

15% Rabatt

Hohe Qualität und grosse Auswahl

Pomati Temperiermaschinen für Ihre Schokoladenproduktion

Optional dazu erhältlich:

Überzugsband
ab CHF 7'310.00



Temperiermaschine T8

Flüssige Schokolade ist innert 15 Min. temperiert. Ideal für die kleine bis mittlere Schokoladenproduktion.

Fassungsvermögen: 9 kg
Anschluss: 400 V / 0.7 kW
Abmessungen: (B×T×H)
360×450×1040 mm

Art. 430223

statt CHF 9'390.00
CHF 7'980.00

One Shot Depositor OSD-0

Diese Maschine kann die Hülle sowie die Füllung einer Praline gleichzeitig in einem Schuss direkt in Blister oder auf Bleche produzieren.

Produktionskapazität: 35 kg
Anschluss: 230 V / 1.5 kW
Abmessungen: (B×T×H)
960×500×1450 mm

Art. 430232

statt CHF 44'350.00
CHF 37'700.00



Optional dazu erhältlich:

Überzugsband
ab CHF 7'310.00



Temperiermaschine T20

Flüssige Schokolade ist innert 15 Min. temperiert. Ideal für die gross angelegte Schokoladenproduktion.

Fassungsvermögen: 24 kg
Anschluss: 400 V / 3.5 kW
Abmessungen: (B×T×H)
740×760×1330 mm

Art. 430226

statt CHF 20'800.00
CHF 17'680.00

15% Rabatt

Formgiessmaschine T-Line

Die T-Line wird vor allem mit den Temperiermaschinen T10 – T35 eingesetzt. Sie wird dazu verwendet, Tafelschokoladen rationell herzustellen. Die T-Line ist bestehend aus:

- Automatischem Formenlader, welcher in regelmässigem Abstand Form um Form auf das Band führt
- Start / Stopp-Automatik, welche die Formen jeweils schrittweise vorwärts bewegt
- Pneumatischen Dosierkopf, welcher kundenspezifisch auf die Formen angepasst wird
- Rütteltisch, welcher die Schokolade von Luft befreit und schön verteilt

Anschliessend kann die befüllte Form an einen Arbeitstisch, Kühl tunnel oder Kühl turm übergeben werden.

Luftanschluss:
5 – 6 Bar, 30 Liter / Min.
Formengrössen: (B×T)
275×175 oder 275×135 mm
Passend zu: T10 / T20 / T35
Anschluss: 230 V / 0.4 kW
Abmessungen: (B×T×H)
1600×574×1445 mm
Art. 430240

statt CHF 16'000.00
› CHF 13'600.00



Viele Oster-Schokoformen
gibt's online: www.pitec.ch



Hohl-Formenschleudermaschine

Die Formenschleuder von Pomati wurde speziell für geschlossene Formen entwickelt. Die Formen werden an einer Temperiermaschine mit temperierter Schokolade befüllt und verschlossen. Dank den magnetischen Füüssen der Form, docken diese leicht an den 4 Armen der Formenschleuder an. Die Schleuder verteilt dann die Schokolade gleichmässig in den Formen damit Sie die perfekte Schokoladendicke Ihrer Hasen erreichen können.

Max. Gewicht pro Arm: 3 kg
Drehgeschwindigkeit: max. 4 Drehungen / Min.
Anschluss: 230 V / 0.4 kW
Abmessungen: (B×T×H) 500×700×1250 mm
Art. 430239

statt CHF 9'700.00
› CHF 8'240.00

