KW
moc



ZBIORNIKI

TANK S150



dowiedz się
więcej



właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ogrzewanie – kąpiel wodna z regulacją temperatury
- Wyjmowane mieszadło i pompa w celu łatwego czyszczenia
- Pompa o zmiennej prędkości
- Obrotowe koła z hamulcem ułatwiające przemieszczanie
- Pojemność zbiornika 150 Kg
- Zasilanie 400 Hz 50/60 KW 2,90 trzyfazowe
- Wymiary S150: mm 900 x 900 x h 1100
- Opcjonalnie czujnik poziomu surowca w temperaturce

eng / technical characteristics

- Frame and tank made entirely of steel inox 304
- Heating in a water bath controlled by thermo regulator
- Reverse for pipes cleaning
- Removable stirrer and pump for easy cleaning
- Variable speed pump
- Wheels with brake for the handling
- Tank capacity K9 150
- Volt 400 Hz 50/60 KW 2,90 Three - phase 5 poli
- Dimensions S150: mm 900 x 900 x h 1100
- Optional Level sensor

po prostu niezbędny

pojemność
150 Kg

TANK S300



właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ogrzewanie – kąpiel wodna z regulacją temperatury
- Wyjmowane mieszadło i pompa w celu łatwego czyszczenia
- Pompa o zmiennej prędkości
- Obrotowe koła z hamulcem ułatwiające przemieszczanie
- Pojemność zbiornika 300 Kg
- Zasilanie 400 Hz 50/60 KW 4 trzyfazowe
- Wymiary S300: mm 1000 x 1000 x h 1300
- Opcjonalnie czujnik poziomu surowca w temperaturce

eng / technical characteristics

- Frame and tank made entirely of steel inox 304
- Heating in a water bath controlled by thermo regulator
- Reverse for pipes cleaning
- Removable stirrer and pump for easy cleaning
- Variable speed pump
- Wheels with brake for the handling
- Tank capacity Kg 300
- Volt 400 Hz 50/60 KW 4 Three - phase 5 poli
- Dimensions S300: mm 1000 x 1000 x h 1300
- Optional Level sensor

po prostu niezbędny

pojemność
300 Kg



DOZOVNIKI

VITTI DOZOWNIK MULTIFUNKCYJNY

VITTI MULTIFUNCTIONAL DOSING MACHINE



dowiedz się
więcej

39
dozowniki



właściwości techniczne

- Pojemność zbiornika 12 Kg
- Możliwość pracy w trybie "single-shot" lub "long-shot"
- Przekładniowy mechanizm dozujący
- Oddzielnie podgrzewany zbiornik i głowica dozująca
- Panel z ekranem dotykowym
- Możliwość zapisania do 50 receptur w panelu
- Płyta dozująca z możliwością konfiguracji
- Manualna regulacja wysokości
- Zasilanie 200/230 -50/60 Hz -KW 0.4 jednofazowe

eng / technical characteristics

- Hopper capacity 12 Kg
- Possibility of working in "single-shot" or "long-shot" mode
- Gear dosing system
- Hopper and dosing head heated separately
- Touch screen panel
- Ability to save up to 50 recipes within the panel
- Customizable dosing plate
- Manual height adjustment of the bench
- Volt 200/230 -50/60 Hz -KW 0.4 Single-phase

Łatwość użycia, dla
każdego typu zakładów

670X830
h 750

0,4 KW
moc
pojemność
12 kg



dowiedz się
więcej



ONE SHOT
DEPOZYTORIY
DO PRALIN

OSD ZERO



dowiedz się
więcej



Pomoc zdalna/
Remote Assistance

właściwości techniczne

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wymiary form mm 275x175
- Standardowy system dozowania z 2 x 5 tłoków
- Leje podgrzewane oddzielnie. Podgrzewany zawór dozujący
- Zdejmowany przenośnik taśmowy
- Automatyczne czyszczenie
- Sterowany poprzez napęd SERVO
- 100/240 V – jednofazowe 50/60 Hz – 1 kW
- Do 120 formw ciągu 1 godziny

eng / technical characteristics

- Structure entirely in AISI 304 stainless steel
- Mold/blister width mm 275x175
- Standard dosing system 2x5 pistons
- Separately heated hoppers and valves
- Removable conveyor belt
- Automated cleaning
- Main movements driven by servo motor
- Volt 100/240 - Hz 50-60 / KW 1.5 (OSD-0 KW 1) Single-phase (special voltages on request)
- Up to 120 modls in 1 hour

do 120 form w ciągu
godziny

1 KW
moc

960X500
h 1450

witamy w przyszłości

OSD 5



dowiedz się więcej



Pomoc zdalna / Remote Assistance

właściwości techniczne

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wymiary form mm 275x175
- Standardowy system dozowania z 2 x 5 tłoków
- Leje podgrzewane oddzielnie. Podgrzewany zawór dozujący
- Zdejmowany przenośnik taśmowy
- Automatyczne czyszczenie
- Sterowany poprzez napęd SERVO
- 100/240 V - jednofazowe 50/60 Hz - 1,5 kW
- Do 220 form w ciągu 1 godziny

eng / technical characteristics

- Structure entirely in AISI 304 stainless steel
- Mold/blister width mm 275x175
- Standard dosing system 2x5 pistons
- Separately heated hoppers and valves
- Removable conveyor belt
- Automated cleaning
- Main movements driven by servo motor
- Hourly production: OSD-5 220 molds
- Volt 100/240 - Hz 50-60 / KW 1.5 Single-phase (special voltages on request)
- Up to 220 molds in 1 hour

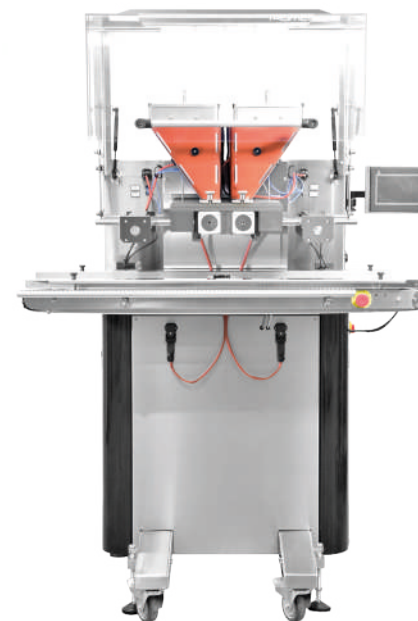
do 220 form w ciągu godziny

1,5 KW
moc

1 160X830 h
1580

rewolucyjna technologia

OSD 10



dowiedz się więcej



Pomoc zdalna / Remote Assistance

właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wymiary form mm 275x135
- Standardowy system dozowania z 2 x 5 / 2 x 10 tłoków
- Leje podgrzewane oddzielnie. Podgrzewany zawór dozujący
- Zdejmowany przenośnik taśmowy
- Automatyczne czyszczenie
- Sterowany poprzez napęd SERVO
- 100/240 V - jednofazowe 50/60 Hz - 1,5 kW
- Do 360 form w ciągu 1 godziny

eng / technical characteristics

- Structure entirely in AISI 304 stainless steel
- Mold/blister width mm 275x135
- Standard dosing system 2x5 - 2x10 pistons
- Separately heated hoppers and valves
- Removable conveyor belt
- Automated cleaning
- Main movements driven by servo motor
- Volt 100/240 - Hz 50-60 / KW 1.5 (OSD-0 KW 1) Single-phase (special voltages on request)
- Up to 360 molds in 1 hour

do 360 form w ciągu godziny

1,5 KW
moc

1 225X930 h
1580

Perfekcja staje się niesamowita

PODAJNIK FORM

MOLDS LOADER



właściwości techniczne

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Możliwość użycia z różnymi rozmiarami form: (135x275 - 175x275 - 205x275)
- Zmienna prędkość taśmy
- Ogrzewanie regulowane za pomocą urządzenia cyfrowego
- Ilość form wieży załadunkowej 16
- Inspekcja lampy kwarcowej
- Łatwe przemieszczanie dzięki obrotowym kołom z hamulcem
- 100/240V – Hz 50/60 – KW 1,2 jednofazowe (inne napięcia na zamówienie)
- Wymiary mm 500 x 1450 x h 1480

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- Possibility to use with different sizes of moulds: (135x275 - 175x275 - 205x275)
- Variable speed of belt
- Heating adjustable through digital instrument
- Quantity molds of tower load nr. 16
- Inspection of Area lamp infrared
- Easy handling through wheels with brakes
- Volt 100/240 – Hz 50/60 – Kw 1,2 Single-phase (special voltages on request)
- Dimensions: mm 500 x 1450 x h 1480

500 x 1450 x h 1480 mm

STÓŁ WIBRACYJNY DO FORM

VIBRATING TABLE FOR OSD



właściwości techniczne

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Możliwość użycia z różnymi rozmiarami form: (135 x 275 - 175 x 275 - 205 x 275)
- Zmienna prędkość pasa
- Intensywność wibracji regulowana pneumatycznie z panelu sterowania
- Regulowana moc wibracji
- Wibracje zasilane sprężonym powietrzem
- Łatwe przemieszczanie dzięki obrotowym kołom z hamulcem
- Szybki demontaż taśmy do czyszczenia
- system tłumienia drgań do pochłaniania wibracji konstrukcji maszyny
- 100/240 V – Hz 50/60 – KW 0,2 jednofazowe
- Wymiary mm 682 x 1190 x 565

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- It can be used with chocolate molds with different sizes (135 x 275 - 175 x 275 - 205 x 275)
- Variable belt speed
- Vibration intensity pneumatically adjustable from the control panel
- Power Vibration editable
- Vibration powered by compressed air
- Easy handling through wheels with brakes
- Rapid extraction of the working belt for the cleaning operation
- Vibration-damping system to absorb vibration of the machine structure
- Volt 100/240 – Hz 50/60 – KW 0,2 Single - phase
- Dimensions: mm 682 x 1190 x 565

682 x 565 x h 1 190 mm



AKCESORIA OSD

OSD ACCESSORIES



dowiedz się
więcej

AKCESORIA/ ACCESSORIES

OSD ZERO

OSD-5

OSD-10

<p>dodatkowa płyta dozująca dosing plate</p>	●	●	●
<p>automatyczna wieża do podawania automatic feeding tower for chocolate</p>		●	●
<p>automatyczna wieża do nadzienia automatic feeding tower for filling</p>		●	●
<p>deviatore stampi 90° mold shifter 90°</p>		●	●
<p>400x600 tray protection with guide 400x600</p>	●		
<p>guida per teglia 400x600 support for tray 400x600</p>	●		
<p>guide per stampo larghezza mm 200 guide for mold mm 200</p>		●	
<p>guide per stampo larghezza mm 240 guide for mold mm 240</p>		●	
<p>guide per stampo larghezza mm 400 guide for mold mm 400</p>			●



dowiedz się
więcej



MODELOWANIE CZEKOLADY

MODUŁ OBRACAJĄCY FORMY

TIPPER MOLDS



dowiedz się
więcej

49 — modelowanie czekolady



Pomoc zdalna /
Remote Assistance

właściwości techniczne

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zmienna prędkość taśmy
- Regulowana intensywność wibracji z panelu sterowania
- Regulowana moc wibracji
- Wyjmowany zbiornik umożliwiający szybkie i efektywne czyszczenie
- System tłumienia drgań do pochłaniania wibracji konstrukcji maszyny
- 400V Hz 50/60 Kw 2 trójfazowe

eng / technical characteristics

- Steel structure AISI 304
- Variable speed of the belt
- Adjustable vibration intensity pneumatically from the control panel
- Adjustable vibration power
- Vibration powered by compressed air
- Sump pump product
- Extraction of tank collecting chocolate for rapid cleaning and washing
- Anti-vibration system for absorption of the vibrations of the machine
- Volt 400 Hz 50/60 Kw 2 Three - phase 5 poli

800 x 1550 x h 1250



dowiedz się
więcej

SMODELLATORE STAMPI

AUTOMATIC DEMOLDING MACHINE



właściwości techniczne

- Przeñośnik taśmowy
- Przeñośnik taśmowy rozładujący
- Niskie zużycie energii
- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Silnik bezszczotkowy
- Pneumatyczne siłowniki do przenoszenia
- Tace do rozładunku produktów
- Maks. 6 form na minutę
- 240V - 50/60Hz - 0,5 Kw - jednofazowy
- Przyłącze sprężonego powietrza min. 5 BAR, zużycie 90NL/m (specjalne napięcia na życzenie)

eng / technical characteristics

- Loading belt with belts
- Unloading conveyor belt
- Low energy consumption
- Structure in AISI 304 steel
- Main movements with brushless motors
- Pneumatic handling cylinders
- Product unloading trays
- Max 6 molds per minute
- Volt. 240 - 50 / 60Hz - 0.5 Kw - single phase
- Air min. 5 BAR consumption 90NL/m (special voltages on request)

800 x 1550 x h 1250



dowiedz się
więcej



T-LINE



właściwości techniczne

- 6 form na minutę, w zależności od rodzaju produktu
- Rozmiar form 275 x 135 mm / 275 x 175 mm
- Panel sterowania: ekran dotykowy PLC
- Struktura: koła obrotowe
- 240 V - jednofazowy - 0,4 kW (inne napięcia dostępne na zamówienie)
- Przyłącze sprężonego powietrza
- Konfigurowalna płyta dozująca

eng / technical characteristics

- Capacity: 6 moulds per minute, depending on product type
- Mold/blister: Mould dimensions: 275x135 or 275x175 mm
- Control: Control panel: PLC touchscreen
- Structure: Pivoting wheels
- 240V 50-60Hz KW 0,4 single - phase (Special voltages upon request)
- Customizable dosing plate

automatyczne dozowanie



dowiedz się
więcej

KARUZELA DO FORM

SPINNING ARMS FOR HOLLOW BODIES



właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- System mocowania form; kotwiczenie z podwójnym magnesem
- Mechaniczne sprzęgło bezpieczeństwa
- Sterowanie za pomocą pedału
- Płynna regulacja prędkości przez falownik.
- Silnik wibracyjny.
- 230 V - jednofazowy (niestandardowe napięcia na życzenie)
- Wymiary 530x730x1055 mm

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure
- Mould to be fixed onto double magnets
- Safety mechanic clutch
- Control via pedal
- Speed regulated by inverter
- Motor four moulding vibration
- Volt 200/240 – Hz 50/60 – KW 0,4 Single - phase (special voltages on request)
- Dimensions mm 530 x 730 x h 1055

530 x 730 x h 1055



dowiedz się
więcej



DRAŻETKARSKI

MINIDRAŻETKARKA



dowiedz się
więcej

57
drażetkarki



właściwości techniczne

- Prędkość obrotowa zbiornika 10-60 obr/min
- Moc: 240 V - 50 Hz - 1 kW (inne napięcia dostępne na zamówienie)

Maszyna jest wyposażona w pompę ciepła do wytwarzania gorącego/zimnego powietrza: gorące powietrze jest używane do powiększania produktu podczas powlekania, zimne powietrze do wygładzania, polerowania i końcowego czyszczenia.

eng / technical characteristics

- Drum rotation speed 10-60 rpm
- Voltage 240 - 50 Hz - 1kw (other voltages available on request)

The machine is equipped with a heat pump to develop hot / cold air: the hot air used for the enlargement of the product being covered, the cold air for the smoothing, the polishing and the final cleaning.

Do produktów, które
mają być idealne na
zewnątrz i smaczne w
środku

525X423 h 712

akcesoria/ accessories
wózek/ cart

pojemność
4,5 kg



dowiedz się
więcej

DRAŻETKARKA



właściwości techniczne

- Pojemność bębna 8 kg lub 16 kg na cykl
- Prędkość obrotowa bębna 10-60 obrotów na minutę
- 240 V - 50 Hz - 1 kW (inne napięcia dostępne na zamówienie)

Maszyna jest wyposażona w pompę ciepła do wytwarzania gorącego/zimnego powietrza: gorące powietrze jest używane do powiększania produktu podczas powlekania, zimne powietrze do wygładzania, polerowania i końcowego czyszczenia.

wysoka wydajność

481 x 820 h
1400

pojemność
16 kg

akcesoria / accessories

system natryskowy / spray system

eng / technical characteristics

- Drum capacity 16 kg (8 kg available on request)
- Drum rotation speed 10-60 rpm
- Voltage 240 - 50 Hz - 1kW
(other voltages available on request)

The machine is equipped with a heat pump, to produce hot and cold air: cold air to swell the product at the enrobing stage; the hot air, for smoothing, shining and final polishing.



dowiedz się
więcej



RAFINACJE

MŁYN KULOWY

BALL REFINER



dowiedz się
więcej

61
refinacja



właściwości techniczne

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ogrzewany zbiornik, wyposażony w agregat chłodniczy przydatny do chłodzenia produktu
- Skuteczne mielenie w zakresie od 18 do 26 mikronów
- Pompa łopatkowa z regulowaną prędkością, z możliwością odwrócenia kierunku obrotów, łatwa do czyszczenia i dezynfekcji GHA
- Mieszadło zbiornika z regulowaną prędkością
- Niskie zużycie energii
- Regulowany czas produkcji
- Możliwość zapisania 50 receptur
- Spust z bocznym i górnym zaworem
- Nie wymaga podłączenia wody ani sprężonego powietrza
- 400V 50/60 HZ Kw 2,5 trójfazowy

eng / technical characteristics

- 304 stainless steel
- Heated tank, equipped with a refrigeration unit useful for cooling the product.
- Fineness from 18 to 26 Micron
- Adjustable speed vane pump, with reverse rotation, easy to remove for cleaning and GHA antibacterial treatment
- Adjustable speed
- Low energy consumption
- Adjustable production time
- 50 savable recipes
- Drain with side and top tap
- No water or air connection required
- 400V 50/60 HZ Kw 2,5 Three - phase 5 poli

idealny do małych i
średnich produkcji

wyjmowana pompa

708X818 h1059

akcesoria/ accessories

filtr magnetyczny / magnetic filter

2,5 KW
moc



dowiedz się
więcej

PRZESIEWACZ WIBRACYJNY

VIBRATING SCREEN



właściwości techniczne

- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej inox
- Wyjmowany filtr i stożek do czyszczenia
- Filtr zgodny z normą ISO 3310-1
- Brak konieczności stosowania ochrony słuchu
- Wydajność 60/70 kg/h
(w zależności od lepkości produktu)
- Napięcie 200/240 -50/60 Hz -kW 0,1 Jednofazowe
(specjalne napięcia na życzenie)

eng / technical characteristics

- Structure entirely in stainless steel
- Filter and cone completely removable for cleaning
- Filter according to ISO 3310-1 standard
- No need for ear protection
- Production 60/70 kg/h
(depending on the viscosity of the product)
- Volt 200/240 -50/60 Hz -0.1 kW Single-phase (special voltages on request)

łatwy w użyciu

425X645 h 880

0,1 KW
moc



dowiedz się
więcej



TUNELE CHŁODNICZE

TUNEL CHŁODNICZY

COOLING TUNNEL



65

tunele chłodnicze

dowiedz się
więcej



właściwości techniczne

- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Przenośnik taśmowy z odpornego poliuretanu (dopuszczonego do kontaktu z żywnością)
- Wałki samoregulujące z mechanizmem zapobiegającym przemieszczaniu się. Automatyczne, podgrzewane, odszranianie gazowe.
- Chłodzenie z obiegiem zamkniętym powietrza
- Wysokość prześwitu produktu 130/290 mm. Szerokość przenośnika taśmowego 180/250/320 m
- Długość agregatu chłodniczego, 4 -12 m
- 400 V - 50 Hz - 2,4 kW Trójfazowe (napięcia niestandardowe na życzenie)

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure - caps inox
- Conveyor belt made of food-compatible polyurethane table take off as driving terminal
- Self-centred rollers to adjust conveyors belt's direction automatic defrosting system hot gas
- Cooling with ring air ventilation
- Height passing product mm 100/260 (pro version) Belt width mm 180/250/320 (other width on request)
- Volt 400 - Hz 50 - KW 2,4 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Controlled humidity

Idealne chłodzenie
to nie tylko kwestia
temperatury



dowiedz się
więcej

TUNEL PIONOWY 175 / 275

COOLING TUNNEL 175 / 275



właściwości techniczne

- Wymiary 2100 x 790 x 2010 mm
- Możliwość chłodzenia od 72 do 108 form w tym samym czasie
- Silniki bezszczotkowe z Servo Drive
- Tryb automatyczny, półautomatyczny lub ręczny
- 400 V - 50Hz - 3 KW trójfazowy
- Sterowanie za pomocą ekranu dotykowego
- Konstrukcja; stal nierdzewna AISI 304 oraz ABS

eng / technical characteristics

- Dimensions: mm 2100 x 790 x h 2010
- Capacity molds 72 (175) or molds 108 (275)
- Mechanical features: Brushless motors with Servo Drive
- Automatic, semiautomatic or manual mode
- 400V 50 Hz KW 2,4 Three - phase 5 poli
- Control: Touch screen
- Structure: Alloy inox AISI 304

2100 x 790 x h 2010

3 KW
moc



POZOSTAŁE
PRODUKTY

STÓŁ CHŁODNICZY

REFRIGERATED TABLE



właściwości techniczne

- Kompresor z prawej strony
- -2°/+8°C – zakres pracy
- Wymiary stołu z 2 drzwiami: 1355x700x850h mm
- Wymiary stołu z 3 drzwiami: 1805x700x850h mm
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zewnętrzne satynowe wykończenie scotch-brite
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości H140/230 mm
- Samozamykające się drzwi z blokadą 95°
- Jednoczęściowy agregat chłodniczy
- System wentylacji kanałowej zapewniający idealne dopasowanie i równomierną temperaturę wewnętrzną
- Automatyczne odszranianie gorącym gazem i automatyczne odparowywanie wody
- Ergonomiczne uchwyty
- Standardowe zasilanie 230V/50H
- Przyjazny dla środowiska gaz chłodniczy R230

eng / technical characteristics

- Right side motor
- -2°/+8°C – VENTILATED
- Table size with 2 doors: 1355x700x850h mm with rear upstand
- Table size with 3 doors: 1805x700x850h mm with rear upstand
- Structure in AISI 304 stainless steel
- External Scotch-brite satin finish
- Feet in stainless steel adjustable in height H140/230mm
- Self-closing doors with safety stop at 95°
- Monobloc refrigerating unit
- Ducted ventilation system on the back for a perfect and homogeneous internal temperature
- Hot gas defrost and automatic evaporation of condensation water
- Ergonomic handles
- Standard power supply 230V/50H
- Ecological cooling gas R230

530x730x1055 mm 2 lub 3 drzwiowe

SZAFY CHŁODNICZE

REFRIGERATED CABINETS



właściwości techniczne

- W całości wykonana ze stali nierdzewnej inox
- Zewnętrzne wykończenie satynowe scotch-brite
- Izolacja z pianki poliuretanowej o wysokiej gęstości 75 mm (40 kg/mc)
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej H:120-150
- Komory z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiające czyszczenie
- Rama ze stali nierdzewnej z półkami na wyroby 60x80
- Automatyczne odszranianie gorącym gazem i automatyczne odparowywanie wody
- Sprężynowe drzwi z ogranicznikiem 100°
- Opatentowany monoblokowy agregat chłodniczy
- Zoptymalizowana dystrybucja powietrza zewnętrznego i wewnętrznego
- Zaokrąglona konstrukcja; oświetlenie wewnętrzne; zamek standardowy
- Płyta elektroniczna INTELLI i wyświetlacz LCD
- Możliwość podglądu parametrów HACCP
- Specjalny program do czekolady +14°C
- Zakres pracy +4°C +18°C

NEOS 700 | 1 drzwiowe

770 x 820 x h 2025

-2°/+8°C lub -10°/-20°C

eng / technical characteristics

- Stainless steel monobloc structure
- Scotch-brite external satin finish
- 75 mm high density polyurethane foam insulation (40 kg/mc)
- Adjustable stainless steel feet H:120-150
- Chambers with rounded internal corners for easier cleaning
- Stainless steel frame with racks for pastry 60x80 trays
- Automatic hot gas defrosting and automatic condensation water evaporation
- Spring-operated door fitted with stop at 100°
- Patented monobloc refrigerating unit
- Optimised external and internal air flow distribution
- Rounded design; internal light; standard lock
- INTELLI electronic board and an LCD display
- Where the HACCP parameters can be viewed
- Specific program for chocolate with set +14°C. Range operating +4°C +18°C

NEOS 1400 | 2 drzwiowe

1540 x 820 x h 2025

-2°/+8°C lub -10°/-20°C



dowiedz się
więcej

Pomati
open

Umów się na spotkanie na
Pomati Open!
Nasi eksperci są zawsze gotowi do
pomocy.

Potrzebujesz porady, jaką maszynę kupić do swojego
zakładu?
A może już kupiłeś maszynę i chcesz odkryć jej pełen
potencjał?
Pomati Open to miejsce, w którym eksperci służą radą i
wsparciem.

Make an appointment at
the Pomati Open!
Our experts are always
ready to give you support.

Do you need advice on the type of machine to buy for your
laboratory?
Have you already purchased a machine and want to
discover all its potential?
Pomati Open is the place where Pomati experts are
available to give you advice and support.

Pomati Group S.r.l

Via P. Togliatti, 5 +39 0377 33092
26845 Codogno (LO) info@pomati.it

POMATI.IT