50TH

Pomati®

CHOCOLATE TECHNOLOGY

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 Dado chocolate school, 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 Dado chocolate School complete the wide range Pomati.

Modelli ICE: CUBE, T8 ICE

Progettati con design Pomati, per essere inseriti in arredamenti di pasticcerie, caffetterie, gelaterie e cioccolaterie, con l'obbiettivo 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 forniture 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 archemedean screw for cleaning and change of chocolate*
- *Pedal doser to control dosage of chocolate*

CUBE

Temperatrice T5

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità vasca Kg 5
- Vasca cioccolato riscaldata e termostatata
- 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 CONTINUOS

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 termostatata
- 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 Archimedean screw*
- *Programmable on/off*
- *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 0,7 Three-phase 5 poles (special voltages on request)*
- *Dimensions mm 360 (with table 700) x 450 x h 1040*

Temperatrice T10

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Capacità vasca Kg 13
- Dosatore a pedale programmabile
- Vasca cioccolato riscaldata e termostatata
- 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 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*

Temperatrice T20

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Capacità vasca Kg 24
- Dosatore a pedale programmabile
- Vasca cioccolato riscaldata e termostatata
- 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

T20 con carrello di ricopertura

T20 with enrobing belt

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 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*

Temperatrice T35

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Capacità vasca Kg 50
- Dosatore a pedale programmabile
- Vasca cioccolato riscaldata e termostatata
- 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

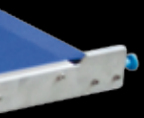
T35 con carrello di ricopertura

T35 with enrobing belt

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 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*



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

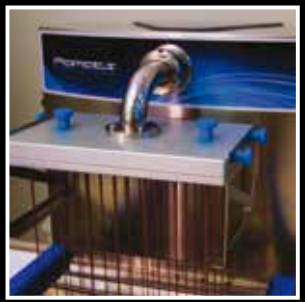
TECHNICAL CHARACTERISTICS

- *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)*

Nastro di uscita 2 metri
Exit belt 2 meters

Accessori / Accessories

CARATTERISTICHE / *CHARACTERISTICS*	**T5**	**T10**	**T20**	**T35**
Carrello ricopertura / *Enrobing belt 180*			●	
Carrello ricopertura / *Enrobing belt 250*			●	●
Carrello ricopertura / *Enrobing belt 320*				●
Carrello per truffle / *Truffle belt 180*			●	
Carrello per truffle / *Truffle belt 250*			●	●
Carrello per truffle / *Truffle belt 320*				●
Tavolo rotante truffle / *Truffle rotating table*			●	●
Tavolo vibrante / *Vibrating table*	●			
Nastro uscita / *Exit belt Mt 1,2 / Mt 2 - 180*			●	
Nastro uscita / *Exit belt Mt 1,2 / Mt 2 - 250*			●	●
Nastro uscita / *Exit belt Mt 1,2 / Mt 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 plexiglas rete
Plexiglass cover belt

Decoratore
Decorator

Carrello per truffle
Truffle belt

Carrello ricopertura
Enrobing belt

Tank S150

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
- Volt 240/400 - Hz 50/60 - KW 3,3
- Dimensioni mm 900 x 900 x h 1100

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*
- *Volt* 240/400 - Hz 50/60 - KW *3,3*
- *Dimensions* mm 900 x 900 x h 1100

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)*

OPTIONAL

- *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 rang of products with
different viscosity and consistency. Pralines, truffles, filled bars, tablets,
and seasonal items with a quantity of filling up to 80%.

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

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 pivottanti 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

OSM
Caricatore stampi

OSM Pomati è progettato per carico e pre-riscaldamento automatico di stampi in policarbonato (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 (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 pivottanti 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: (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.1.480*

TIPPER
Ribaltatore stampi

Tipper nasce per il ribaltamento, la vibrazione e la pulizia di stampi in policarbonato (175x275) 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) 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

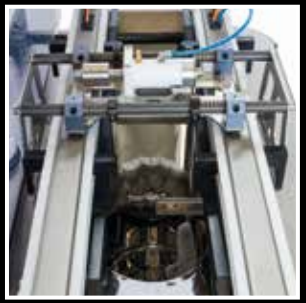
Tipper molds

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

Verticale 275
3
4
Pomat II

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

Rotating device 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*

Note

Note

50TH

Pomati®

CHOCOLATE TECHNOLOGY

Pomati Group S.r.l. - Via Aldo Moro 14/16 - 26845 Codogno (LO) - ITALY - Tel. +39 0377 33092 - Fax +39 0377 34446

pomati@pomati.it - www.pomati.it