Pomati®
SCHOKOLADENTECHNOLOGIE

TEMPERIERMASCHINE SL1 6



Der Temperierzyklus wird den ganzen Tag über aufrechterhalten

Technische Merkmale:

- Konstruktion aus recyceltem Edelstahl AISI 304 in Lebensmittelqualität;
- Herausnehmbare Schnecke zur Reinigung und zum Schokoladenwechsel;
- Touchscreen-Bedienfeld
- Laufrichtungsumkehr zum Entleeren der Schokolade;
- Fußpedal-Dosierer mit programmierbarer Zeitschaltuhr;
- Beheizter Rütteltisch;
- Unabhängige Schneckenheizung;
- Kühlaggregat mit Zwangsluftkühlung;
- Möglichkeit zum Temperieren mit einer Zwischentemperaturstufe;
- Möglichkeit, einen Nachtbetrieb einzustellen, um die Produkteigenschaften zu erhalten;
- Direkter Anschluss eines Überziehwagens;
- Direkter Anschluss einer pneumatischen Dosierplatte;
- Behälterkapazität 16 kg
- 200 V – 400 V, 50/60 Hz

470 (mit Tisch 740) × 719 × H 1432 mm

1 kW
Leistung

- 35 % geringerer Verbrauch
im Vergleich zum Marktdurchschnitt

Behälterkapazität 16 kg

Pomati Group S.r.l. _mit Alleingesellschafter_ Via P. Togliatti 5 – 26845 Codogno (LO) – ITALIEN
Tel. +39 0377 33092 - Fax. +39 0377 34446 - Steuernummer / Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: 06698770960 - Eintragung im Handelsregister: LO 1 46-4920 _ pomati@pomati.it - www.pomati.it