

Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY



look
inside

>



CHI SIAMO

Pomati Group S.r.l

Via P. Togliatti, 5
26845 Codogno (LO)

+39 0377 33092
info@pomati.it

pomati.it

ita /

Presente sul mercato italiano e internazionale sin dal 1967 la Pomati Group 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. 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 una serie di elementi innovativi. Pomati è pioniera nella rivoluzionaria tecnologia "One Shot", rendendola per la prima volta accessibile a tutte le aziende dolciarie.

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

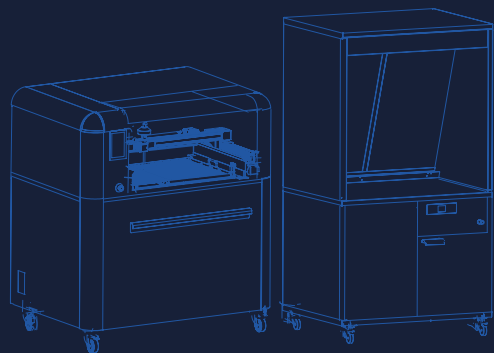
eng /

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.

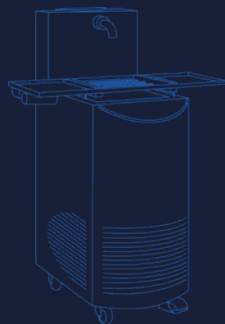
The attention to details in design has allowed it to offer the entire range of tempering a great number of innovative elements. Pomati is a pioneer in the revolutionary "One Shot" technology, making it accessible to all confectionery companies.

Not only technology, but also a complete sales consultancy and training with Pomati Open complete the wide range Pomati.

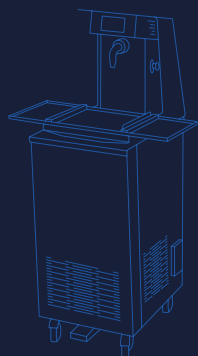
PRODOTTI



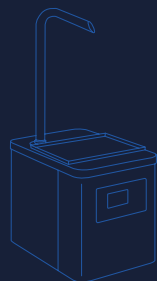
09_ acqua & aria



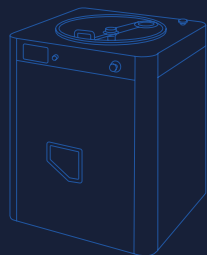
15_temperatrici /
ricopritrici
tempering / enrobing
machine



25_temperatrici SL line
tempering SL line



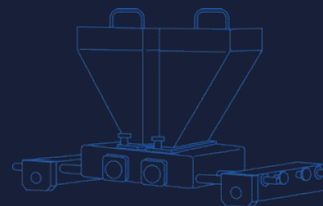
43_scioglitrici
chocolate taps



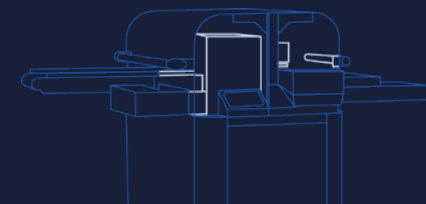
51_tank
melter tank



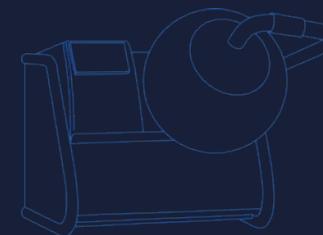
55_dosatura
dosing machine



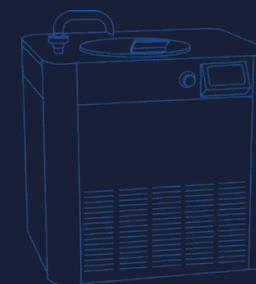
59_OSD depositor



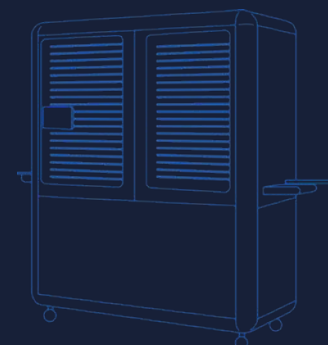
69_modellaggio
cioccolato
chocolate molding



79_confettatura
confectionery



85_raffinazione
ball mill refiner



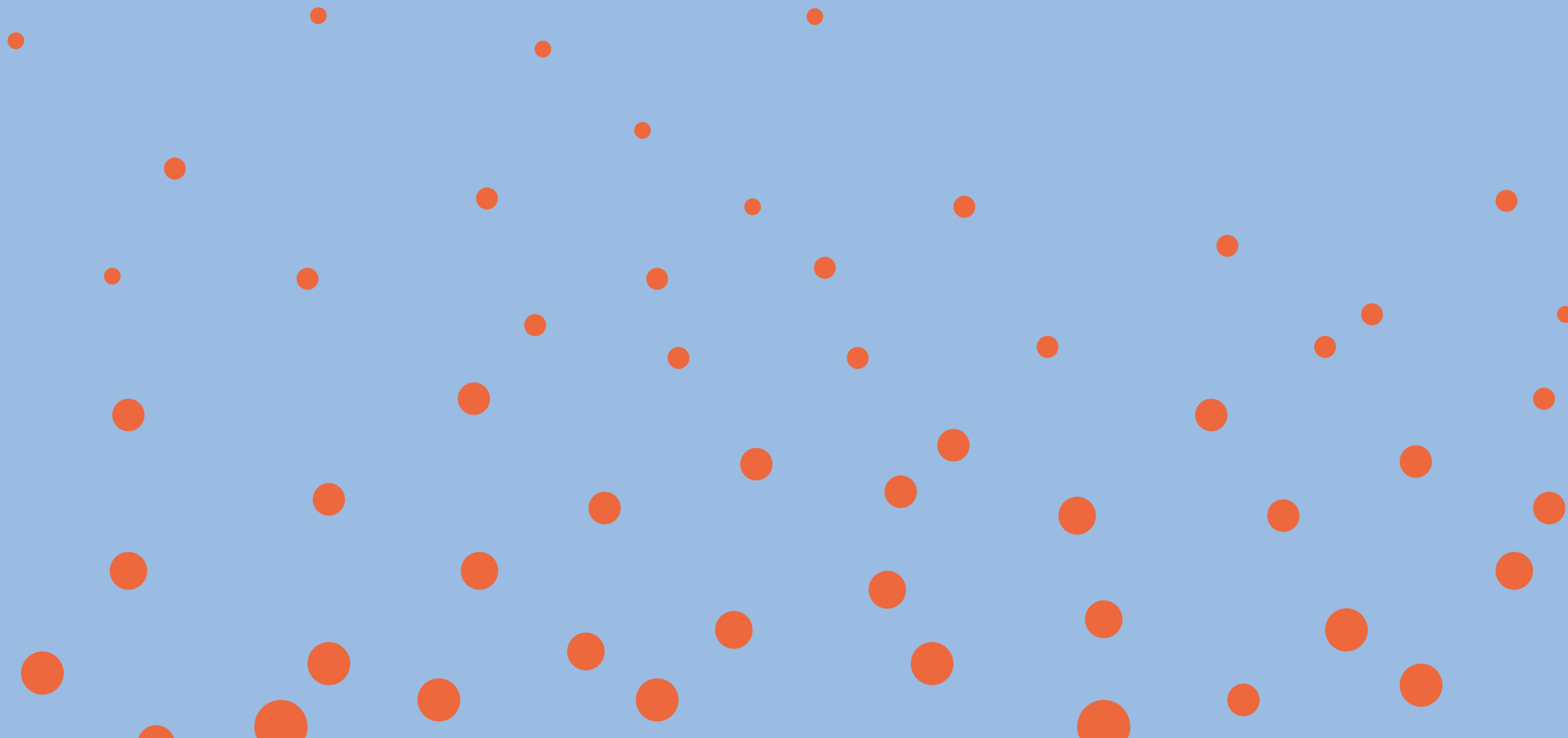
91_tunnel di
raffreddamento
cooling tunnel



99_altri prodotti
products

AQUA & ARIA

Per dare forma al futuro del cioccolato /
Shaping the future of chocolate





tell me
more

AQUA

TAGLIO AD ACQUA / WATERJET CUT



ita / caratteristiche tecniche

- Area di taglio: superficie di lavoro 60 cm x 40 cm con griglia estraibile e sistema di raccolta sottostante per garantire un ambiente pulito.
- Sistema di aspirazione avanzato: elimina vapori e residui.
- Pompa integrata ad alta pressione: silenziosa ed efficiente.
- Livello di rumore ridotto.
- Dimensioni compatte: (1350 x 950 x 1450 mm) progettata per adattarsi facilmente in ogni laboratorio.
- Conformità agli standard: prodotto in Italia.
- Pannello di controllo intuitivo: touch screen con interfaccia user-friendly per la gestione delle impostazioni.
- Programmi predefiniti: configurabili per ridurre gli scarti e ottimizzare le lavorazioni.
- Conessioni avanzate: trasferimento file tramite USB e rete Ethernet.
- File di taglio: Librerie Cad, G-Code
- Manutenzione rapida.

eng / technical characteristics

- Cutting Area: A work surface of 60 cm x 40 cm with a removable grid and an underlying collection system to ensure a clean environment.
- Advanced Extraction System: Eliminates vapors and residues.
- Integrated High-Pressure Pump: Silent and efficient.
- Low Noise Level.
- Compact Dimensions: (1350 x 950 x 1450 mm), designed to easily fit into any laboratory.
- Compliance with Standards: Made in Italy.
- Intuitive Control Panel: Touch screen with a user-friendly interface for managing settings.
- Predefined Programs: Configurable to reduce waste and optimize processing.
- Advanced Connections: File transfer via USB and Ethernet network.
- Cutting Files: CAD Libraries, G-Code.
- Quick Maintenance.

CUTTING SURFACE
60x40cm

1350 x 950 x
1450 mm

Aqua is not just a machine: it is a true revolution for pastry chefs and chocolatiers. This machine is the ideal partner to boost productivity and expand creative possibilities.



tell me
more



ORION

CABINA DI DECORAZIONE / DECORATION CABIN



ita / caratteristiche tecniche

- Illuminazione LED: per una visibilità ottimale durante le decorazioni.
- Ruote integrate: facilitano lo spostamento della cabina all'interno del laboratorio.
- Compressore integrato: regolazione pressione da pannello. 6lt; 140 l/min; 8 bar
- Piano di lavoro: estraibile per la pulizia.
- Presa di corrente: a pannello per alimentazione accessori MAX 2000W
- Pistola di spruzzatura
- Supporto in acciaio per la pistola.
- Regolatore di pressione
- Filtri amovibili
- Dimensione: 1000X865X1875mm
- Potenza 1,3KW
- Potenza di aspirazione: Min. 1800 m3/h Max. 3600 m3/h. (La più potente della categoria)
- Materiali di alta qualità: costruita interamente in acciaio per durabilità e igiene.
- Funzionalità avanzate

eng / technical characteristics

- LED lighting: For optimal visibility during decoration.
- Integrated wheels: For easy movement within the lab.
- Built-in compressor: Pressure adjustment from the control panel (6L; 140 l/min; 8 bar).
- Work surface: Removable for cleaning.
- Power socket: Integrated into the panel for accessory power (MAX 2000W).
- Spray gun.
- Steel support for the spray gun.
- Pressure regulator.
- Removable filters.
- Dimensions: 1000x865x1875mm.
- Power: 1.3KW.
- Extraction power: Min. 1800 m3/h, Max. 3600 m3/h (The most powerful in its category).
- High-quality materials: Fully made of steel for durability and hygiene.

1000x865x
1875mm.

The booth includes a heated space to keep cocoa butter, colors, and tools fluid during breaks. It can hold up to 7 trays (60x40 cm) with convenient side guides.



TENPERATRICI /
RICOPRITRICI

TEMPERATRICE T5

TEMPERING MACHINE T5



tell me
more

the tempering
cycle is maintained
throughout the day



ita / 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 0,7 Monofase (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 480 x 450 x h 390

eng / technical characteristics

- Tank capacity Kg 5
- Heated chocolate tank with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedeian screw
- Programmable on/off
- Removable Archimedeian 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 0,7 Single-phase (special voltages on request)
- Dimensions mm 480 x 450 x h 390

The smallest table top
continuous tempering
machine

tank capacity 5 Kg

accessori / accessories

tavolo vibrante /
vibrating table
carrellino/ cart



tell me
more



TEMPERATRICE T8

TEMPERING MACHINE T8



the tempering
cycle is maintained
throughout the day

ita / 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/ 1 Trifase 5 poli (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 360 (con tavolo 700) 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 change chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Heated vibrating table
- Volt 400 - Hz 50 - KW 1 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 360 (with table 700) x 450 x h 1040

the special helper for
your laboratory

tank capacity 9 Kg

360X450
h 1040

heated
chocolate
tank with
thermostat



tell me
more



TEMPERATRICE / RICOPRITRICE T20

TEMPERING / ENROBING MACHINE T20



the tempering
cycle is maintained
throughout the day

ita / 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
- Doppia vasca per sistema di riscaldamento ad olio diatermico

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

quality, quantity,
practicality

560X760
h 1330

tank capacity 24 Kg



tell me
more

TEMPERATRICE / RICOPRITRICE T35

TEMPERING / ENROBING MACHINE T35



the tempering
cycle is maintained
throughout the day

ita / 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
- Doppia vasca per sistema di riscaldamento ad olio
diatermico
- Coclea a velocità variabile

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

tempering machine with
greater tank capacity

710X880
h 1350

3,5 KW
power

tank capacity 50 Kg



TEMPERATRICI
SLINE



tell me
more

LET THE GREEN REVOLUTION BEGIN

FOR A SWEETER
TOMORROW



LOW ENERGY
CONSUMPTION

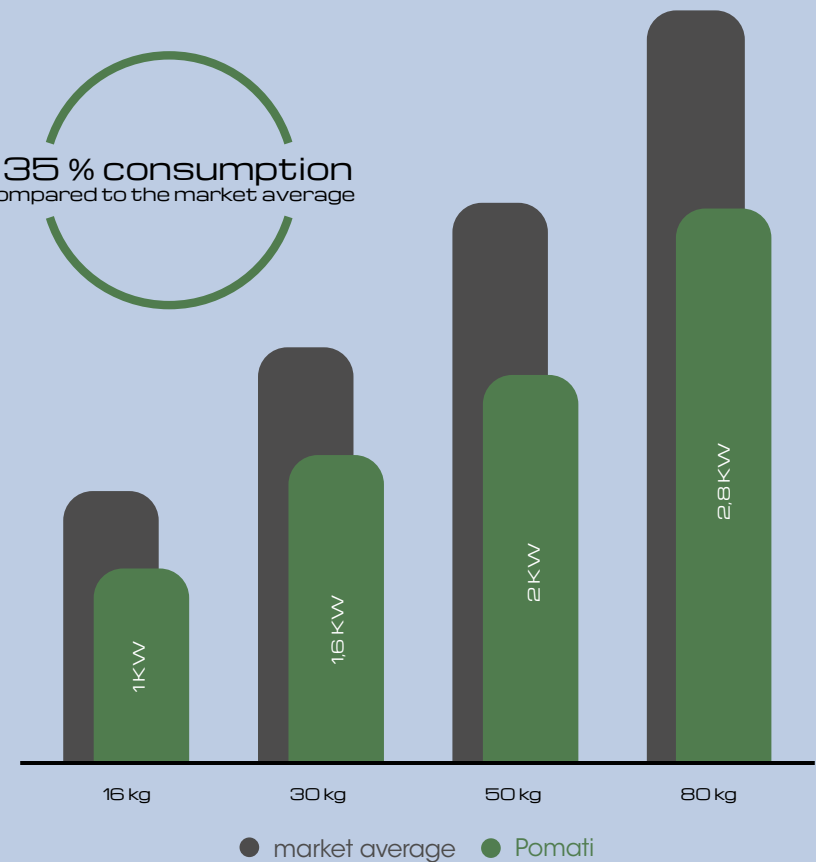


HIGH
PERFORMANCE



RECYCLED
MATERIALS

- 35 % consumption
compared to the market average



Data calculated based on an average consumption during the production process.



tell me
more



TEMPERATRICE SL16

TEMPERING MACHINE SL16

29
—
temperatrici



the tempering
cycle is maintained
throughout the day

ita / caratteristiche tecniche

- Strutture in acciaio inox AISI 304 alimentare riciclato;
- Coclea estraibile in acciaio inox per pulizia e cambio cioccolato;
- Pannello comandi touch screen
- Inversione di marcia per scarico cioccolato;
- Dosatore a pedale con temporizzatore programmabile;
- Tavolo vibrante riscaldato;
- Riscaldamento coclea indipendente;
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria;
- Possibilità di temperaggio con stadio di temperatura intermedio. Temperatura 3 stadi.
- Possibilità di impostare una modalità notturna per il mantenimento delle proprietà del prodotto;
- Collegamento diretto di carrello di ricopertura;
- Collegamento diretto della piastra di dosaggio pneumatica con valvola pneumatica;
- Capacità vasca 16 Kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

eng / technical characteristics

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

470 (with table 740) x 719 x
h 1432 mm

1KW
power

tank capacity 16 Kg



TEMPERATRICE SL30

TEMPERING MACHINE SL30



tell me
more

the tempering
cycle is maintained
throughout the day



ita / caratteristiche tecniche

- Strutture in acciaio inox AISI 304 alimentare riciclato;
- Coclea estraibile in acciaio inox per pulizia e cambio cioccolato;
- Pannello comandi touch screen
- Inversione di marcia per scarico cioccolato;
- Dosatore a pedale con temporizzatore programmabile;
- Tavolo vibrante riscaldato;
- Vasca cioccolato con riscaldamento a zone separate;
- Riscaldamento coclea indipendente;
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria;
- Possibilità di temperaggio con stadio di temperatura intermedio;
- Possibilità di impostare una modalità notturna per il mantenimento delle proprietà del prodotto;
- Collegamento diretto di carrello di ricopertura;
- Collegamento diretto della piastra di dosaggio pneumatica;
- Capacità vasca 30 Kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

eng / technical characteristics

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

512 (with table 740) x 765 x
h 1432 mm

1,6 KW
power

tank capacity 30 Kg



TEMPERATRICE SL50

TEMPERING MACHINE SL50



tell me
more

the tempering
cycle is maintained
throughout the day



ita / caratteristiche tecniche

- Strutture in acciaio inox AISI 304 alimentare riciclato;
- Coclea estraibile in acciaio inox per pulizia e cambio cioccolato;
- Pannello comandi touch screen
- Inversione di marcia per scarico cioccolato;
- Dosatore a pedale con temporizzatore programmabile;
- Tavolo vibrante riscaldato;
- Vasca cioccolato con riscaldamento a zone separate;
- Riscaldamento coclea indipendente;
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria;
- Possibilità di temperaggio con stadio di temperatura intermedio;
- Possibilità di impostare una modalità notturna per il mantenimento delle proprietà del prodotto;
- Collegamento diretto di carrello di ricopertura;
- Collegamento diretto della piastra di dosaggio pneumatica;
- Capacità vasca 50 Kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

eng / technical characteristics

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

512 (with table 860) x 825 x
h 1432 mm

2 KW
power

tank capacity 50 Kg





tell me
more



TEMPERATRICE SL80

TEMPERING MACHINE SL80

the tempering
cycle is maintained
throughout the day



ita / caratteristiche tecniche

- Strutture in acciaio inox AISI 304 alimentare riciclato;
- Coclea estraibile in acciaio inox per pulizia e cambio cioccolato;
- Pannello comandi touch screen
- Inversione di marcia per scarico cioccolato;
- Dosatore a pedale con temporizzatore programmabile;
- Tavolo vibrante riscaldato;
- Vasca cioccolato con riscaldamento a zone separate;
- Riscaldamento coclea indipendente;
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria;
- Possibilità di temperaggio con stadio di temperatura intermedio;
- Possibilità di impostare una modalità notturna per il mantenimento delle proprietà del prodotto;
- Collegamento diretto di carrello di ricopertura;
- Collegamento diretto della piastra di dosaggio pneumatica;
- Capacità vasca 80 Kg
- 200V - 400V 50 / 60 H

eng / technical characteristics

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

630 (with table 850) x 915 x
h 1620 mm

2,8 KW
power

tank capacity 80 Kg



CARRELLO DI RICOPERTURA

ENROBING BELT



ita / 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 130
- Velocità variabile 0-2 mt/min

eng / technical characteristics

- Net loading mesh belt with start/stop function
- Cover net 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 blower 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 — 130 mm
- Variable 0-2 m/min speed

disponibile per /
available for

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

optional

Heating Lamp
Plexiglass cover
Decorator



tell me
more



CARRELLO DI RICOPERTURA CSL 600MM

ENROBING BELT CSL 600MM



ita / caratteristiche tecniche

- Rete di carico separata da zona di lavoro per garantire la pulizia
- Rete di ricopertura con zona di vibrazione 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 riscaldato
- Piscina per ricopertura inferiore e laterale con affondatori
- Altezza passaggio prodotto mm 150
- Velocità variabile 0-2 mt/min
- Lampade di riscaldamento camera lavoro
- Copertura plexiglass
- Pannello comandi touch-screen
- Controllo remoto temperatrice
- Volt 200-240 - Hz 50-60 - KW 1.6 Monofase

eng / technical characteristics

- Loading net separated from the work area to ensure cleanliness
- Covering mesh with product vibration zone
- Double-ply hopper for full and partial coatings
- Variable speed blower with inverter
- Height-adjustable and tilting blower
- Motorized tail cutter with heated reversing
- Bottom and side cover pool with sinkers
- Product passage height 150 mm
- Variable speed 0-2 mt/min
- Working area heating lamps
- Plexiglass cover
- Touch-screen control panel
- Remote control of the tempering machine
- Voltage:
Volt 200-240 - Hz 50-60 - KW 1.6 Single-phase

compatibile con /
work with

Tempering machine
SL80
Cooling tunnel CSL
600mm

1,6 kw
consumption

CARRELLO BASCULANTE 180 / 250 MM

TILTING ENROBING BELT
180 / 250 MM



ita / 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
- Struttura pieghevole
- Piano di appoggio per scarico prodotto
- Tramoggia a doppio velo per ricopertura totale
- Controllo elettronico della ventilazione
- Soffiante regolabile in altezza e basculante
- Larghezza nastro mm 180/250
- Controllo elettronico velocità rete 0-2 mt/min.
- Volt 230 - Hz 50 - KW 0,4 monofase (voltaggi speciali a richiesta)
- Nastro ricopritore a tre sezioni montato su carrello basculante

eng / technical characteristics

- Loading mesh belt with start/stop function
- Cover net with product vibration area
- Unloading belt with start/stop system powered by paper reel
- Foldable structure
- Exit belt support product unloading
- Double veil hopper for total enrobing
- Electronic ventilation control
- Height-adjustable and tilting blower
- Belt width 180/250 mm
- Volt 230 - Hz 50 - KW 0,4 single - phase

disponibile per /
available for

mm 180: T8, T20, T35, SL16
mm 250: T20, T35, SL30, SL50, SL80

GRANELLATORE TOPPING DISPENSER



ita / caratteristiche tecniche

- AISI 304
- Dimensione nastro a cinghie: mm 900x553xh1385
- Nastro a rete: mm 700 x 548 x h1434
- Dimensione tramoggia mm 370 x 220 x h180
- Rullo intercambiabile (personalizzabile per tutti i tipi di granella)
- Larghezza nastro 320 mm
- Nastro trasportatore a rete per prodotti ricoperti; a cinghie per stampi
- Sistema di raccolta del prodotto in eccesso
- Soffiatore: Intensità del soffiatore regolabile per eliminare l'eccesso di granella
- Velocità del nastro regolabile
- Voltaggio 240V 50 - 60 Hz Monofase

eng / technical characteristics

- AISI 304
- Belt tape dimensions: mm 900x553xh1385
- Mesh belt: mm 700x548xh1434
- Hopper size mm 370x220xh180
- Interchangeable roller (customizable for all grain types)
- Belt 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

DECORATORE

DECORATOR



ita / caratteristiche tecniche

- Velocità regolabile
- Larghezza di decorazione regolabile
- Decorazione superiore disponibile
- Decorazione superiore con ricopertura inferiore
- Distanza fori di decorazione personalizzabile
- Voltaggio 240V 50 - 60 Hz Monofase

eng / technical characteristics

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

disponibile per /
available for

mm 180
mm 250
mm 320

ACCESSORI

TEMPERATRICI

TEMPERING ACCESSORIES



tell me
more

41 — accessori

ACCESSORI ACCESSORIES

	T5	T8	T10	T20	T35	SL16	SL30	SL50	SL80
carrello di copertura enrobing belt 180				●		●	●	●	●
carrello di copertura enrobing belt 250				●	●		●	●	●
carrello di copertura enrobing belt 320					●			●	●
carrello di copertura CSL enrobing belt 600									●
carrello per truffle truffle belt 180				●		●	●	●	●
carrello per truffle truffle belt 250				●	●		●	●	●
carrello per truffle truffle belt 320					●			●	●
carrello basculante tilting enrobing belt mm 180		●	●	●	●	●	●	●	●
carrello basculante tilting enrobing belt mm 250				●	●		●	●	●
tavolo rotante truffle truffle rotating table				●	●	●	●	●	●
tavolo vibrante vibrating table	●								
coperchio plexiglass rete plexiglass cover belt				●	●		●	●	●
lampada riscalda rete heating lamp belt				●	●	●	●	●	●
decoratore decorator 180				●		●	●	●	●
decoratore decorator 250				●	●		●	●	●
decoratore decorator 320					●		●	●	●
piastra dosaggio dosing plate			●	●	●	●	●	●	●
valvola pneumatica pneumatic valve			●	●	●	●	●	●	●



tell me
more

SCIOGLITRICI

MODELLI ICE: CUBE



tell me
more

45
— scioglitrinci



ita / caratteristiche tecniche

- Capacità vasca Kg 5
- Dimensioni mm 290 x 410 x h350
- Voltaggio 240V 50 - 60 Hz - KW 0,4 Monofase
(voltaggi speciali a richiesta)
- Possibilità di incasso

eng / technical characteristics

- Tank capacity Kg 5
- Dimension mm 290 x 410 x h350
- Volt 240V 50 - 60 Hz - KW 0,4 Single - phase
(special voltage on request)
- Possibility to place the machine into the counter

a portable
chocolate fountain

accessori / accessories
carrellino / cart

T8 ICE



ita / caratteristiche tecniche

- Capacità vasca Kg 9
- Dimensioni mm 350 x 860 x h1035
- Volt 400 - Hz 50 - KW 0,6 Trifase (voltaggi speciali a richiesta)
- Possibilità di incasso

eng / technical characteristics

- Tank capacity Kg 9
- Dimension mm 350 x 860 x h1035
- Volt 400 - Hz 50 - KW 0,6 Three - phase (special voltage on request)
- Possibility to place the machine into the counter

the chocolate
goes on stage



tell me
more

RICOPRITRICE S20

ENROBING MACHINE S20



ita / caratteristiche tecniche

- Struttura telaio in acciaio inox AISI 304
- Dosatore a pedale: con temporizzatore programmabile per dosaggio con controllo a pedale
- Vasca cioccolato riscaldata e termostata
- Pompa completamente removibile per pulizia e cambio del cioccolato
- Pompa a velocità variabile
- Termostati di controllo temperature ad alta precisione
- Volt 400 HZ 50 KW 2 trifase 5 Poli (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 560 (con tavolo 740) x 760 x h 1330
- Capacità vasca: 24 kg

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 Three - phase 5 Poli (Special voltages on request)
- Dimensions mm 560 (with table 740) x 760 x h 1330
- Tank capacity: 24 kg

simply indispensable

capacity
24 kg

2 KW
power

560x760
h1130



RICOPRITRICE S35

ENROBING MACHINE S35



ita / caratteristiche tecniche

- Struttura telaio in acciaio inox AISI 304
- Dosatore a pedale:
con temporizzatore programmabile
per dosaggio con controllo a pedale
- Vasca cioccolato riscaldata e termostata
- Pompa completamente removibile per pulizia
e cambio del cioccolato
- Pompa a velocità variabile
- Termostati di controllo temperature ad alta precisione
- Volt 400 - Hz 50 - KW 5 Trifase - 5 poli
(voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni mm 710
(con tavolo 880) x 880 x h 135°
- Capacità vasca: 50 kg

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 5 Three - phase 5 poles
(Special voltages on request)
- Dimensions mm 710 (with table 880) x 880 x h 1350
- Tank capacity: 50 kg

the melter with the
greatest tank capacity

capacity
50 kg

710x880
h 1350

5 KW
power



TANK

TANK S150



tell me
more



ita / 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
- Pompa a velocità variabile
- Ruote con freno per la movimentazione
- Capacità vasca 150 Kg
- Volt 400 Hz 50/60 KW 2,6 trifase 5 poli
- Dimensioni S150: mm 900 x 900 x h 1100
- Optional Sensore livello

eng / technical characteristics

- Structure made entirely of stainless steel 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 2,6 Three - phase 5 poli
- Dimensions S150: mm 900 x 900 x h 1100
- Optional Level sensor

simply indispensable

capacity
150 Kg

TANK S300



ita / caratteristiche tecniche

- Struttura e vasca interamente in acciaio inox 304
- Riscaldamento a bagno maria controllato da termoregolatore
- Inversione di marcia per la pulizia delle tubazioni
- Agitatore e pompa estraibili per una semplice pulizia
- Pompa a velocità variabile
- Ruote con freno per la movimentazione
- Capacità vasca 300 Kg
- Volt 400 Hz 50/60 KW 4 Trifase 5 poli
- Dimensioni S300: mm 1000 x 1000 x h 1300
- Optional Sensore livello

eng / technical characteristics

- Frame and tank made entirely of stainless steel 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

simply indispensable

capacity
300 Kg



DOSATURRA

VITTI DOSATRICE MULTIFUNZIONE

VITTI MULTIFUNCTIONAL DOSING MACHINE



tell me
more

57
dosatura



ita / caratteristiche tecniche

- Capacità tramoggia 12 Kg
- Possibilità di lavorare in modalità "single-shot" o "long-shot"
- Sistema di dosaggio ad ingranaggi
- Tramoggia e testa di dosaggio riscaldate separatamente
- Pannello touch screen
- Possibilità di salvare fino a 50 ricette all'interno del pannello
- Piastra dosatrice personalizzabile
- Regolazione manuale dell'altezza del banco
- Volt 200/230 -50/60 Hz -KW 0.4 Monofase

eng / technical characteristics

- Hopper capacity 12 Kg
- Possibility of working in "single-shot" or "long-shot" mode
- Dosing system by gears
- Hopper and dosing head heated separately
- Touch screen panel
- Possibility 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

Ease of use, for any
type of laboratory

670X830
h 750
0,4 KW
power

hopper
capacity
12 kg



tell me
more



ONESHOT
DEPOSITOR

OSD ZERO



tell me
more

61 — one shot depositor



Assistenza Remota /
Remote Assistance

ita / caratteristiche tecniche

- Struttura interamente in acciaio inox AISI 304
- Larghezza stampo/blister 275x135 / 275x175 mm
- Sistema di dosaggio standard 2x5 pistoni
- Tramogge e valvole riscaldate separatamente
- Nastro di trasporto estraibile
- Pulizia automatizzata
- Principali movimenti azionati da servo motore
- Volt 100/240 - Hz 50-60 / KW 0,85 Monofase
(voltaggi speciali a richiesta)
- Fino a 120 stampi ora

eng / technical characteristics

- Structure entirely in AISI 304 stainless steel
- Mold/blister width 275x135 / 275x175 mm
- 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 0,85 Single-phase
(special voltages on request)
- Up to 120 molds in 1 hour

up to 120 molds in 1 hour

welcome to the
future

0,85 KW
power

960X500
h 1450

OSD 5



tell me
more



Assistenza Remota /
Remote Assistance

ita / caratteristiche tecniche

- Struttura interamente in acciaio inox AISI 304
- Larghezza stampo/blister 275x135 mm / 275x175 mm
- Sistema di dosaggio standard 2x5 pistoni
- Tramogge e valvole riscaldate separatamente
- Nastro di trasporto estraibile
- Pulizia automatizzata
- Principali movimenti azionati da servo motore
- Volt 100/240 - Hz 50-60 / KW 1,5 Monofase (voltaggi speciali a richiesta)
- Fino a 220 stampi ora

eng / technical characteristics

- Structure entirely in AISI 304 stainless steel
- Mold/blister width 275x135 mm / 275x175 mm
- 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 Single-phase (special voltages on request)
- Up to 220 molds in 1 hour

up to 220 molds in 1 hour

Revolutionary
technology

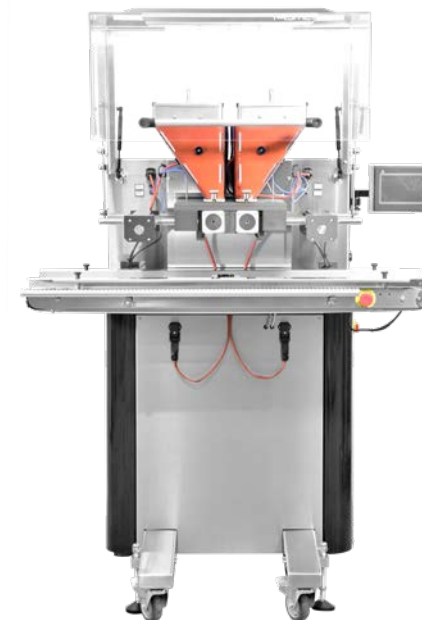
1,5 KW
power

1160X830
h 1580

OSD 10



tell me
more



Assistenza Remota /
Remote Assistance

ita / caratteristiche tecniche

- Struttura interamente in acciaio inox AISI 304
- Larghezza stampo/blister 275x135 / 275x175 / 275x205 mm
- Sistema di dosaggio standard 2x10 pistoni
- Tramogge e valvole riscaldate separatamente
- Nastro di trasporto estraibile
- Pulizia automatizzata
- Principali movimenti azionati da servo motore
- Volt 100/240 - Hz 50-60 / KW 1,5 Monofase (voltaggi speciali a richiesta)
- Fino a 360 stampi ora

eng / technical characteristics

- Structure entirely in AISI 304 stainless steel
- Mold/blister width 275x135 / 275x175 / 275x205 mm
- Standard dosing system 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 Single-phase (special voltages on request)
- Up to 360 molds in 1 hour

up to 360 molds in 1 hour

Perfection becomes
amazing

1,5 KW
power

1225X930
h 1580

CARICATORE STAMPI

MOLDS LOADER



ita / caratteristiche tecniche

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Possibilità di utilizzo con stamperie di diverse dimensioni (135 x 275 - 175 x 275 - 205 x 275)
- Velocità variabile del nastro
- Riscaldamento impostabile tramite strumento digitale
- Quantità stamperie torre di carico nr. 16
- Zona lampada infrarossi ispezionabile
- Semplicità di movimento tramite ruote pivotanti con freno
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - KW 1,2 Monofase (voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni: 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
- 16 molds per tower
- 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 x1450 x h1480

500 x1450
x h1480 mm

TAVOLO VIBRANTE OSD

VIBRATING TABLE FOR OSD



ita / caratteristiche tecniche

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Possibilità di utilizzo con stamperie 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
- 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
- Vibrazione alimentata ad aria compressa

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
- Adjustable power vibration
- Vibration powered by compressed air
- Easy handling through wheels with brakes
- Vibration-damping system to absorb vibrations of the machine structure
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - KW 0,2 Single - phase
- Dimensions: mm 682 x 1190 x 565
- Vibration powered by compressed air

682 x 565
x h1190 mm



ACCESSORI OSD

OSD ACCESSORIES



tell me
more

67 — accessori OSD

ACCESSORI / ACCESSORIES

OSD ZERO

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 shifter 90°		●	●
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			●



tell me
more



MODELLAGGIO
CIOCCOLATO

RIBALTATORE STAMPI

MOLDS TIPPER



tell me
more



Assistenza Remota /
Remote Assistance

ita / 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
- Vasca recupero prodotto riscaldata
- Sistema antivibrante per assorbimento delle vibrazioni della struttura della macchina
- Volt 400 Hz 50/60 KW 1,8 trifase 5 Poli

eng / technical characteristics

- Stainless steel 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
- Heated product recovery tank
- Anti-vibration system for absorption of the vibrations of the machine
- Volt 400 Hz 50/60 KW 1,8 Three - phase 5 poli

for massive products

800 x 1550 x
h 1250



tell me
more

SMODELATORE STAMPI

AUTOMATIC DEMOLDING MACHINE



ita / caratteristiche tecniche

- Nastro di carico a cinghioli
- Nastro di scarico a tappeto
- Bassi consumi energetici
- Struttura in acciaio AISI 304
- Principali movimentazioni con motori brushless
- Cilindri pneumatici di movimentazione
- Teglie scarico prodotto
- Max 6 stampi al minuto
- Volt. 240 - 50/60Hz - 0,4 KW - monofase
- Aria min. 5 BAR consumo 90NL/m (voltaggi speciali a richiesta)

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 - 0,4 KW - single phase
- Air min. 5 BAR consumption 90NL/m (special voltages on request)

for massive products

800 x 1550 x
h 1250



tell me
more



T-LINE



ita / caratteristiche tecniche

- Capacità: In base al tipo di prodotto 6 stampi al minuto
- Dimensione stampi: 275x135 / 275x175 / 275x205 mm
- Controllo: Pannello comandi: PLC touch screen
- Struttura: Ruote pivotanti
- 240V 50-60Hz KW 0,4 monofase (Votaggi speciali su richiesta)
- Connessione ad aria compressa
- Piastra dosaggio personalizzabile

eng / technical characteristics

- Capacity: 6 moulds per minute, depending on product type
- Mold/blister: Mould dimensions: 275x135 or 275x205 mm
- Control: Control panel PLC touchscreen
- Structure: Pivoting wheels
- 240V 50-60Hz KW 0,4 single - phase (Special voltages upon request)
- Compressed air connection
- Customizable dosing plate

automatic tablets
dosing



tell me
more

GIOSTRA PER CORPI CAVI

SPINNING ARMS FOR HOLLOW BODIES



ita / caratteristiche tecniche

- Struttura interamente in acciaio inox
- Fissaggio stampi a doppi magneti
- Frizione meccanica di sicurezza
- Comando a mezzo pedaliera
- Regolazione della velocità di rotazione con inverter
- Motore per vibrazione stampi
- Ventola per raffreddamento stampi
- Volt 200/240 - Hz 50/60 - KW 0,4 monofase
(voltaggi speciali a richiesta)
- Dimensioni 530x730x1055 mm

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless steel structure
- Mould to be fixed onto double magnets
- Safety mechanic clutch
- Control via pedal
- Speed regulated by inverter
- Moulds motor 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



tell me
more



CONFETTATURA

MINI BASSINA



tell me
more



ita / caratteristiche tecniche

- Velocità di rotazione vasca 10-60 giri/min
- Volt. 240 – 50 Hz – 0,8 KW
(voltaggi speciali a richiesta)

La macchina è dotata di pompa di calore, per sviluppare aria calda/fredda: l'aria fredda utilizzata per l'ingrossamento del prodotto in fase di ricopertura, l'aria calda per la lisciatura, la lucidatura e la pulizia finale.

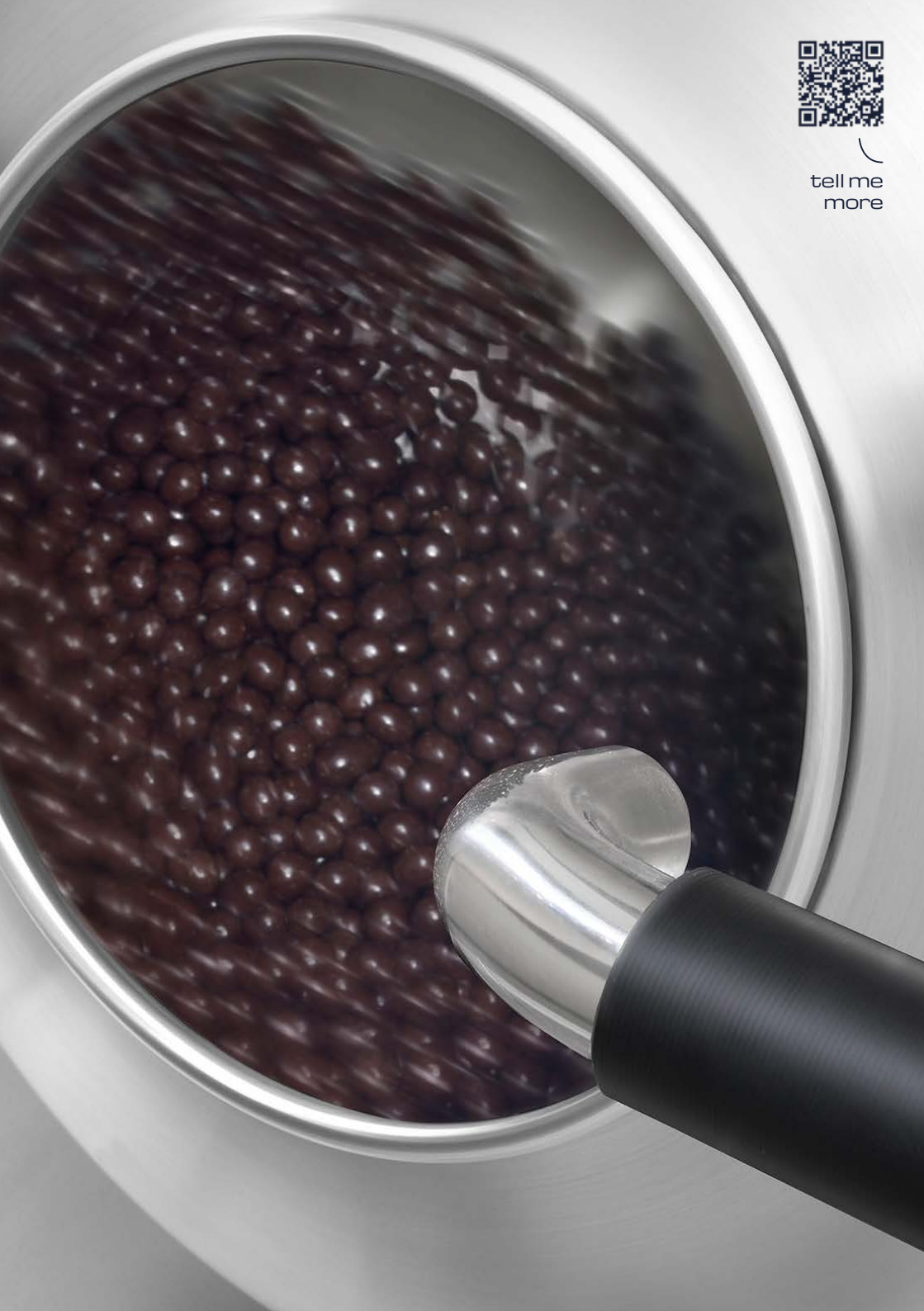
eng / technical characteristics

- Drum rotation speed 10-60 rpm
- Voltage 240 – 50 Hz – 0,8 KW
(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.

For a product beautiful
outside and good inside

525X423 capacity
h 712 5 kg
accessori / accessories
carrellino / cart



tell me
more

BASSINA



ita / caratteristiche tecniche

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

La macchina è dotata di pompa di calore, per sviluppare aria calda/fredda: l'aria fredda è utilizzata per l'ingrossamento del prodotto in fase di ricopertura, l'aria calda per la lisciatura, la lucidatura e la pulizia finale.

high performance



eng / technical characteristics

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

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.

481×820
h 1400

capacity
16 kg

accessori / accessories
spruzzatore / spray sistem



tell me
more

RAFFINAZIONE

MULINO A SFERE

BALL REFINER



tell me
more

87
raffinazione



ita / caratteristiche tecniche

- Acciaio inossidabile 304
- Vasca riscaldata, dotata di gruppo frigorifero utile per raffreddare il prodotto
- Finezza da 18 a 26 Micron
- Pompa a palette a velocità variabile, con inversione di rotazione, facile da rimuovere per la pulizia e trattamento antibatterico GHA
- Agitatore sfere a velocità variabile
- Basso consumo energetico
- Tempo di produzione regolabile
- 50 ricette salvabili
- Scarico con rubinetto laterale e superiore
- Facilmente disinfettabile
- Nessun collegamento ad acqua ed aria compressa richiesto
- 400V 50/60 HZ Kw 2,5 trifase 5 poli (voltaggi speciali su richiesta)

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
- Easily disinfettable
- No water or air connection required
- 400V 50/60 HZ Kw 2,5 Three - phase 5 poli (special voltages on request)

perfect for small and
medium productions

the pump is removable

708X818
h 1059

2,5 KW
power

accessori / accessories
filtro deferizzatore /
magnetic filter



tell me
more

VIBROVAGLIO

VIBRATING SCREEN



ita / caratteristiche tecniche

- Struttura interamente in acciaio inox
- Filtro e cono completamente estraibili per la pulizia
- Filtro a normativa ISO 3310-1
- Nessuna necessità di protezioni auricolari per i rumori
- Produzione 60/70 kg/h
(in funzione della viscosità del prodotto)
- Volt 200/240 -50/60 Hz -KW 0.1 Monofase
(voltaggi speciali a richiesta)

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 noise
- 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)

Ease of use, for any
type of laboratory

425X645
h 880

0,1 KW
power



tell me
more

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

COOLING TUNNEL



tell me
more

93 — tunnel di raffreddamento



ita / caratteristiche tecniche

- Struttura interamente acciaio inox AISI 304
- Coperture inox
- Nastro trasportatore in poliuretano per alimenti
- nastro in uscita con staccatore
- Rulli autocentranti regolazione sbandamento nastri
- sbrinamento automatico a gas caldo
- Raffreddamento con circolazione aria ad anello
- Altezza passaggio prodotto mm 130 /260 (versione pro)
- larghezza nastro mm 180/250/320
- Umidità controllata
- Volt 400 - Hz 50 - KW 2,4 Trifase 5 poli
- (voltaggi speciali a richiesta)
- Lunghezza utile di raffreddamento da Mt 4 a Mt 12
- (lunghezze extra su richiesta)

eng / technical characteristics

- Totally AISI 304 stainless structure - stainless steel caps
- Conveyor belt made of food-compatible polyurethane terminal belt with detach
- Self-centred rollers to adjust conveyors belt's direction automatic defrosting system hot gas
- Cooling with ring air ventilation
- Height passing product mm 130/260 (pro version)
- Belt width mm 180/250/320
- Volt 400 - Hz 50 - KW 2,4 Three-phase 5 poles
- (special voltages on request)
- Controlled humidity
- Length from 4 to 12 mt

Perfect cooling is
not just a question of
temperature



tell me
more

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO 600 MM

COOLING TUNNEL 600MM



95 — tunnel di raffreddamento 600 mm

ita / caratteristiche tecniche

- Struttura completamente in acciaio inox AISI 304
- Coperture in acciaio Inox coibentate ad alto potere isolante
- Raffreddamento con circolazione aria ad anello per un controllo dell'umidità interna
- Temperatura min. 5°
- Velocità aria variabile con Inverter
- Velocità nastro variabile con Inverter da 0 a 2 mt/min
- Nastro principale e Nastro staccatore in poliuretano per alimenti
- Raschiatori nastri per pulizia
- Rulli autocentrati con fotocellula per controllo sbandamento nastri
- Sbrinatorio automatico a gas caldo
- Gruppo frigorifero con raffreddamento forzato ad aria
- Altezza passaggio prodotto mm 100
- Volt 400 - Hz 50 - KW 4,75 / kw 4 - Trifase 5 Poli 16 A

eng / technical characteristics

- Structure completely in AISI 304 stainless steel
- Insulated stainless steel roofs with high insulating power
- Cooling with loop air circulation for indoor humidity control
- Temperature min. 5°
- Variable air speed with Inverter
- Variable belt speed with inverter from 0 to 2 mt/min
- Main belt and Food-grade polyurethane departing belt
- Cleaning belt scrapers
- Self-centered rollers with photocell for belt skid control
- Automatic hot gas defrost
- Refrigeration unit with forced air cooling
- Product passage height mm 100
- Volt 400 - Hz 50 - KW 4,75 / kw 4 - Three-phase 5 poles 16 A

4,75 KW
consumption



tell me
more

TUNNEL VERTICALE 175 / 275

VERTICAL COOLING TUNNEL



ita / caratteristiche tecniche

- Dimensioni: mm 2100 x 790 x h 2010
- Capacità stampi 76 (versione 175) o 114 stampi (versione 275)
- Meccanica: Motori Brushless con servozionamenti.
- Funzionalità automatica, semiautomatica o manuale
- 400V 50 Hz KW 2,4 Trifase 5 poli
- Controllo: touch screen
- Struttura: acciaio inox AISI 304

eng / technical characteristics

- Dimensions: mm 2100 x 790 x h 2010
- Capacity molds 76 (175) or molds 114 (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: Stainless steel AISI 304

less clutter
more efficiency

2100 x 790 x 2,4 KW
h 2010 power



ALTRI PRODOTTI

TAVOLO REFRIGERATO

REFRIGERATED TABLE



ita / caratteristiche tecniche

- Motore lato destro
- -2°/+8°C – VENTILATO
- Dimensioni tavolo con 2 ante: 1355x700x850h mm
- Dimensioni tavolo con 3 ante: 1805x700x850h mm
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Finitura esterna satinata scotch-brite
- Piedi in acciaio inox regolabili in altezza H140/230mm
- Porte autochiudenti con fermo di sicurezza a 95°
- Gruppo frigorifero monoblocco
- Sistema di ventilazione canalizzato sulla schiena per una perfetta vestibilità e temperatura interna omogenea
- Sbrinamento a gas caldo ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Maniglie ergonomiche
- Alimentazione standard 230V/50H
- Gas refrigerante ecologico 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 finishing
- 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 or 3 doors

ARMADI REFRIGERATI

REFRIGERATED CABINETS



ita / caratteristiche tecniche

- Struttura monoblocco in acciaio inox
- Finitura esterna satinata scotch-brite
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità da 75 mm (40kg/mc)
- Piedini regolabili in acciaio inox H:120-150
- Camere con angoli interni arrotondati per agevolare pulizia
- Telaio in acciaio inox con griglie per teglie pasticceria 60x80
- Sbrinamento automatico a gas caldo e automatico evaporazione dell'acqua di condensa
- Porta a molla dotata di fermo a 100°
- Gruppo frigorifero monoblocco brevettato
- Distribuzione ottimizzata del flusso d'aria esterno ed interno
- Design arrotondato; luce interna; serratura normale
- Scheda elettronica INTELLI e display LCD
- Dove si possono visionare i parametri HACCP
- Programma specifico per cioccolato con set +14°C. Range operativo +4°C +18°C

NEOS 700 | 1 door

770 x 820 x h 2025

-2°/+8°C o -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 door

1540 x 820 x h 2025

-2°/+8°C o -10°/-20°C



tell me
more

Pomati
open

Fissa un appuntamento al
Pomati Open!
I nostri esperti sono
sempre pronti a darti una
mano.

Ti serve una consulenza sulla tipologia di macchina da
acquistare per il tuo laboratorio?
Hai già acquistato un macchinario e vuoi scoprire tutte
le sue potenzialità?
Pomati Open è il luogo in cui gli esperti Pomati sono a
tua disposizione per darti consigli e supporto.

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