

Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY



pomati.it



Pomati[®]
CHOCOLATE TECHNOLOGY

Presente sul mercato italiano e internazionale sin dal 1967, la Pomati Group srl propone macchine ed accessori per la lavorazione del cioccolato.

L'ampia gamma di prodotti altamente professionale permette di soddisfare varie tipologie di clientela: pasticceria, gelateria, ristorazione, panificazione e piccola/media impresa dolciaria.

L'esperienza maturata si fonde con la tecnologia moderna per dare vita ad un prodotto sempre attuale, affidabile e di qualità.

La grande attenzione ai dettagli in fase di progettazione ha permesso di proporre su tutta la gamma di temperatrici una serie di elementi innovativi. La possibilità di estrazione della coclea che consente un rapido cambio di cioccolato ed una semplice pulizia della macchina.

Il raffreddamento a gas diretto che conferisce una grande qualità di tempera, anche per lunghi periodi di lavorazione. Il riscaldamento della vasca con olio diatermico alimentare per mantenere e distribuire in modo uniforme il calore sul cioccolato, con consumi ridotti di energia.

Non solo tecnologia, ma anche consulenza pre e post vendita e formazione con la Pomati Open, completano l'ampia offerta Pomati.

In the italian 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 and small/ medium confectionery enterprise. 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.

The possibility to remove the Archimedean screw that allows the rapid chocolate colour change and a easy cleaning.

The direct gas cooling which provides a great quality of tempering, even for long periods of work.

The heating of the tank with diathermic alimentary oil to keep and distribute the heat evenly over the chocolate, with less energy consume. not only technology, but also a complete sales consultancy and teaching with Pomati Open complete the wide range Pomati.

Pomati

open

Modelli ICE: CUBE, T8 ICE

Progettati con design Pomati, per essere inseriti in arredamenti di pasticcerie, caffetterie, gelaterie e cioccolaterie, con l'obiettivo di attrarre e colpire i clienti attraverso il grande impatto scenico dato dalla fontana in continuo del cioccolato. Dosaggi di cioccolato in coppette e coni, variegatura del gelato, marocchini al cioccolato, bicchierini di cioccolato e gianduia sono solo alcune delle applicazioni possibili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- CUBE: capacità vasca Kg 5, dimensioni mm 290 x 410 x h 350, Volt 240 – Hz 50 – KW 0,4 Monofase (voltaggi speciali a richiesta)
- T8 ICE: capacità vasca Kg 9, dimensioni mm 350 x 860 x h 1035, Volt 400 – Hz 50 – KW 0,7 Trifase (voltaggi speciali a richiesta)

CARATTERISTICHE TECNICHE DI TUTTI I MODELLI

- Inversione marcia coclea per scarico cioccolato
- Coclea estraibile per la pulizia e cambio cioccolato
- Pedale per interruzione flusso cioccolato

ICE Models: CUBE, T8 ICE

Designed in pomati style, for inclusion in bakeries, cafes, ice cream and chocolate furniture with the aim of attracting and hitting customers through the big impact given by the continuous fountain of chocolate. Doses of chocolate in cups and cones, ice cream variegation, "chocolate morocchini", hazelnut and chocolate cups are just some of the possible applications.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- CUBE: tank capacity Kg 5, dimensions mm 290 x 410 x h 350, Volt 240 – Hz 50 – KW 0,4 Single-phase (special voltages on request)
- T8 ICE: tank capacity Kg 9, dimensions mm 350 x 860 x h 1035, Volt 400 – Hz 50 – KW 0,7 Three-phase (special voltages on request)

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Reversing auger for unloading chocolate
- Removed archimedean screw for cleaning and change of chocolate
- Pedal doser to control dosage of chocolate



CUBE



T8 ICE

Temperatrice T5

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità vasca Kg 5
- Vasca cioccolato riscaldata e termostata
- Doppio circuito di riscaldamento vasca e coclea
- Accensione e spegnimento programmabili
- Coclea estraibile per pulizia e cambio cioccolato
- Inversione di marcia coclea per scarico cioccolato
- Termostati controllo temperatura ad alta precisione
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria
- Volt 240 - Hz 50 - KW 0,4 Monofase (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 480 x 450 x h 390

LA PIÙ **PICCOLA** TEMPERATRICE
DA BANCO IN CONTINUO



Tempering machine T5

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

THE **SMALLEST** DESK TEMPERING MACHINE IN CONTINUOUS



OPTIONAL
Tavolo vibrante
Vibrating table



Temperatrice T8

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Capacità vasca Kg 9
- Dosatore a pedale programmabile
- Vasca cioccolato riscaldata e termostata
- Doppio circuito di riscaldamento vasca e coclea
- Accensione e spegnimento programmabili
- Inversione di marcia coclea per scarico cioccolato
- Coclea estraibile per pulizia e cambio cioccolato
- Termostati controllo temperatura ad alta precisione
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria
- Tavolo vibrante riscaldato
- Volt 400 - Hz 50 - KW 0,7 Trifase 5 poli (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 360 (con tavolo 700) x 450 x h 1040



Tempering machine T8

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 9
- Programmable pedal doser
- Heated Chocolate tank with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedeian screw
- Programmable on/off
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedeian 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 0,7 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 360 (with table 700) x 450 x h 1040

Accessori / Accessories

Carrello basculante / Tilting enrobing belt



aline
PROFESSIONAL

Temperatrice T10

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Capacità vasca Kg 13
- Dosatore a pedale programmabile
- Vasca cioccolato riscaldata e termostata
- Doppio circuito di riscaldamento vasca e coclea
- Inversione di marcia coclea per scarico cioccolato
- Coclea estraibile per pulizia e cambio cioccolato
- Termostati controllo temperatura ad alta precisione
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria
- Tavolo vibrante riscaldato
- Volt 400 - Hz 50 - KW 1,5 Trifase 5 poli (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 440 (con tavolo 740) x 720 x h 1310



Tempering machine T10

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 Archimedeian screw
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedeian 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

Accessori

- Carrello basculante
- Piastra dosante
- Valvola pneumatica

Accessories

- Tilting enrobing belt
- Dosing plate
- Pneumatic Valve



Temperatrice T20

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Capacità vasca Kg 24
- Dosatore a pedale programmabile
- Vasca cioccolato riscaldata e termostata
- Doppio circuito di riscaldamento vasca e coclea
- Inversione di marcia coclea per scarico cioccolato
- Coclea estraibile per pulizia e cambio cioccolato
- Termostati controllo temperatura ad alta precisione
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria
- Tavolo vibrante riscaldato
- Volt 400 - Hz 50 - KW 2,2 Trifase
- 5 poli (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 560 (con tavolo 740) x 760 x h 1330



Tempering machine T20

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 Archimedeian screw
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedeian 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

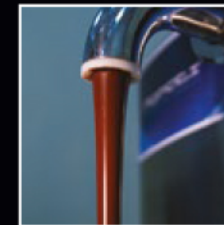
Accessori

- Carrello basculante
- Carrello di ricopertura mm 180/250
- Carrello per truffle 180/250
- Piastra dosante
- Valvola pneumatica

Accessories

- Tilting enrobing belt
- Enrobing belt mm 180/250
- Truffle belt 180/250
- Dosing plate
- Pneumatic Valve

T20 con carrello di ricopertura T20 with enrobing belt



Temperatrice T35

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Capacità vasca Kg 50
- Dosatore a pedale programmabile
- Vasca cioccolato riscaldata e termostata
- Doppio circuito di riscaldamento vasca e coclea
- Inversione di marcia coclea per scarico cioccolato
- Coclea estraibile per pulizia e cambio cioccolato
- Termostati controllo temperatura ad alta precisione
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria
- Tavolo vibrante riscaldato
- Volt 400 - Hz 50 - KW 3,5 Trifase 5 poli (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 710 (con tavolo 880) x 880 x h 1350



Tempering machine T35

TECHNICAL CHARACTERISTICS

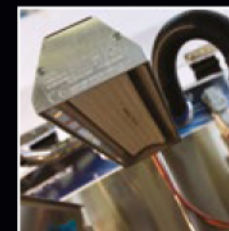
- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 50
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedeian screw
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedeian screw for cleaning and change chocolate
- Temperature control 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

Accessori

- Carrello basculante
- Carrello di ricopertura mm 250/320
- Carrello per truffe 250/320
- Piastra dosante
- Valvola pneumatica

Accessories

- Tilting enrobing belt
- Enrobing belt mm 250/320
- Truffle belt 250/320
- Dosing plate
- Pneumatic Valve



Carrello Basculante

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Rete di carico con sistema start/stop
- Rete di copertura con zona di vibrazione prodotto
- Nastro scarico con sistema start/stop alimentato da bobina di carta
- Struttura pieghevole
- Teglie in alluminio scarico prodotto
- Piano di appoggio per scarico prodotto
- Tramoggia a doppio velo per ricoperture totali
- Controllo elettronico della ventilazione
- Soffiante regolabile in altezza e basculante
- Taglia coda
- Piscina per ricopertura inferiore e laterale (optional)
- Larghezza nastro mm 180 / 250
- Volt 230 - Hz 50 - Kw 1.2 monofase - (voltaggi speciali a richiesta)
- Controllo elettronico velocità rete 0-2 mt/min.

Tilting Enrobing Belt

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Loading net with start/stop system
- Covering net with product vibration area
- Unloading strip with start/stop system powered by paper roll
- Folding structure
- Aluminium tray for product unloading
- Bearing plane for product unloading
- Double-coat hopper for complete covers
- Electronic control of ventilation
- Blower adjustable in height and tilt
- End cutter
- Pool for lower and side cover (optional)
- Strip length mm 180 / 250
- Electronic control of net speed 0-2 m/min.
- Volt 230 - Hz 50 - Kw 1.2 single-phase (special voltage on request)



- Ingombro aperto mm. H 1030 L 1820 P 450
- Ingombro chiuso mm. H 1890 L 500 P 450
- Nastro ricopritore a tre sezioni montato su carrello basculante.
- La soffiante d'aria basculante, permette la regolazione in altezza, a sinistra e destra.
- Possibilità di regolare la distanza tra taglia coda e nastro trasportatore, per ottimizzare il passaggio di prodotti ricoperti molto più piccoli dello standard, di prodotti sferici o irregolari.
- La rete di carico ha la possibilità di essere arrestata per migliorare la precisione e i tempi di posizionamento del prodotto.
- La rete di ricopertura è dotata di vibrante regolabile per ottimizzare la superficie del prodotto e di una soffiante a velocità variabile con filtro per regolarizzare il peso.
- La velocità di ricopertura regolabile elettronicamente da pannello operatore.

- Size when open mm. H 1030 L 1820 P 450
- Size when closed mm. H 1890 L 500 P 450
- Three-section covering strip assembled on tilting cart.
- The tilting air blower allows left and right height adjustment.
- It is possible to adjust the distance between the end cutter and the conveyor to streamline the transit of coated products smaller than the standard, spherical or irregular-shaped products.
- The loading net can be stopped to improve the accuracy and the timing of product positioning.
- The covering net is equipped with adjustable vibrator to streamline the surface of the product and a blower with variable speed with filter to regulate the weight.
- The covering speed can be controlled electronically from the operator's panel.



Disponibile per / Available for:

mm 180: T8 | T10 | T20 | T35
mm 250: T20 | T35



Carrello di ricopertura

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Rete di carico con sistema start/stop
- Rete di ricopertura con zona di vibrazione prodotto
- Nastro scarico con sistema start/stop alimentato da bobina di carta
- Sgancio rapido nastro scarico per lavaggio carrello di ricopertura
- Teglie in alluminio scarico prodotto
- Tramoggia a doppio velo per ricoperture totali e parziali
- Ventilatore a velocità variabile con inverter
- Soffiante regolabile in altezza e basculante
- Taglia coda motorizzato con inversione di marcia
- Piscina per ricopertura inferiore e laterale con affondatori
- Altezza passaggio prodotto mm 160
- Larghezza nastro mm 180 (T20), mm 250 (T20-T35), mm 320 (T35)
- Velocità variabile 0-2 Mt/min.
- Lampada di riscaldamento rete (optional)
- Coperchio plexiglass rete (optional)
- Volt 230 - Hz 50 - KW 0,50 monofase (voltaggi speciali a richiesta)



Enrobing Belt



TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Charged belt with start/stop system
- Enrobing belt with product vibration
- Exit belt with start/stop system, supplied by paper roll
- Fast disconnected exit belt to clean enrobing belt
- Aluminium pans for product discharged
- Double veil hopper to enrobe partial/total mode
- Adjustable speed fan with inverter
- Horizontally pivoted blower with adjustable height
- Motorized tail cutter device with u-turn reversing
- Pool device for bottom and side covering product with sinks
- Height passage product mm 160
- Belt width mm. 180 (T20)/250 (T20-T35)/320 (T35)
- Adjustable speed 0-2 Mt/min.
- Belt heating lamp (optional)
- Plexiglass cover belt (optional)
- Volt 230 - Hz 50 - KW 0,50 Single-phase (special voltages on request)

Accessori

Nastro uscita mt. 1/1.2/2
Nastro uscita motorizzato
Coperchio plexiglass rete
Lampada riscaldamento rete
Decorator

Accessories

Exit belt mt. 1/1.2/2
Motorized exit belt mt.2
Plexiglass cover belt
Heating lamp belt
Decorator



Nastro di uscita 2 metri
Exit belt 2 meters

T-LINE

Caricatore stampi con piastra di dosaggio pneumatica

Sistema di carico, dosaggio e vibrazione stampi in polycarbonato delle dimensioni 275x175 o 275x135 mm, per la produzione di tavolette, praline, napolitaines, etc... di solo cioccolato. Possibilità di abbinamento al ribaltatore stampi modello Pomati Tipper per la produzione di corpi cavi tipo bicchierini, gusci, ovetto, etc.

Fase 1: torre alimentazione stampi capacità 15 pz.

Fase 2: dosaggio cioccolato con valvola pneumatica abbinata a piastra di dosaggio personalizzabile, riscaldata. Programmabile da pannello touch.

Fase 3: unità vibrante in continuo o temporizzata.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità: in base al tipo di prodotto 6 stampi al minuto
- Dimensione stampi: 275x135 o 275x175 mm
- Pannello comandi: PLC touch screen
- Ruote pivotanti
- 240 V / monofase / Kw 0.4 (Volltaggi speciali su richiesta)
- Connessione ad aria compressa



T-LINE

Mould loader with pneumatic dosing plate

275X175 o 275x135 mm loading, metering and mould spinning system in polycarbonato, for chocolates, bars of chocolate, napolitains, etc. May be combined with Pomati Tipper model mould upender for manufacturing hollow shapes such as chocolate cups, shells, Easter eggs, etc.

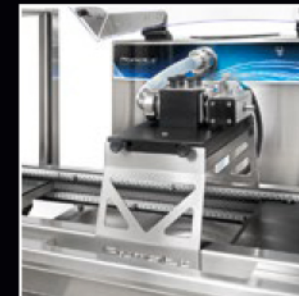
Stage 1: Mould feeder tower 15 pcs. capacity

Stage 2: chocolate metering with pneumatic valve combined with heated customisable metering plate. Touchscreen operation.

Stage 3: Continuous or timed vibration.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Capacity: 6 moulds per minute, depending on product type
- Mould dimensions: 275x135 or 275x175 mm
- Control panel: PLC touchscreen
- Pivoting wheels
- 240 V / single phase / Kw 0.4 (Special volltages upon request)
- Compressed air connection



GRANELLATORE

Macchina ideata per facilitare il deposito di decorazioni e granella su prodotti ricoperti di cioccolato

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Struttura in acciaio AISI 304
- Dimensione: Nastro a cinghie: mm 900x553xh1385
Nastro a rete: mm 700x548xh1434
- Dimensione tramoggia: mm 370x220xh180
- Rullo intercambiabile, personalizzabile per tutti i tipi di granella
- Larghezza nastro 320 mm
- Nastro trasportatore a rete per prodotti ricoperti
- Nastro trasportatore a cinghie per stampi
- Sistema di raccolta del prodotto in eccesso
- Soffiatore per eliminare l'eccesso di granella
- Intensità del soffiatore regolabile
- Adattabile a linea di ricopertura Pomati
- Adattabile a linea T-Line Pomati
- Velocità del nastro regolabile
- Volt 100 / 240 - Hz 50 / 60 - Kw 0,5 - monofase (voltaggi speciali a richiesta)



TOPPING DISPENSER

Machine designed to facilitate the storage of decorations and grains on chocolate-coated products

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- AISI Steel Structure 304
- Size: Belt Tape: mm 900x553xh1385
Net tape: mm 700x548xh1434
- Hopper size: mm 370x220xh180
- Interchangeable roller, customizable for all types of grain
- Belt length 320 mm
- Net conveyor belt for overgrown products Line
- Conveyor belt straps molding
- Excess product collection system
- Blower to remove excess grain
- Adjustable blower intensity Adaptable to line Of Cover Pomati
- Adaptable to line T-Line Pomati
- Adjustable tape speed Adjustable
- Volt 100 / 240 - Hz 50 / 60 - Kw 0,5 - single-phase (Special voltage on request)



Accessori / Accessories

CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS	T5	T8	T10	T20	T35
Carrello ricopertura / Enrobing belt 180				●	
Carrello ricopertura / Enrobing belt 250				●	●
Carrello ricopertura / Enrobing belt 320					●
Carrello per truffe / Truffle belt 180				●	
Carrello per truffe / Truffle belt 250				●	●
Carrello per truffe / Truffle belt 320					●
Carrello Basculante / Tilting enrobing belt mm 180		●	●	●	●
Carrello Basculante / Tilting enrobing belt mm 250				●	●
Tavolo rotante truffe / Truffle rotating table				●	●
Tavolo vibrante / Vibrating table	●				
Nastro uscita / Exit belt Mt. 1 / 12 / 2 - 180				●	
Nastro uscita / Exit belt Mt. 1 / 12 / 2 - 250				●	●
Nastro uscita / Exit belt Mt. 1 / 12 / 2 - 320					●
Coperchio plexiglass rete / Plexiglass cover belt				●	●
Lampada riscald. rete / Heating lamp belt				●	●
Decoratore / Decorator 180				●	
Decoratore / Decorator 250				●	●
Decoratore / Decorator 320					●
Piastra dosaggio / Dosing plate			●	●	●
Valvola pneumatica / Pneumatic valve			●	●	●
● = optional					



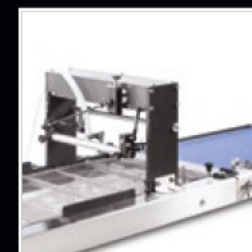
Piastra dosaggio
Dosing plate



Lampada riscaldamento rete
Heating lamp belt



Coperchio plexiglass rete
Plexiglass cover belt



Decoratore
Decorator



Carrello per truffe
Truffle belt



Carrello ricopertura
Enrobing belt

Bassina

Macchina realizzata interamente in acciaio AISI 304. Adatta per piccole/medie produzioni, ideale per il rivestimento in cioccolato di mandorle, nocciole, caffè, riso soffiato e vari altri prodotti. Capacità di produzione fino a 16 kg di prodotto per ciclo di lavoro. La macchina è dotata di pompa di calore, per sviluppare aria calda/fredda: l'aria calda è utilizzata per l'ingrossamento del prodotto in fase di ricopertura, l'aria fredda per la lisciatura, la lucidatura e la pulizia finale. Temperature, velocità e senso di rotazione della vasca sono impostabili da pannello operatore touch screen.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità della vasca 16 kg (a richiesta 8 kg)
- Velocità di rotazione vasca 10-60 giri/min
- Volt. 240 – 50 Hz – 1Kw – (voltaggi speciali a richiesta)



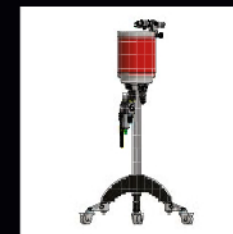
Machine manufactured entirely in AISI 304 stainless steel. Suitable for small- and medium-scale production, ideal for chocolate coatings for almonds, hazelnuts, coffee beans, puffed rice and various other products. Capacity for up to 16 kg of product per cycle of operation. The machine is equipped with a heat pump, to produce hot and cold air: hot air to swell the product at the enrobing stage; the cold air, for smoothing, shining and final polishing. From the touchscreen control panel, you can set the temperature, speed and direction of rotation of the drum

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)

Accessori
Spruzzatore

Accessories
Spray system



Spruzzatore
Spray system



Tank S150 / S300

Tank nato per sciogliere e mantenere cioccolato, creme, conserve... Corredato con pompa per l'estrazione del prodotto comandata da pulsante o per l'alimentazione automatica a macchine temperatrici utilizzando un sensore di livello (optional). Tubi di alimentazione (optional) ad altre macchine, riscaldati e termoregolati. Rotazione agitatore continua o intermittente programmabile.

Tank designed to melt and keep chocolate, cream, sauces... Equipped with pump for the extraction of the product controlled by button or for the automatic feeding in tempering machines using a level sensor. Feeding tubes (optional) to other machines, heated and temperature controlled. Programmable rotation, continuous or intermittent, of the stirrer.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura e vasca interamente in acciaio inox 304
- Riscaldamento a bagnomaria controllato da termoregolatore
- Inversione di marcia per la pulizia delle tubazioni
- Agitatore e pompa estraibili per una semplice pulizia
- Ruote con freno per la movimentazione
- Capacità vasca 150 Kg - S150 / 300 Kg - S300
- Volt 240/400 - Hz 50/60 - KW 2.90 - S150 / KW 4.12 - S300
- Dimensioni S150: mm 900x900xh 1100 / S300: mm 1000x1000xh 1300
- Pompa a velocità variabile

OPTIONAL

- Tubo per alimentazione ad altre macchine
- Riscaldamento tubo alimentazione
- Sensore di livello

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
- Wheels with brake for the handling
- Tank capacity Kg 150 - S150 / 300 Kg - S300
- Volt 240/400 - Hz 50/60 - KW 2.90 - S150 / KW 4.12 - S300
- Dimensions S150: mm 900 x 900 x h 1100 / S300: mm 1000x1000xh 1300
- Variable speed pump

OPTIONALS

- Tube for feeding to other machines
- Heating for feeding tube
- Level sensor



Tunnel di raffreddamento

Cooling tunnel

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304 - Coperture in materiale termoisolante stampato
- Nastro trasportatore in poliuretano per alimenti indeformabile nastro in uscita con staccatore
- Rulli autocentranti regolazione sbandamento nastri - sbrinamento automatico a gas caldo
- Raffreddamento con circolazione ad anello dell'aria gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria
- Altezza passaggio prodotto mm 130 /290
- larghezza nastro mm 180/250/320
- Lunghezza utile di raffreddamento da Mt 4 a Mt 12
- Dimensioni mm 570 x da Mt 6 a Mt 14 x h 1270
- Volt 400 - Hz 50 - KW 2,4 Trifase 5 poli (voltaggi speciali a richiesta)

OPTIONAL

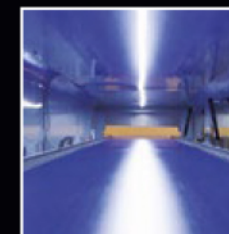
- Finestra d'ispezione illuminata
- Sensore in uscita per fermo prodotto

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- *Totally AISI 304 stainless structure - caps insulating material printed*
- *Conveyor belt made of food-compatible polyurethane non- deformable - 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 refrigerating unit whit air cooling system*
- *Height passing product mm 130/290 - Belt width mm 180/250/320*
- *Refrigerating length from Mt 4 to Mt 12*
- *Dimensions mm 570 from Mt 6 to Mt 14 x h 1270*
- *Volt 400 - Hz 50 - KW 2,4 Three-phase 5 poles (special voltages on request)*

OPTIONALS

- *Illuminated inspection window*
- *Exit sensor for stop product*



Tunnel Verticale

Verticale 175/275: tunnel Pomati in versione verticale, che in soli 2m di larghezza raffredda quanto un tunnel di 20m, con un risparmio di ingombro del 90%. Verticale è adattabile a linee di produzioni già esistenti, riducendone notevolmente l'estensione e aumentandone l'efficienza. L'innovativo sistema di raffreddamento permette una distribuzione omogenea del freddo all'interno della camera. Il ricircolo dell'aria combinato con un gruppo di raffreddamento ad alta efficienza permette un abbattimento dei consumi energetici e bassa percentuale di umidità. I motori brushless, controllati da Servoazionamenti, permettono la movimentazione delle bilancelle in modo fluido. Le temperature ed i tempi di raffreddamento sono programmabili tramite un pannello touch screen. Il design raffinato, unico nel suo genere, permette l'inserimento in laboratori a vista.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità bilancelle
 - Verticale 175: 72 stampi
 - Verticale 275: 108 stampi
- Motori Brushless con servoazionamenti
- Controllo touch screen
- Struttura acciaio inox AISI 304
- Dimensioni mm 2100 x 790 x h 2010
- Volt 240/400V - Hz 50/60 - KW 3



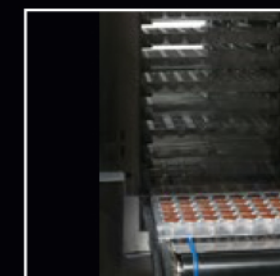
Verticale tunnel



Verticale pomati: a tunnel in a vertical version that in only 2m of width cools as much as a 20m tunnel, with 90% savings on the overall dimensions. Verticale can be adjusted to current production lines, reducing their extension and increasing their performance. The innovative cooling system allows a homogeneous distribution of the cold inside the chamber. The air recirculation combined with a high-efficiency cooling unit allows a reduction of energy consumption and low percentage of humidity. Brushless motors, controlled by Servo Drive, allow a flowing handling of the carriers. Temperatures and cooling times are programmable via a touch screen panel. The unique design allows the installation in open laboratories.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Carriers capacity racks
 - Verticale 175: 72 molds
 - Verticale 275: 108 molds
- Brushless motors with Servo Drive
- Touch screen control
- Stainless steel structure AISI 304
- Dimensions mm 2100 x 790 x h 2010
- Volt 240/400V - Hz 50/60 - KW 3



One Shot Depositor

Nata per piccole e medie produzioni la OSD Pomati si distingue per la capacità produttiva, semplicità di utilizzo e pulizia rapida per il cambio del formato. È possibile ottenere una vasta gamma di prodotti con consistenza e viscosità differenti. Praline, tartufi, barrette ripiene, tavolette e articoli stagionali con una quantità di ripieno fino all'80%.

Born to small and medium production OSD pomati stands for capacity, ease of use and quick cleaning for changing the format. You can obtain a wide range of products with different viscosity and consistency. Pralines, truffles, filled bars, tablets, and seasonal items with a quantity of filling up to 80%.

OSD-5 / OSD-10

Dotate di Tele Assistenza
Equipped with Remote assistance



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Larghezza stampo/blister mm 275 x 175 - 275 x 135
- Sistema di dosaggio standard 2 x 5 - 2 x 10 pistoni
- Tramogge e valvole riscaldate separatamente
- Nastro di trasporto estraibile
- Pulizia automatizzata
- Principali movimenti azionati da servo motore
- Produzione oraria OSD-0 35Kg - OSD-5 70Kg - OSD-10 140Kg
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - KW 1,5 (OSD-0 KW 1) Monofase (voltaggi speciali a richiesta)

OPTIONAL

- Piastra di dosaggio supplementare
- Caricamento automatico delle tramogge

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Mould size/blister mm 275 x 175 - 275 x 135
- Standard deposit system 2 x 5 - 2 x 10 pistons
- Separately heating hoppers and valves
- Extractable conveyor belt
- Automated cleaning
- Control of main motions by servomotor
- Production per hour OSD-0 35Kg
OSD-5 70Kg - OSD-10 140Kg
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - KW 1,5 (OSD-0 KW 1)
Single phase (special voltages on request)

OPTIONAL

- Depositing plate
- Automatic hopper loading



OSD-0
mm 960x500x1450

ACCESSORI / ACCESSORIES	OSD-0	OSD-5	OSD-10
Piastra dosante supplementare / Dosing plate	●	●	●
Torre alimentazione per cioccolato / Automatic feeding tower for chocolate		●	●
Torre alimentazione per crema / Automatic feeding tower for filling		●	●
Deviatore Stampi 90° / Mold diverter 90°		●	●
Protezione per teglia con guida 400x600 / Tray protection with guide 400x600	●		
Guida per teglia 400x600 / Support for tray 400x600	●		
Guide per stampo larghezza mm 200 / Guide for mold mm 200		●	
Guide per stampo larghezza mm 240 / Guide for mold mm 240		●	
Guide per stampo larghezza mm 400 / Guide for mold mm 400			●
● = optional			



Piastra dosante
Dosing plate



Guida per teglia
Guide for tray



Deviatore stampi 90°
Mold diverter 90°



Torre di alimentazione
Automatic feeding tower

OSV - Tavolo vibrante per stampi

Progettato per la vibrazione di prodotti realizzati con sistema One Shot dove è richiesta una oscillazione ondulatoria. Utilizzabile anche per altri tipi di produzioni quali: tavolette, praline di solo cioccolato, praline con mandorle, nocciole...

Designed for vibration products made with ONE SHOT system where an horizontal oscillation is required. It can also be used for other types of productions, such as tablets, only chocolate pralines, pralines with almonds, hazelnuts and so on.



OSV - Moulds vibrating table

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Possibilità di utilizzo con stampi di diverse dimensioni (135 x 275 - 175 x 275 - 205 x 275)
- Velocità variabile del nastro
- Intensità di vibrazione regolabile pneumaticamente da pannello comandi
- Potenza di vibrazione regolabile
- Vibrazione alimentata ad aria compressa
- Semplicità di movimentazione tramite ruote pivotanti con freno
- Estrazione del nastro di lavoro rapida per la pulizia e il lavaggio
- Sistema Antivibrante per assorbimento delle vibrazioni della struttura macchina
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - KW 0,2 Monofase
- Dimensioni mm 682 x 1190 x 565

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*



aline
PROFESSIONAL



OSM Caricatore stampi

OSM Pomati è progettato per carico e pre-riscaldamento automatico di stampi in polycarbonato (175x275). Una torre di caricamento stampi alimenta il nastro per la fase di pre-riscaldamento effettuata da quattro lampade a infrarosso all'interno di una copertura. Possibilità di carico manuale o automatizzato collegato a macchine preesistenti. Velocità e temperatura di riscaldamento gestibili da un semplice pannello di comando.

Designed for automatic loading and pre-heating of polycarbonate molds (175x275). A loading tower molds feeds the tape to the step of pre-heating effected by four infrared lamps inside a cover. Possibility to load manual or automated connected to existing machines. Speed and temperature of heating are managed by a simple control panel.



OSM Mould loading unit



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Possibilità di utilizzo con stampi di diverse dimensioni mm. (135 x 275 - 175 x 275 - 205 x 275)
- Velocità variabile del nastro
- Riscaldamento impostabile tramite strumento digitale
- Quantità stampi torre di carico nr. 16
- Zona lampada infrarossi ispezionabile
- Semplicità di movimento tramite ruote pivotanti con freno
- Estrazione del nastro di lavoro rapida per la pulizia e il lavaggio
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - KW 1.2 Monofase
- Dimensioni mm 500 x 1450 x h 1480

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Possibility to use with different sizes of moulds: mm. (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 handing through wheels with brakes
- Rapid extraction of working belt for cleaning and washing operations
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - Kw 1.2 Single-phase (special voltages on request)
- Dimensions: mm.500x1450xh.1480



TIPPER Ribaltatore stampi

Tipper nasce per il ribaltamento, la vibrazione e la pulizia di stampi in polycarbonato (175x275 mm.) e offre due tipologie di lavorazione. Prodotti massicci: tavolette, napolitaines ecc. Prodotti cavi: gusci per pralineria, ovetti, bicchierini ecc. Il cioccolato in eccesso viene recuperato automaticamente. Velocità, tempo di vibrazione e riscaldamento sono programmabili attraverso un pannello touch per adattarsi alle diverse esigenze di produzione.

Tipper borns for overturning, vibration and cleaning of polycarbonate molds (175x275 mm.) and give the possibility to have two types of working. Massive products: such as tablets, napolitaines, etc. Hollow bodies: as shells for pralines, chocolate eggs, glasses, etc. The exces of chocolate is recovered automatically. Speed, vibration time and heating can be programmed from touch panel to suit the production needed.



TIPPER Tipper molds



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Velocità variabile del nastro
- Intensità di vibrazione regolabile pneumaticamente da pannello comandi
- Potenza vibrazione regolabile
- Vibrazione alimentata ad aria compressa
- Pompa di estrazione prodotto
- Semplicità di movimentazione tramite ruote pivotanti con freno
- Estrazione della vasca raccolta cioccolato per una rapida pulizia e lavaggio
- Sistema antivibrante per assorbimento delle vibrazioni della struttura della macchina
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - KW 2 Trifase
- Dimensioni mm 800 x 1550 x h 1250

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
- Easy handling through wheels with brakes
- Extraction of tank collecting chocolate for rapid cleaning and washing
- Anti-vibration system for absorption of the vibrations of the machine
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - Kw. 2 Three Phase
- Dimensions mm 800 x 1550 x h.1250



Linea OSD / OSD Line



- 1 OSM
- 2 ONE SHOT
- 3 OSV
- 4 Tunnel Verticale



Giostra per corpi cavi

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Fissaggio stampi a doppi magneti
- Frizione meccanica di sicurezza
- Comando a mezzo pedaliera
- Regolazione della velocità con inverter
- Motore per vibrazione stampi
- Volt 230 – Hz 50 – KW 0,4 Monofase (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 500 x 700 x h 1250

Spinning arms for hollow bodies

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 230 – Hz 50 – KW 0,4 Single phase (special voltages on request)
- Dimensions mm 500 x 700 x h 1250



DADO - Scioglitore

DADO viene utilizzato sia in laboratorio, per la preparazione di piccole quantità di praline e soggetti di cioccolato, sia in gelateria per glassature.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità 1.8 Lt.
- Materiale plastico antiurto / colore Nero
- Vaschetta in alluminio anodizzato estraibile
- Dimensioni: mm 260 x 260 x h 160
- Misura vasca: Ø mm 185 x h 107

DADO - Melter

DADO is used both in the laboratory, to prepare small amounts of pralines and chocolate subjects, both in ice-cream shop for frostings

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Capacity 1.8 Lt.
- Shockproof plastic material / color Black
- Extractable anodized aluminum tank
- Dimensions: mm 260 x 260 x h 160
- Size tank: Ø mm 185 x h 107



Single Mini guitar, 25x28 cm

PIANO DI TAGLIO 25x28 cm - 1 TELAIO INCLUSO
CUTTING PLACE 25x28 cm - COMPOSED OF 1 FRAME

La mini chitarra, ideale per i ristoranti, le gelaterie e le cioccolaterie, è adatta a piccole produzioni di prodotti dolciari. Grazie alle dimensioni contenute può essere facilmente stoccata anche in piccoli spazi e utilizzata all'occasione. Inclusi nelle confezioni: 1 piatto inox – 1 racla PST – 3 Fili di ricambio – 2 chiavi per il fissaggio fili.

The miniChitarra, ideal for restaurants, ice-cream parlors and chocolates, is suitable for small productions of confectionery products. Given the dimensions, it can easily be stored in small spaces and used only when necessary. The new interlocking system makes the change of the frames quick and practical. The articles includes: 1 plastic spatula – 3 free st. steel strings – 2 spanners to change strings.

Telai disponibili:

- 1 telaio da 15 mm
- 1 telaio da 22 mm
- 1 telaio da 30 mm

Frames available:

- 1 frame 15 mm
- 1 frame 22 mm
- 1 frame 30 mm



Single guitar, 36x42 cm

PIANO DI TAGLIO 36x42 cm (Telai non inclusi)

La chitarra singola è lo strumento ideale per tagliare in modo preciso cremi, ganache, gelatine, mignon e masse morbide. Base di taglio realizzata in **resistente materiale plastico**, telai in acciaio inox e fili intercambiabili singolarmente. Facile da pulire.

CUTTING PLACE 36x42 cm (Frames not included)

The single guitar is the ideal tool to precisely cut cremi, ganaches, fruit jellies, mignon and soft food. Cutting base made of durable plastic material, stainless steel frames and interchangeable wires individually. Easy to clean.

Telai disponibili:

- Telaio 15 mm – solo taglio frontale
- Telaio 22 mm
- Telaio 30 mm
- Telaio 45 mm

Frames available:

- Frame 15 mm – only for side cutting
- Frame 22 mm
- Frame 30 mm
- Frame 45 mm

Chitarre

Double Mini Guitar 24×25 cm

PIANO DI TAGLIO 24×25 cm - 2 TELAI INCLUSI
CUTTING PLACE 24×25 cm - COMPOSED OF 2 FRAMES

La chitarra doppia permette di tagliare rapidamente il prodotto in un unico passaggio.
Ideale per produrre perfetti quadrati e rettangoli di dimensioni differenti.
Telai smontabili per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione.

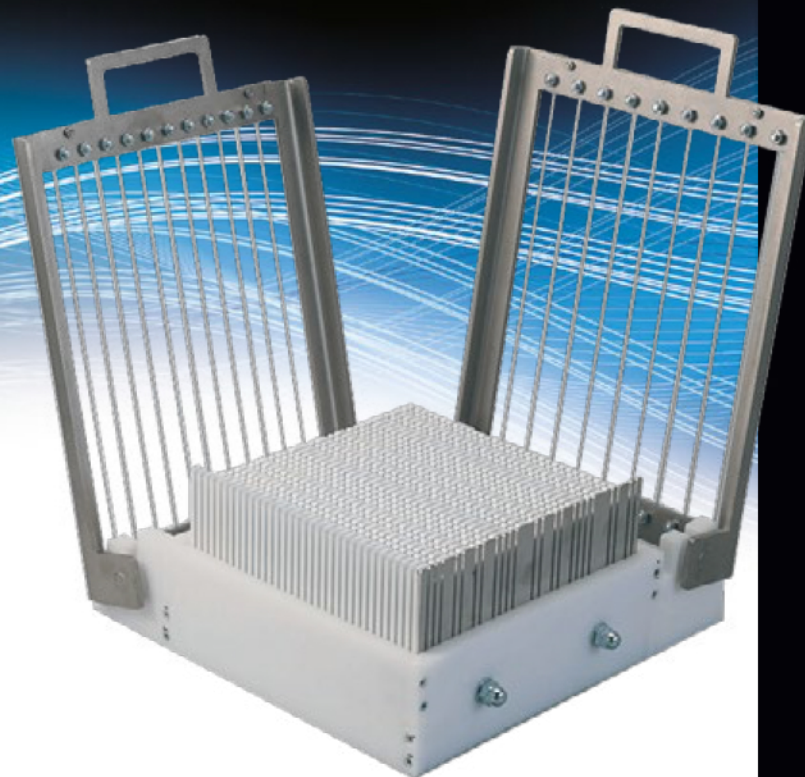
*The double guitar allows you to quickly cut the product in one step.
Ideal for producing perfect squares and rectangles of different sizes.
Removable frames to facilitate cleaning and maintenance.*

Telai disponibili:

- 2 telai da 22 mm
- 2 telai da 30 mm

Frames available:

- 2 frames 22 mm
- 2 frames 30 mm



Double Guitar 36×35 cm

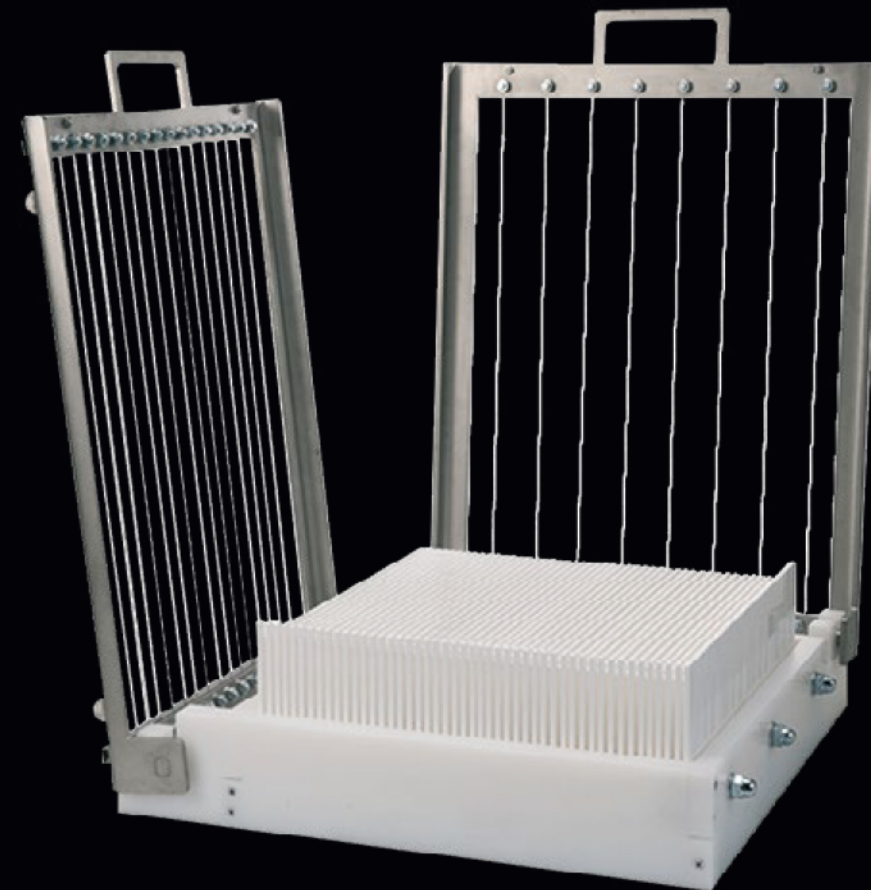
PIANO DI TAGLIO 36×35 cm - CUTTING PLACE 36×35 cm
Telai non inclusi - frames not included

Telai disponibili:

- Telaio 15 mm – solo taglio frontale
- Telaio 22 mm
- Telaio 30 mm
- Telaio 45 mm

Frames available:

- Frame 15 mm – only for side cutting
- Frame 22 mm
- Frame 30 mm
- Frame 45 mm



Tavolo refrigerato a 2-3 porte

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Motore lato destro
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Finitura esterna satinata scotch-brite
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza h. 140/230mm
- Porte auto-chiudenti con fermo a 95°
- Unità refrigerante a monoblocco
- Sistema di ventilazione canalizzata sulla schiena per una perfetta ed omogenea temperatura interna
- Sbrinamento a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Maniglie ergonomiche
- Alimentazione standard: 230V/50Hz
- Gas refrigerante ecologico R230
- Temperatura: -2/+8 °C - ventilato

DIMENSIONI TAVOLO A 2 PORTE: mm 1355 x 700 x 850 H CON ALZATINA POSTERIORE

DIMENSIONI TAVOLO A 3 PORTE: mm 1805 x 700 x 850 H CON ALZATINA POSTERIORE



Refrigerated tables 2 / 3 doors

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Right side motor
- Structure in AISI 304 stainless steel
- External scotch-brite satin finish
- Feet in stainless steel adjustable in height h.140/230 mm
- Self-closing doors with safety stop at 95°
- Monobloc refrigerating unit
- Ducet 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/50Hz
- Ecological cooling gas R230
- Temperature: -2 °/+8 °C - ventilated



TABLE SIZE WITH 2 DOORS: mm 1355 x 700 x 850 H WITH TEAR UPSTAND

TABLE SIZE WITH 3 DOORS: mm 1805 x 700 x 850 H WITH TEAR UPSTAND

Armadi refrigerati



CARATTERISTICHE TECNICHE DI TUTTI I MODELLI

- Struttura a monoscocca in acciaio inox AISI 304
- Finitura esterna satinata scotchbrite
- Spessore di isolamento pari a 85mm per la scocca e 65mm per la porta, con schiumatura ad alta densità (40 kg/m³) senza HFC
- Piedini in acciaio inox regolabili h120/150mm per una perfetta pulizia ed igienicità
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo
- Griglie GN 2/1 in ristan
- Cremagliere porta griglie in ABS amovibili, senza l'ausilio di utensili
- Flusso d'aria laterale
- Porte autochiudenti da 100°
- Unità refrigerante a monoblocco brevettata e tropicalizzata (in classe climatica 5)
- Serratura di serie
- Alimentazione a 230V/50Hz monofase standard

Refrigerated cabinets

TECHNICAL CHARACTERISTICS OF ALL MODELS

- *Stainless steel AISI 304 monocoque structure*
- *Scotchbrite external satin finish*
- *85 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m³) for the body and 65 mm thickness for the door*
- *Stainless steel adjustable feet h120/150*
- *Cell with rounded internal edges for a perfect cleaning and hygiene*
- *Hot gas defrosting and condensation water evaporation*
- *GN 2/1 ristan grids*
- *Removable racks for ABS grids, no tools needed*
- *Lateral air flow*
- *Selfclosing doors from 100°*
- *Patented and tropicalized monobloc refrigerating unit (climatic class 5)*
- *Lock as standard*
- *Standard power supply 230V/50Hz monophase*



NEOS 700 LITRI 1 PORTA

Dimensioni: mm 770 x 820 x 2025 h
Temperature: -2°/+8°C o -10°/-20°C

NEOS 700 LITERS - 1 DOOR

Dimensions: mm 770 x 820 x 2025 h
Temperature: -2°/+8°C or -10°/-20°C



NEOS 1400 LITRI 2 PORTE

Dimensioni: mm 1540 x 820 x 2025 h
Temperature: -2°/+8°C o -10°/-20°C

NEOS 1400 LITERS - 2 DOORS

Dimensions: mm 1540 x 820 x 2025 h
Temperature: -2°/+8°C or -10°/-20°C

Armadio refrigerato per pralineria

Evolve Chocolate

Dimensioni: mm 790 x 1000 x 2050 H
Temperature: +4°/+18°C

Dimensions: mm 790 x 1000 x 2050 H
Temperatures: +4°/+18°C



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura monoblocco in acciaio inox; finitura esterna satinata scotch-brite
- Spessore di isolamento 75 mm con schiuma poliuretanica ad alta densità (40 kg/mc)
- Piedini in acciaio inox regolabili H:120-150
- Celle con gli angoli interni arrotondati per agevolare la pulizia
- Cremagliere e guide in acciaio inox per il contenimento di teglie 60x80
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici a gas caldo
- Porte auto chiudenti con fermo a 100°
- Unità refrigerante monoblocco brevettata
- Ottimizzazione flussi aria esterni ed interni
- Design elegantemente arrotondato; luce interna
- Serratura di serie
- Scheda elettronica INTELLI con display a cristalli liquidi LCD che permette il monitoraggio dei parametri secondo la normativa HACCP
- Programma specifico per cioccolato con set +14°C. Range di funzionamento +4°C +18°C



Refrigerated cabinet for pralines

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- *Stainless steel monobloc structure*
- *Scotch-brite external finish 75 mm high density polyurethane foam insulation (40 kg/mc)*
- *Adjustable stainless steel feet h120-150 mm*
- *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*

Abbattitori/Surgelatori di temperatura



CARATTERISTICHE TECNICHE DI TUTTI I MODELLI

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Finitura esterna satinata scotchbrite
- Spessore di isolamento pari a 60mm, con schiumatura ad alta densità (40kg/mc) senza HFC
- Piedini in acciaio inox regolabili
- Cella con angoli interni arrotondati per una perfetta pulizia ed igienicità
- Griglie in filo facilmente rimovibili per il contenimento di bacinelle GN 1/1 o 60x40
- Circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico, per una distribuzione uniforme dei flussi
- Porte reversibili autochiudenti a molla, dotate di guarnizione magnetica asportabile
- Microporta per fermare la ventola a porta aperta
- Sonda al cuore di serie disponibile anche nella versione riscaldata
- Alimentazione: EVOLVE 5 TEGLIE: 230V/50Hz monofase / EVOLVE 10 TEGLIE – EVOLVE 14 TEGLIE: 400V/50Hz trifase

Blast chillers / Shock freezers

TECHNICAL CHARACTERISTICS OF ALL MODELS

- *Stainless steel AISI 304 monocoque structure*
- *Scotchbrite external satin finish*
- *85 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m3) for the body and 65 mm thickness for the door*
- *Stainless steel adjustable feet h120/150*
- *Cell with rounded internal edges for a perfect cleaning and hygiene*
- *Hot gas defrosting and condensation water evaporation*
- *GN 2/1 rislan grids*
- *Removable racks for ABS grids, no tools needed*
- *Lateral air flow*
- *Selfclosing doors from 100°*
- *Patented and tropicalized monobloc refrigerating unit (climatic class 5)*
- *Lock as standard*
- *Standard power supply 230V/50Hz monophase*



EVOLVE 5T

5 TEGLIE

Dimensioni: mm 784 x 800 x 900H
Temperature:
Abbattimento +90°/+3°C = 18Kg
Surgelazione +90° / -18°C = 10Kg

*Dimensions: mm 784 x 800 x 900H
Temperatures:
Chilling +90°/+3°C = 18Kg
Freezing +90° / -18°C = 10Kg*



EVOLVE 10T

10 TEGLIE

Dimensioni: mm 800 x 830 x 1800H
Temperature:
Abbattimento +90°/+3°C
Surgelazione +90° / -18°C

*Dimensions: mm 800 x 830 x 1800H
Temperatures:
Chilling +90°/+3°C
Freezing +90° / -18°C*



EVOLVE 14T

14 TEGLIE

Dimensioni: mm 800 x 830 x 2025H
Temperature:
Abbattimento +90°/+3°C
Surgelazione +90° / -18°C

*Dimensions: mm 800 x 830 x 2025H
Temperatures:
Chilling +90°/+3°C
Freezing +90° / -18°C*

Note

Note

Pomati®

open

Vieni a trovarci nel nostro Laboratorio

Come and visit us at our Laboratory



pomati.it