



Каталог продукции на 2024 год



Итальянское оборудование в России

WWW.POMATI.NET

На итальянском и международном рынке с 1967 года Pomati Group предлагает машины и аксессуары для производства шоколада. Широкий ассортимент профессиональных продуктов может удовлетворить потребности различных типов клиентов: кондитерских, производителей мороженого, предприятий общественного питания и хлебобулочных изделий.

Компания сочетает многолетний опыт с современными технологиями для создания надежной и качественной продукции. Внимание к деталям в дизайне позволило предложить полный спектр оборудования для закалки шоколада с множеством инновационных элементов. Pomati является пионером революционной технологии One Shot, делая ее доступной для всех кондитерских компаний.

Помимо передовых технологий, Pomati предоставляет полное консультирование по продажам и обучение в рамках программы Pomati Open, что дополняет широкий ассортимент продукции компании.

Pomati Group Russia

Санкт-Петербург

Москва

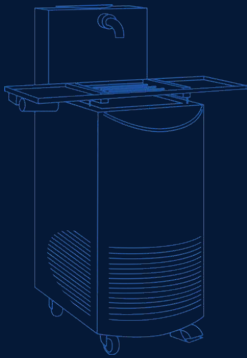
www.pomati.net

ООО “Помати Групп Рус”

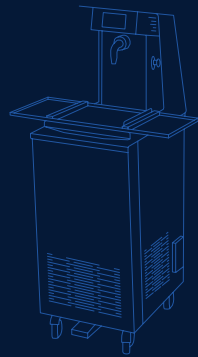
+7(812) 456-58-48

+7(499) 272-62-50

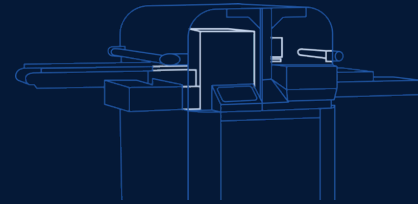
info@pomati.net



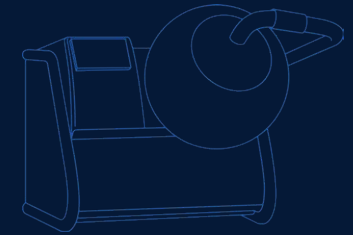
Машины для темперирования/
глазирования



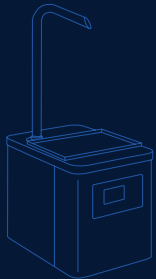
Темперающие машины
линии SL



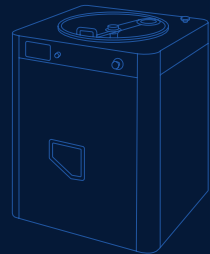
Извлекатель шоколадных форм



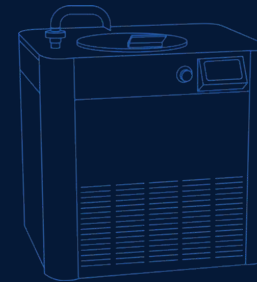
Бараны для дражирования



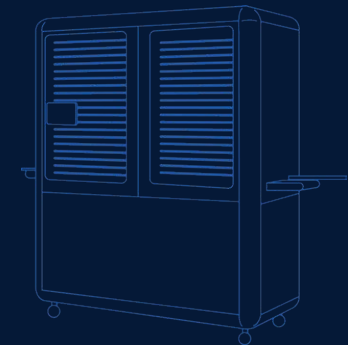
Плавильная машина



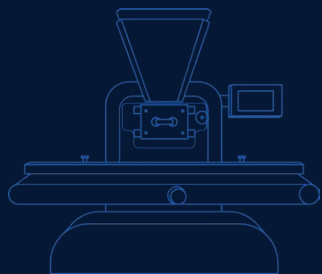
Баки для плавления S150/S300



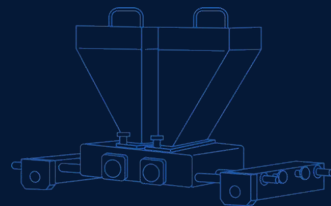
Шаровый рафинер/
Шаровая мельница



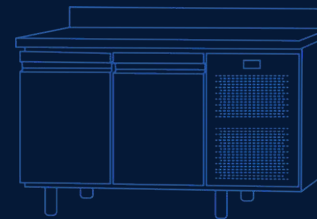
Туннели охлаждения



Дозирующая машина



Дозаторы OSD



Другое оборудование



71_Pomati Open



Pomati Group Russia
Санкт -Петербург
Москва
www.pomati.net

ООО «Помати Групп Рус»
+7 (812) 456-58-48
+7 (499) 272-62-50
info@pomati.net

TEMPERATRICI /
RICOPRITRICI



Темперирующая машина T5



СМОТРЕТЬ ВИДЕО



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Объем ёмкости: 5 кг, а сама производительность 12 кг/час
- Нагреваемая ёмкость для шоколада с термостатом и датчиками температуры.
- Двойной цикл подогрева ёмкости для шоколада и шнека
- Программируемое время вкл/вык. предварительного разогрева и отключения на неделю
- Съёмный шнек с возможностью реверса для лёгкой очистки и смены шоколада
- Сливное отверстие для шоколада и отдельная функция слива оставшегося шоколада из системы.
- Высокоточный термостат, контролирующий температуру как в емкости для плавления так и в самом шнеке и кране, что позволяет точно контролировать процесс темперирования разных сортов шоколада
- Охлаждающее устройство с системой принудительного охлаждения воздухом и хладагентом
- Мощность: 220 вольт - 50 Гц - 0,4 кВт однофазная
- Размеры: 480 x 450 x 390 (высота) мм. вес 46 кг

Дополнительный аксессуар:

Вибрационный стол



Темперирующая машина Т8

09



СМОТРЕТЬ ВИДЕО



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Объем загрузки ёмкости: 9 кг
- Программируемый дозатор с педалью для точности дозирования шоколада в формочки/изложницы
- Нагреваемая ёмкость для шоколада с термостатом
- Двойной раздельный цикл подогрева ёмкости для шоколада и шнека
- Программируемое вкл./выкл. на всю рабочую неделю с таймером вкл/выкл.
- Съёмный шнек с возможностью реверса для лёгкой чистки и смены шоколада с одного вида шоколада на другой (удобная система очистки)
- Высокоточный термостат, контролирующий температуру как в емкости для шоколада так и отдельно в шнеке и кране.
- Охлаждающее устройство с системой охлаждения воздухом и хладогеном.
- Подогреваемый вибростол на 2 формочки
- Мощность: 380 вольт - 50 Гц - 0,7 кВт -
- Размеры: 360 (со столом 700) x 450 x 1040 (высота) мм (220 вольт по запросу)



Аксессуары

Наклонная тележка /
Наклонная глазировочная лента

Лидер продаж среди небольших
производств (шоколатье)

Темперирующая машина T10

11



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- корпус машины выполнен из нержавеющей стали AISI 304
- объем емкости 13 кг. Производительность 50 кг. в час.
- дозатор с программным таймером дозирования с помощью педали
- емкость для шоколада с постоянным подогревом
- двойной цикл подогрева емкости для шоколада и шнека
- инверсия вращения шнека для удобной выгрузки шоколада
- съёмный шнек для удобства в мойке и смены шоколада
- Термостаты контроля температуры под высоким давлением
- Охлаждающее устройство с системой охлаждения воздухом
- Подогрев вибростолы
- Мощность: 380 вольт – 50 Гц - 1,5 кВт трехфазный пятиконтактный
- Размеры: 440 (со столом 740) x 720 x



Аксессуары

Наклонная глазировочная лента

Дозирующая пластина

Пневматический клапан

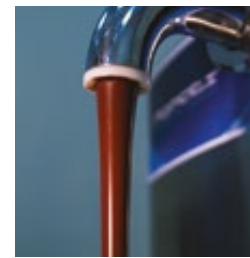


Темперирующая машина T20



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Полностью изготовлена из нержавеющей стали inox AISI 304
- Объем ёмкости для шоколада: 24 кг. производительность 70 кг в час.
- Дозатор с программным таймером дозировки с помощью педали
- Нагреваемая ёмкость для шоколада с термостатом
- Двойной цикл подогрева емкости для шоколада и шнека
- Инверсия вращения шнека для удобной выгрузки шоколада
- Съёмный шнек для удобства в мойке и смены шоколада
- Термостаты контроля температуры под высоким давлением
- Охлаждающее устройство с системой охлаждения
- Подогреваемый вибростол
- 380 вольт – 50 Гц – 2,2 кВт трехфазный пятиконтактный
- Размеры: 560 (со столом 740) x 760 x 1330 (высота) мм



СМОТРЕТЬ ВИДЕО



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

Темперирующая машина Т35

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Полностью изготовлена из нержавеющей стали inox AISI 304
- Объем ёмкости для шоколада: 50 кг. производительность до 150 кг/час.
- дозатор с программным таймером дозирования с помощью педали
- Нагреваемая ёмкость для шоколада с термостатом
- Двойной цикл подогрева емкости для шоколада и шнека
- Инверсия вращения шнека для удобной выгрузки шоколада
- Съёмный шнек для удобства в мойке и смены шоколада
- Термостаты контроля температуры под высоким давлением
- Охлаждающее устройство с системой охлаждения воздухом, газ хладоген.
- Нагреваемый вибрационный стол
- Мощность: 380 вольт – 50 Гц – 3,5 кВт Трехфазный
- Размеры 710 (со столом 880) x 880 x1350 (высота) мм



Тмперирующие машины с
пониженным
электропотреблением и
увеличенными баками для
шоколада

ПУСТЬ НАЧНЕТСЯ "ЗЕЛЕНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ" ДЛЯ БОЛЕЕ СЛАДКОГО



ПОТРЕБЛЯЕТ МАЛО
ЭНЕРГИИ

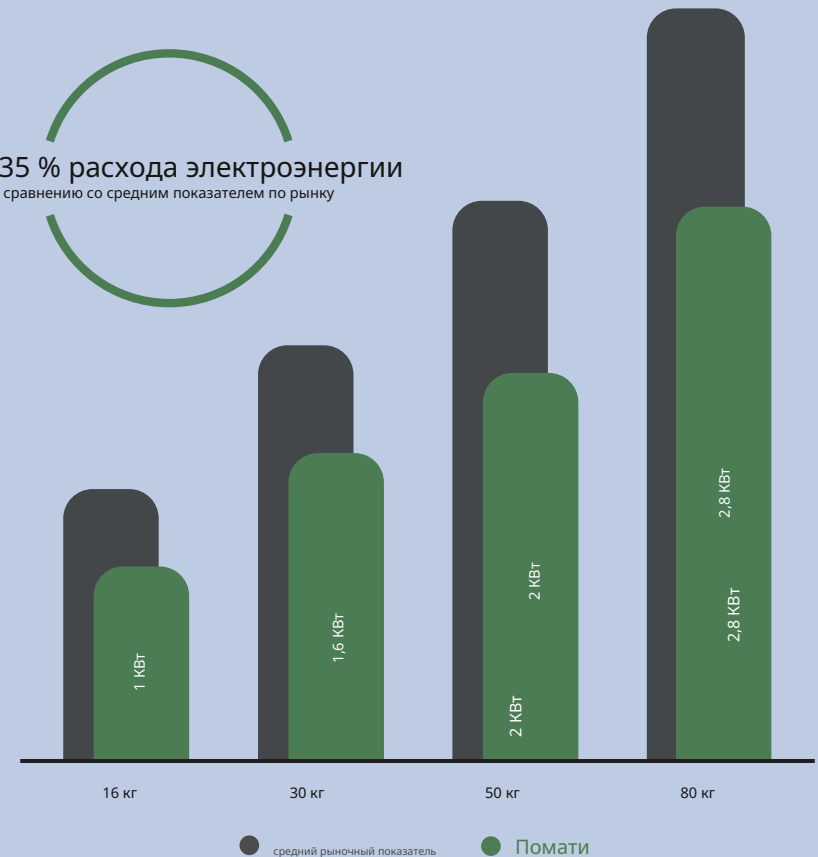


ВЫСОКАЯ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ



Забота об экологии

- 35 % расхода электроэнергии
по сравнению со средним показателем по рынку



Данные рассчитаны на основе среднего потребления в ходе производственного процесса.



Темперирующая машина SL16



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкции из пищевой нержавеющей стали AISI 304;
- Съёмный шнек для очистки и замены шоколада;
- Сенсорная панель управления.
- Реверсивный цикл выгрузки шоколада;
- Педальный дозатор с программируемым таймером;
- Вибростол с подогревом;
- Независимый шнековый нагрев;
- Холодильная установка с принудительным охлаждением воздуха;
- **Возможность отпуска со стадией промежуточной температуры;**
- **Возможность установки ночного режима для сохранения свойств продукта;**
- Прямое соединение ленты покрытия;
- Прямое подключение пневматики дозирующей пластины;
- емкость бака 16 кг.
- 220/380В, 50/60 Гц.

Темперирующая машина SL30



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкции из пищевой нержавеющей стали AISI 304;
- Съёмный шнек для очистки и замены шоколада;
- Сенсорная панель управления.
- Реверсивный цикл выгрузки шоколада;
- Педальный дозатор с программируемым таймером;
- Вибростол с подогревом;
- **Резервуар с многозонным обогревом;**
- Независимый шнековый нагрев;
- Холодильная установка с принудительным охлаждением воздухом;
- **Возможность отпуска со стадией промежуточной температуры;**
- **Возможность выставить ночной режим для сохранения свойств продукта;**
- Прямое соединение ленты покрытия;
- Прямое подключение пневматики дозирующей пластины;
- Емкость бака 30 кг.
- 220/380В, 50/60 Гц.

Темперирующая машина SL50



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкции из пищевой нержавеющей стали AISI 304;
- Съёмный шнек для очистки и замены шоколада;
- Сенсорная панель управления.
- Реверс для выгрузки шоколада;
- Педальный дозатор с программируемым таймером;
- Вибростол с подогревом;
- **Шоколадная ванна с многозонным подогревом;**
- Независимый шнековый нагрев;
- Холодильная установка с принудительным охлаждением воздухом;
- **Возможность отпуска со стадией промежуточной температуры;**
- **Возможность выставить ночной режим для сохранения свойств продукта;**
- Прямое подключение тележки для нанесения покрытий;
- Прямое подключение пневматики дозирующей пластины;
- Емкость бака 50 кг.
- 220/380В, 50/60 Гц.

Темперирующая машина SL80



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкции из пищевой нержавеющей стали AISI 304;
- Съёмный шнек для очистки и замены шоколада;
- Сенсорная панель управления.
- Реверс для выгрузки шоколада;
- Педальный дозатор с программируемым таймером;
- Вибростол с подогревом;
- Шоколадная ванна с многозонным подогревом;
- Независимый шнековый нагрев;
- Холодильная установка с принудительным охлаждением воздухом;
- Возможность отпуска со стадией промежуточной температуры;
- Возможность размещения ночного режима для сохранения свойств товара;
- Прямое подключение тележки для нанесения покрытий;
- Прямое подключение пневматики дозирующей пластины;
- Емкость бака 80 кг.
- 220/380В, 50/60 Гц.

Pomati Group Russia

Санкт-Петербург

Москва

www.pomati.net

ООО “Помати Групп Рус”

+7(812) 456-58-48

+7(499) 272-62-50

info@pomati.net

ЛЕНТА ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

- Сетевая загрузочная лента с функцией старт/стоп.
- Сеть повторного глазирования с зоной вибрации продукта
- Разгрузочная конвейерная лента с системой старт/стоп, питаемая рулоном бумаги.
- Быстрое освобождение разгрузочной конвейерной ленты для мойки глазировочной тележки.
- Алюминиевые лотки для выгрузки продукции.
- Двойной бункер для вуали для полного/частичного глазирования.
- Вентилятор с регулируемой скоростью и инвертором.
- Регулируемый по высоте вентилятор с откидной крышкой.
- Моторизованный хвостовик с обратным направлением
- Резервуар для боковой и нижней глазировки с грузилом.
- Высота изделия — 160 мм.
- Переменная скорость 0-2 м/мин.

НАКЛОННАЯ ЛЕНТА ДЛЯ глазировани (конвейер для покрытия шоколадом)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Багажная сетка с системой старт/стоп.
- Защитная сетка с зоной вибрации продукта
- Разгрузочная лента с системой старт/стоп, работающей от бумажной бобины.
- Складная конструкция
- Опорная поверхность для выгрузки продукта
- Двойной бункер для вуали для полного глазировани.
- Электронное управление вентиляцией.
- Воздуходувка с регулировкой по высоте и наклону.
- Ширина ленты 180/250 мм.
- Вольт 220 - Гц 50 - кВт 0,5 однофазный



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

Аппарат для нанесения топпингов 180/250 ММ



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- АИСИ 304
- Размеры поясной ленты: 900x553xh1385 мм.
- Сетка ленточная: 700x548xh1434 мм.
- Размер бункера: 370x220xh180 мм.
- Сменный валик (настраиваемый для всех типов зерна)
- Ширина ленты 320 мм.
- Сетчатая конвейерная лента для изделий с покрытием; слепить ремни
- Система сбора лишнего продукта
- Воздуходувка: регулируемая интенсивность воздуходувки для удаления лишнего зерна.
- Регулируемая скорость ленты.
- Вольт 220 В, 50–60 Гц, однофазный

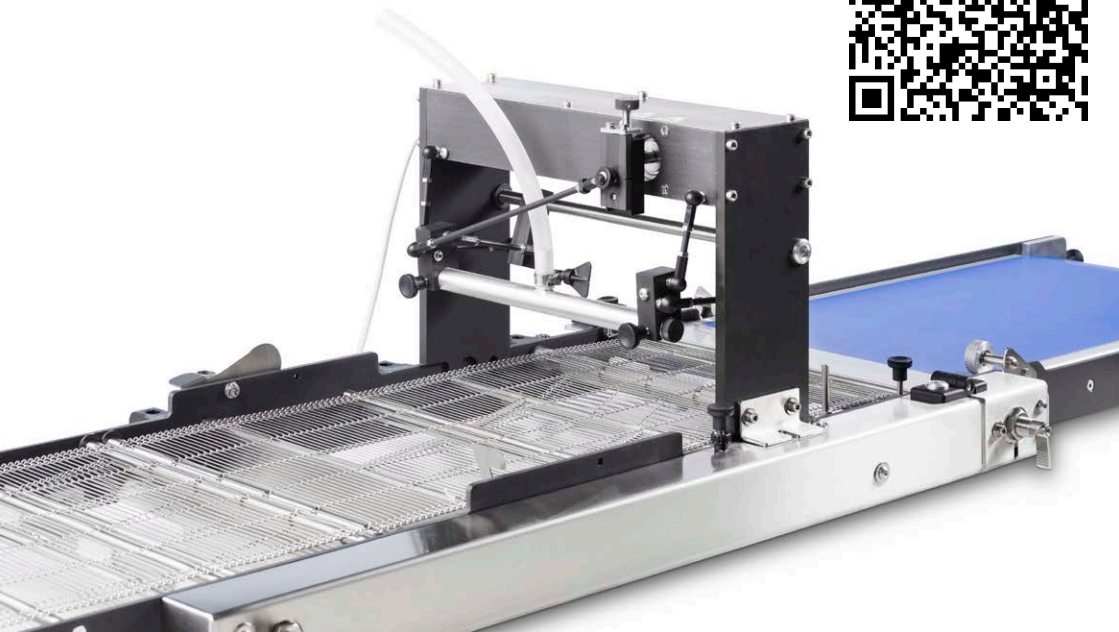
Подойдут для

мм 180: T8, T10, T20, T35, SL16 мм 250: T20, T35, SL30, SL50, SL80

Подойдут для

мм 180: T20 мм 250: T20, T35 мм 320: T35

ДЕКОРАТОР



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Регулируемая скорость
- Регулируемая ширина декора.
- Доступно лучшее украшение.
- Верхняя отделка с нижней обшивкой
- Удаленные настраиваемые отверстия для декора.
- Вольт 220 В, 50–60 Гц, однофазный



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

ПОДОЙДЕТ ДЛЯ

мм 180: T20

мм 250: T20, T35 мм 320: T35

Дополнительные аксессуары для temperующих машин



скажи мне более

29 — аксессуары

АКСЕССУАРЫ

T5 T8 T10 T20 T35 SL16 SL30 SL50 SL80

глазирочный пояс 180				●		●	●	●	●
глазирочный ремень 250				●	●		●	●	●
глазирочный ремень 320					●			●	●
трюфельный пояс 180				●		●	●	●	●
трюфельный пояс 250				●	●		●	●	●
трюфельный пояс 320					●			●	●
наклонная глазирочная лента мм 180		●	●	●	●	●	●	●	●
наклонная глазирочная лента мм 250				●	●		●	●	●
вращающийся стол для трюфелей				●	●	●	●	●	●
вибрационный стол	●								
ремень из плексигласа				●	●		●	●	●
ремень обогрева лампы				●	●	●	●	●	●
декоратор 180				●		●	●	●	●
декоратор 250				●	●		●	●	●
декоратор 320					●		●	●	●
дозировочная пластина			●	●	●	●	●	●	●
пневматический клапан			●	●	●	●	●	●	●



Pomati Group Russia
Санкт -Петербург
Москва
www.pomati.net

ООО «Помати Групп Рус»
+7 (812) 456-58-48
+7 (499) 272-62-50
info@pomati.net

SCIOGLITRICI



CUBE

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Емкость бака 5 кг.
- Размер мм 290 x 410 x 350 мм.
- Вольт 220 В, 50–60 Гц, однофазный (специальное напряжение по запросу).



портативный шоколадный
фонтан

аксессуары
тележка



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Емкость бака 9 кг.
- Размер мм 350 x 860 x 1035 мм.
- Вольт 380В - Гц 50 - кВт 0,7 Трехфазный (специальное напряжение по запросу)



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

ENROBING MACHINE S20



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Полностью нержавеющая конструкция AISI 304.
- Программируемый педальный дозатор.
- Емкость для шоколада с подогревом и термостатом.
- Полностью съемный насос
- Насос с регулируемой скоростью
- Обратный поток для выгрузки шоколада
- Высокая точность термостата контроля температуры.
- Вольт 380В Гц 50 кВт 2,2 Трехфазный 5 Poli (специальные напряжения по запросу)
- Размеры мм 560 (со столом 740) × 760 x В 1330
- Емкость бака: 24 кг.

Pomati Group Russia
Санкт-Петербург
Москва
www.pomati.net

ООО "Помати Групп Рус"
+7(812) 456-58-48
+7(499) 272-62-50
info@pomati.net

ENROBING MACHINE S35



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304
 Вместимость бака 50 кг.
 Программируемый диспенсер с ножным педальным управлением
 Подогреваемый и термоизолированный резервуар для шоколада
 Двойной нагревательный контур для бака, шнека и вибростола
 Съёмный шнек для легкой очистки и смены шоколадных изделий, обратное направление для выгрузки шоколада
 Термостаты для точного контроля температуры
 Холодильный агрегат с системой принудительного воздушного охлаждения
 Мощность 220/380 Вольт - Гц 50 - кВт 3,5 Трёхфазная 5 полюсов (возможен заказ напряжения)

Pomati Group Russia
 Санкт-Петербург
 Москва
www.pomati.net

ООО "Помати Групп Рус"
 +7(812) 456-58-48
 +7(499) 272-62-50
info@pomati.net



Pomati Group Russia
Санкт -Петербург
Москва
www.pomati.net

ООО «Помати Групп Рус»
+7 (812) 456-58-48
+7 (499) 272-62-50
info@pomati.net

TANK

TANK S150



TANK S300



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Рама и бак полностью изготовлены из стали Inox 304.
- Нагрев на водяной бане, контролируемый терморегулятором.
- Реверс для очистки труб.
- Съёмная мешалка и насос для легкой очистки.
- Насос с регулируемой скоростью
- Колеса с тормозом для удобства перемещения.
- Емкость бака К9 150
- Вольт 380 Гц 50/60 кВт 2,90 Трехфазная 5-пол.
- Размеры S150: 900 x 900 x 1100 мм.
- Дополнительный датчик уровня

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Рама и бак полностью изготовлены из стали Inox 304.
- Нагрев на водяной бане, контролируемый терморегулятором.
- Реверс для очистки труб.
- Съёмная мешалка и насос для легкой очистки.
- Насос с регулируемой скоростью
- Колеса с тормозом для удобства перемещения.
- Емкость бака 300 кг.
- Вольт 380 Гц 50/60 кВт 4 Трехфазный 5 поли
- Размеры S300: 1000 x 1000 x 1300 мм.
- Дополнительный датчик уровня

Pomati Group Russia
Санкт-Петербург
Москва
www.pomati.net

ООО “Помати Групп Рус”
+7(812) 456-58-48
+7(499) 272-62-50
info@pomati.net



Pomati Group Russia
Санкт -Петербург
Москва
www.pomati.net

ООО «Помати Групп Рус»
+7 (812) 456-58-48
+7 (499) 272-62-50
info@pomati.net

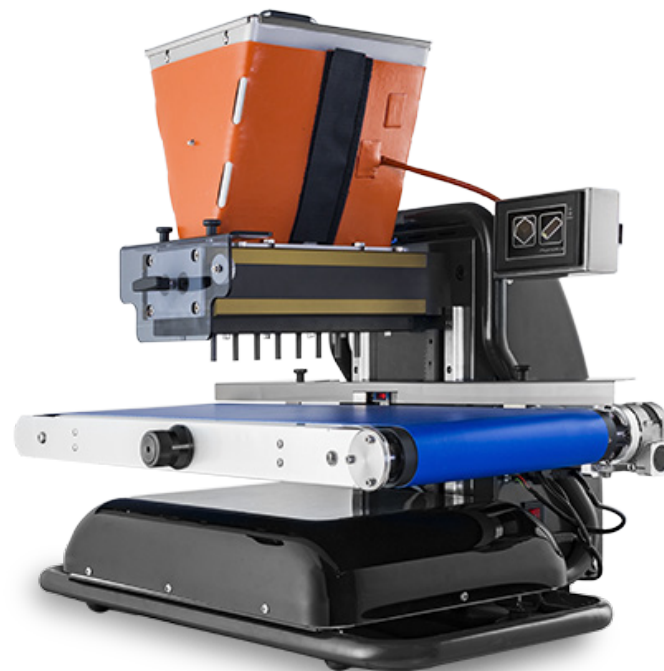
DOSATURRA



VITTI

Многофункциональная дозирующая машина

39



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Емкость бункера 12 кг.
- Возможность работы в режиме «одиночный» или «длинный»
- Шестеренчатая система дозирования
- Бункер и дозирующая головка обогреваются отдельно.
- Сенсорная панель
- Возможность сохранить до 50 рецептов на панели.
- Настраиваемая дозирующая пластина
- Ручная регулировка высоты скамейки.
- 220/380В, 50/60 Гц-кВт 0,4 Однофазный



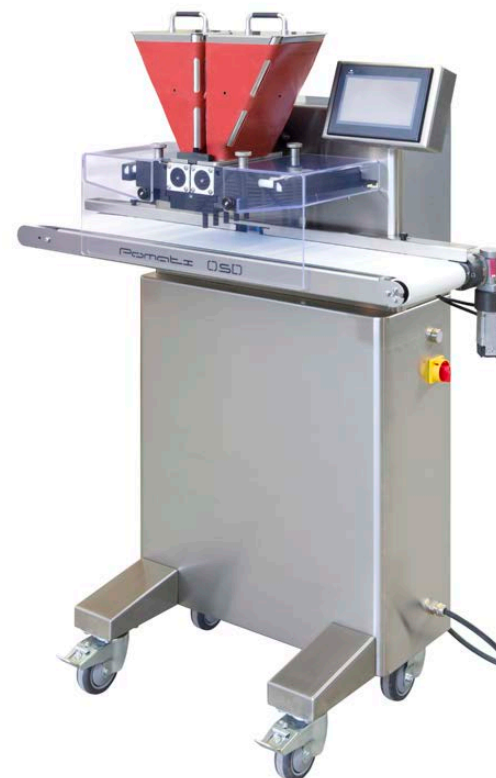
Pomati Group Russia
Санкт -Петербург
Москва
www.pomati.net

ООО «Помати Групп Рус»
+7 (812) 456-58-48
+7 (499) 272-62-50
info@pomati.net

**ONE SHOT
DEPOSITOR**



OSD ZERO



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.
- Ширина формы/блистера мм 275x175.
- Стандартная система дозирования 2x5 поршней.
- Бункеры и клапаны с отдельным подогревом
- Съёмная конвейерная лента
- Автоматическая очистка
- Основные движения приводятся в действие серводвигателем.
- Вольт 100/220 – Гц 50–60 / кВт 1,5 (OSD-0 кВт 1) Однофазный

до 120 форм за 1 час

OSD 5



Удаленная помощь

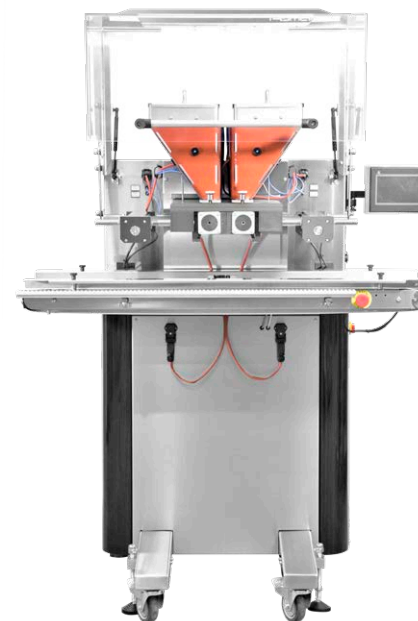
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.
- Ширина формы/блистера мм 275x175.
- Стандартная система дозирования 2x5 поршней.
- Бункеры и клапаны с отдельным подогревом
- Съёмная конвейерная лента
- Автоматическая очистка
- Основные движения приводятся в действие серводвигателем.
- Почасовое производство: OSD-5 220 форм.
- Вольт 100/220 – 50–60 Гц / кВт 1,5, однофазный (специальные напряжения по запросу)
- До 220 форм за 1 час



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

OSD 10



Удаленная помощь

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция полностью изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.
- Ширина формы/блистера мм 275x135.
- Стандартная система дозирования 2x5 - 2x10 поршней.
- Бункеры и клапаны с отдельным подогревом
- Съёмная конвейерная лента
- Автоматическая очистка
- Основные движения приводятся в действие серводвигателем.
- Вольт 100/220 – Гц 50–60 / кВт 1,5 (OSD-0 кВт 1) Однофазный (специальные напряжения по запросу)
- До 360 форм за 1 час



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

OSM Загрузчик форм с подогревом



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Полностью нержавеющая конструкция AISI 304.
- Возможность использования с формами разных размеров: (135×275 – 175×275 – 205×275)
- Переменная скорость ленты
- Нагрев регулируется с помощью цифрового прибора.
- Количество форм для загрузки башни №. 16
- Проверка инфракрасной лампы Area.
- Легкость перемещения благодаря колесам с тормозами.
- Вольт 100/220 – Гц 50/60 – кВт 1,2 Однофазный (специальные напряжения по запросу)
- Размеры: 500 x 1450 x 1480 мм.

Вибростол для OSD



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Полностью нержавеющая конструкция AISI 304.
- Можно использовать с формами для шоколада разных размеров (135 x 275 – 175 x 275 – 205 x 275).
- Переменная скорость ленты.
- Интенсивность вибрации регулируется пневматически с панели управления.
- Редактируемая мощность вибрации
- Вибрация, вызванная сжатым воздухом
- Легкое управление благодаря колесам с тормозами.
- Быстрое извлечение рабочего ремня для очистки.
- Система гашения вибрации для поглощения вибрации конструкции машины.
- Вольт 100/220 – Гц 50/60 – кВт 0,2 Однофазный
- Размеры: 682 x 1190 x 565 мм.



АКСЕССУАРЫ

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ OSD

АКСЕССУАРЫ

OSD ZERO

OSD-5

OSD-10

дозировочная пластина	●	●	●
автоматическая башня подачи шоколада		●	●
автоматическая питательная башня для наполнения		●	●
°переключатель формы 90°		●	●
защита лотка с направляющей 400x600	●		
подставка для лотка 400x600	●		
направляющая для формы 200 мм.		●	
направляющая для формы 240 мм.		●	
направляющая для формы 400 мм.			●



MODELLAGGIO
CIOCCOLATO

Переворачиватель форм TIPPER Tipper molds



Удаленная помощь

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Стальная конструкция AISI 304.
- Переменная скорость ленты.
- Регулируемая интенсивность вибрации пневматически с панели управления.
- Регулируемая мощность вибрации
- Вибрация, вызванная сжатым воздухом
- Продукт для водоотливных насосов
- Извлечение резервуара для сбора шоколада для быстрой очистки и мытья.
- Антивибрационная система для поглощения вибраций машины.
- Вольт 380 Гц 50/60 кВт 2 Трехфазный 5 поли.

Pomati Group Russia

Санкт-Петербург

Москва

www.pomati.net

ООО “Помати Групп Рус”

+7(812) 456-58-48

+7(499) 272-62-50

info@pomati.net

АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАШИНА ДЛЯ ДЕМОНТАЖА ФОРМ



СМОТРЕТЬ ВИДЕО



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Погрузочная лента с ремнями
- Разгрузочный конвейер
- Низкое энергопотребление
- Структура из стали AISI 304.
- Основные движения с бесщеточными двигателями
- Пневматические подъемно-транспортные цилиндры
- Лотки для разгрузки продукции
- Макс. 6 форм в минуту
- Вольт. 220 – 50/60 Гц – 0,5 кВт – однофазный
- Воздух мин. Потребление 5 БАР 90 Нл/м
(специальные напряжения по запросу)



T-LINE



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Производительность: 6 форм в минуту, в зависимости от типа продукта.
- Форма/блистер: Размеры формы: 275×135 или 275×175 мм.
- Управление: Панель управления: сенсорный экран ПЛК.
- Конструкция: поворотные колеса.
- 220 В, 50–60 Гц, 0,4 кВт, однофазное (специальное напряжение по запросу)
- Настраиваемая дозирующая пластина



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

КАРУСЕЛЬ ДЛЯ ПОЛЫХ ИЗДЕЛИЙ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Полностью нержавеющая конструкция AISI 304.
- Форма крепится на двойные магниты.
- Предохранительная механическая муфта
- Управление с помощью педали
- Скорость регулируется инвертором
- Четыре двигателя вибрации формования
- 220/380В, 50/60 Гц. – кВт 0,4 Однофазный (специальные напряжения по запросу)
- Размеры мм 530 x 730 x 1055 мм.



СМОТРЕТЬ ВИДЕО



CONFETTATURA



MINI BASSINA



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Скорость вращения барабана 10-60 об/мин.
- Напряжение 220 - 50 Гц - 1 кВт
(другие напряжения доступны по запросу)
- Охлаждающий компрессор с фреоном

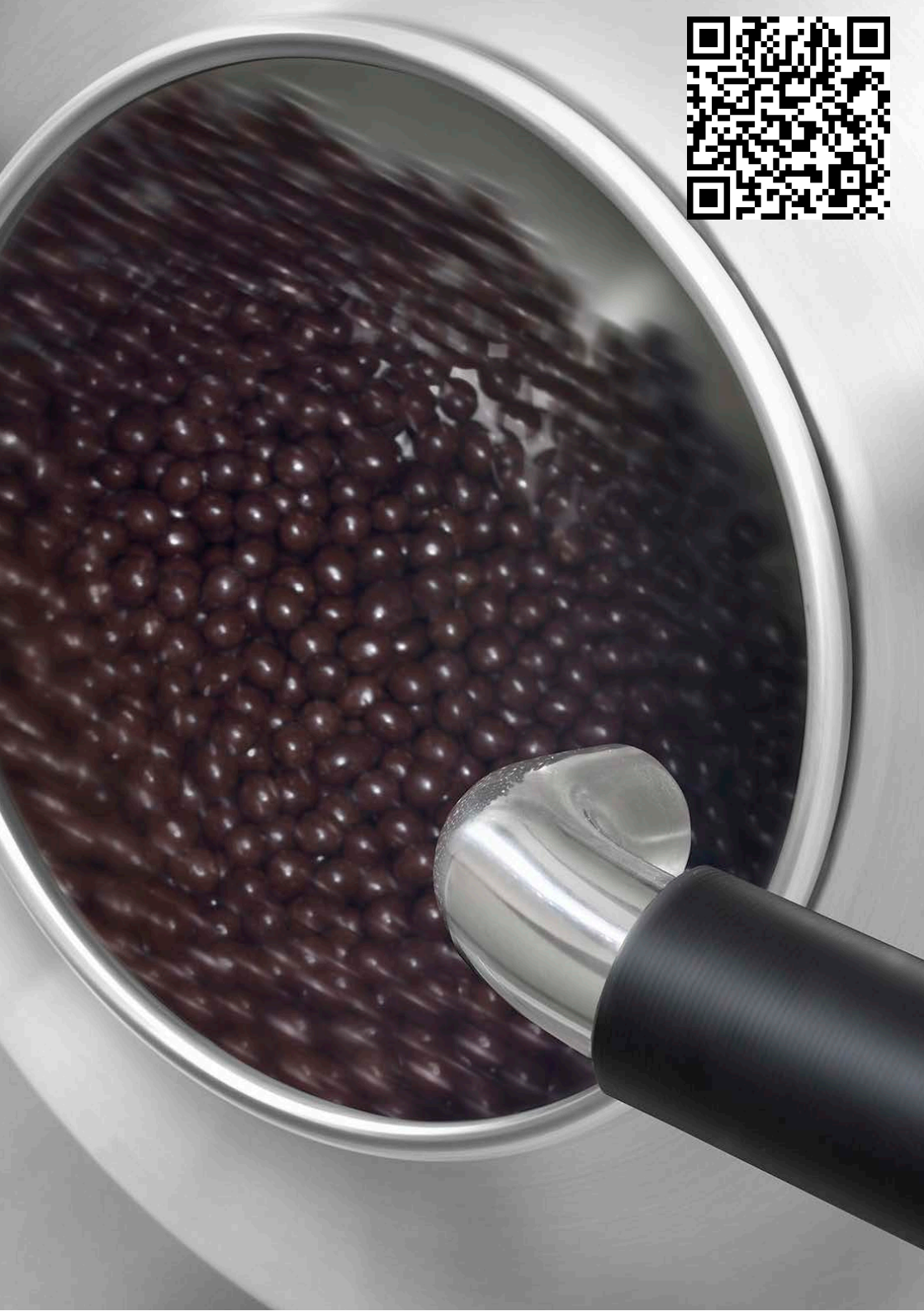
Машина оснащена тепловым насосом для выработки горячего/холодного воздуха: горячий воздух используется для увеличения накрываемого продукта, холодный воздух для разглаживания, полировки и окончательной очистки.

525X423X712 мм

Емкость: 4,5 кг



СМОТРЕТЬ ВИДЕО



BASSINA



СМОТРЕТЬ ВИДЕО



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Машина оснащена тепловым насосом для производства горячего и холодного воздуха: холодный воздух для набухания продукта на этапе глазирование; горячий воздух для разглаживания, придания блеска и окончательной полировки.

- Емкость барабана 16 кг (8 кг доступно по запросу)
- Скорость вращения барабана 10-60 об/мин.
- Напряжение 220 – 50 Гц – 1 кВт
(другие напряжения доступны по запросу)
- Охлаждающий компрессор с фреоном



RAFFINAZIONE



ШАРОВЫЙ РАФИНЕР

BALL REFINER



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь 304
- Емкость с подогревом, оснащенная холодильной установкой для охлаждения продукта.
- Тонкость от 18 до 26 микрон.
- Пластинчатый насос с регулируемой скоростью и обратным вращением, легко снимается для очистки и антибактериальной обработки ГНА.
- Регулируемая скорость
- Низкое энергопотребление
- Регулируемое время производства
- 50 сохраняемых рецептов.
- Слив с помощью бокового и верхнего крана
- Легко дезинфицируется
(специальные напряжения по запросу)
- Не требуется подключение воды или воздуха
- 380 В, 50/60 Гц, кВт 2,5, трехфазный, 5 поли.



VIBROVAGLIO

ВИБРОСИТО



СМОТРЕТЬ ВИДЕО



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция полностью из нержавеющей стали.
- Фильтр и конус полностью снимаются для очистки.
- Фильтр согласно стандарту ISO 3310-1.
- Нет необходимости в защите ушей.
- Производительность 60/70 кг/ч.
(в зависимости от вязкости продукта)
- 220/380В, 50/60 Гц. -0,1 кВт Однофазный (специальные напряжения по запросу)

Простота использования для
производств любого типа

425X645X880 мм



TUNNELDI
RAFFREDDAMENTO



Охлаждающие туннели



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Полностью нержавеющая конструкция AISI 304 – крышки из нержавеющей стали.
- Конвейерная лента из полиуретана, совместимого с пищевыми продуктами. Стол снимается в качестве приводного терминала.
- Самоцентрирующиеся ролики для регулирования направления ленты конвейера. Автоматическая система размораживания горячим газом.
- Охлаждение кольцевой воздушной вентиляцией.
- Высота прохождения продукта мм 100/260 (версия pro) Ширина ленты мм 180/250/320 (другая ширина) по запросу)
- Вольт 380 - Гц 50 - кВт 2,4 Трехфазный 5-полюсный (специальные напряжения по запросу)
- Контролируемая влажность

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ТОННЕЛЬ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ 175 / 275

Всего 2 метра шириной, а охлаждает, как 20 метровый горизонтальный туннель



СМОТРЕТЬ ВИДЕО

Модель можно приспособить к существующим производственным линиям, уменьшив их расширение и повысив производительность. Инновационная система охлаждения обеспечивает равномерное распределение холода внутри камеры. Рециркуляция воздуха в сочетании с высокоэффективным блоком охлаждения позволяет снизить потребление энергии и процент влажности. Бесщеточные двигатели, управляемые сервоприводом, обеспечивают плавное управление тележками. Температура и время охлаждения программируются с помощью сенсорной панели. Уникальный дизайн позволяет установку в открытых лабораториях, магазинах и шоурумах.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Вместимость стеллажей: Verticale 175: 72 формы / Verticale 275: 108 форм
- Бесщеточные двигатели с сервоприводом
- Сенсорный экран
- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304
- Вольт 220/380В – Гц 50/60 – 3 кВт





ALTRI PRODOTTI

TAVOLO REFRIGERATO

ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ - 3 ДВЕРИ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Правый мотор
- - 2°/+8°C – ВЕНТИЛЯЦИОННАЯ
- Размер стола с 2 дверцами: 1355X700X850 мм с задней стойкой.
- Размер стола с 3 дверцами: 1805x700x850 мм с задней стойкой.
- Структура из нержавеющей стали AISI 304.
- Внешняя сатиновая отделка Scotch-Brite.
- Ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте H140/230 мм.
- Самозакрывающиеся двери с остановкой безопасности под углом 95°.
- Моноблочная холодильная установка
- Канальная система вентиляции сзади для идеальной и однородной внутренней температуры.
- Оттаивание горячим газом и автоматическое испарение конденсата.
- Эргономичные ручки.
- Стандартный источник питания 230 В/50 Г ц.
- Экологический охлаждающий газ R230.

ARMADI REFRIGERATI

ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ NEOS



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Внешняя сатиновая отделка Scotch-Brite.
- Изоляция из пенополиуретана высокой плотности толщиной 75 мм (40 кг/м²).
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали. Высота: 120–150.
- Камеры с закругленными внутренними углами для облегчения очистки.
- Каркас из нержавеющей стали с решетками для противней 60×80.
- Автоматическое размораживание горячим газом и автоматическое испарение конденсата.
- Дверь с пружинным приводом и упором под углом 100°.
- Запатентованная моноблочная холодильная установка.
- Оптимизированное распределение внешнего и внутреннего воздушного потока.
- Округленный дизайн; внутренний свет; стандартный замок
- Электронная плата INTELLI и ЖК-дисплей
- Где можно просмотреть параметры НАССР
- Специальная программа для шоколада с установкой +14°C. Рабочий диапазон +4°C +18°C



Pomati
Open

Запишитесь на Pomati Open!

Наши специалисты всегда готовы оказать Вам поддержку.

Вам нужен совет о том, какое оборудование купить для вашего производства?

Вы уже приобрели машину и хотите раскрыть весь ее потенциал?

Pomati Open — это место, где эксперты Pomati могут дать вам совет и поддержку.

Pomati Group Russia
Санкт -Петербург
Москва
www.pomati.net

ООО «Помати Групп Рус»
+7 (812) 456-58-48
+7 (499) 272-62-50
info@pomati.net