



ARUBA T10

Pomati®

P. B. B. B.



ARUBA T10

TEMPERATRICE

Macchina temperatrice di piccole dimensioni adatta per laboratori artigianali. L'utilizzo della macchina, nata per sciogliere e temperare ogni tipo di cioccolato, è facile e di veloce apprendimento.

Il temperaggio continuo in coclea permette di avere in qualsiasi momento fluidità nel cioccolato e una perfetta unione dei cristalli per rendere il prodotto finale di ottima qualità.

La possibilità di estrazione e inversione di marcia della coclea, rende il cambio del cioccolato, un'operazione semplice.

TEMPERING MACHINE

Small tempering machine suitable for artisan productions. The machine is easy to operate and suitable for melting and tempering any kind of chocolate. The continuous tempering in the Archimedean screw makes it possible to obtain fluid chocolate and a perfect union of the crystals at any time in order to achieve a top quality final product. The possibility of taking out the Archimedean screw and carrying out the backflow makes it easy to change the chocolate.





ARUBA T10

TEMPEREUSE

Machine tempéreuse de petits dimensions indiquée pour les laboratoires artisanaux. L'utilisation de la machine, créée pour faire fondre et tempérer tout type de chocolat, est facile et de rapide acquisition.

Le tempérage continu dans le vis d'Archimède permet d'avoir toujours fluidité dans le chocolat et une bonne union des cristaux, afin de rendre le produit final d'une excellente qualité.

La possibilité d'extraction et du demi-tour de la vis d'Archimède, rend le changement du chocolat, une simple opération.

TEMPLADORA

Máquina templadora de pequeñas dimensiones idónea para laboratorios artesanales. El uso de la máquina, nacida para derretir y templar cada tipo de chocolate, es fácil y de rápido aprendizaje. El templaje continuo en cóclea permite tener en cualquier momento fluidez del chocolate y una perfecta unión de cristales, con la finalidad de obtener al final un producto de óptima calidad.

La posibilidad de extracción e inversión de marcha de la cóclea, hace que el cambio del chocolate, sea una operación sencilla.

CARATTERISTICHE

Struttura: telaio e pannelli di copertura interamente in acciaio INOX 304
Tubazioni di trasporto cioccolato: in acciaio INOX 304
Vasca cioccolato: riscaldata e termostata, struttura e agitatore in acciaio INOX 304
Capacità: Kg 13
Colonna temperante: interamente in acciaio INOX 304
Coclea: estraibile per la pulizia e il cambio del cioccolato
Doppio circuito di riscaldamento: circuito per il controllo della temperatura della colonna e della vasca del cioccolato separatamente
Inversione di marcia per lo scarico del cioccolato
Termostati di controllo temperatura: PID CONTROL ad alta precisione
Gruppo frigorifero: con raffreddamento forzato ad aria
Dosatore a pedale: con temporizzatore programmabile per dosaggio con controllo a pedale
Tavolo vibrante: riscaldato e termostato per la produzione di pralineria
Quadro comandi CE: di veloce lettura e semplice utilizzo
Potenza: 2,2KW 240/400V 50/60Hz
Dimensioni ingombro: mm 450 (con tavolo 880) x 720 x (h) 1330

MACHINE CHARACTERISTICS

Structure: totally 304 stainless steel frame and outside panels
Chocolate transportation pipes: 304 stainless steel
Chocolate tub: heated and with thermostat; 304 stainless steel frame and mixer
Capacity: Kg. 13
Tempering column: totally 304 stainless steel
Archimedean screw: it can be taken out for the cleaning and to change the chocolate
Double heating circuit: circuit to control the column's and chocolate tub's temperatures separately
Backflow to discharge the chocolate
Temperature control thermostat: high precision PID CONTROL
Refrigerating unit: with air cooling system by pump
Pedal doser: programmable timer for pedal control dosage
Vibrating table: heated and with thermostat, suitable for praline production
CE switchboard: easy to read and operate
Power: 2,2KW 240/400V 50/60Hz
Dimensions: mm 450 (with vibrating table 880) x 720 x (h) 1330

CARACTERISTIQUES

Structure: châssis et panneaux de couverture entièrement en ACIER INOX 304
Tubulures de transport: en ACIER INOX 304
Baignoire chocolat: réchauffée et thermostatique ; structure et agitateur en ACIER INOX 304
Capacité: Kg 13
Colonne tempérante: entièrement en ACIER INOX 304
Vis d'Archimède: arrachable pour le nettoyage et le changement du chocolat
Double circuit de chauffage
Demi-tour pour le déchargement du chocolat
Thermostats contrôle température: PID CONTROLE haute précision
Groupe frigorifique: refroidissement forcé à air
Doseur à pedale: Temporisateur programmable pour dosage avec contrôle à pédale
Table vibrante: réchauffé et avec thermostat pour la production de pralinerie
Tableau de contrôle: de rapide lecture et de simple utilisation
Puissance: 2,2KW 240/400V 50/60Hz
Mesures encombré: mm 450 (avec table vibrante 880) x 720 x (h) 1330

CARACTERISTICAS

Estructura: chasis y paneles totalmente en acero INOX 304
Tubaciones para el transporte del chocolate: en acero INOX 304
Recipiente chocolate: calentado y termostatado, estructura y agitador en acero INOX 304
Capacidad: kg 13
Columna templadora: totalmente en acero INOX 304
Cóclea: extraíble para la limpieza y el cambio del chocolate
Doble circuito de calentamiento
Inversión de marcha para la salida del chocolate
Termostatos de control temperatura: PID CONTROL con alta precisión
Grupo frigorífico: enfriamiento forzado a aire
Dosificador a pedal: temporizador programable para dosificación con mando a pedal
Mesa vibradora: calentada y termostatada para la producción de garapiñado
Cuadro de mandos: de rápida lectura y uso sencillo
Potencia: 2,2KW 240/400V 50/60Hz
Medidas dimensión: 450 mm (con la mesa vibradora 880 mm) x 720 x (h) 1330

POMATI®