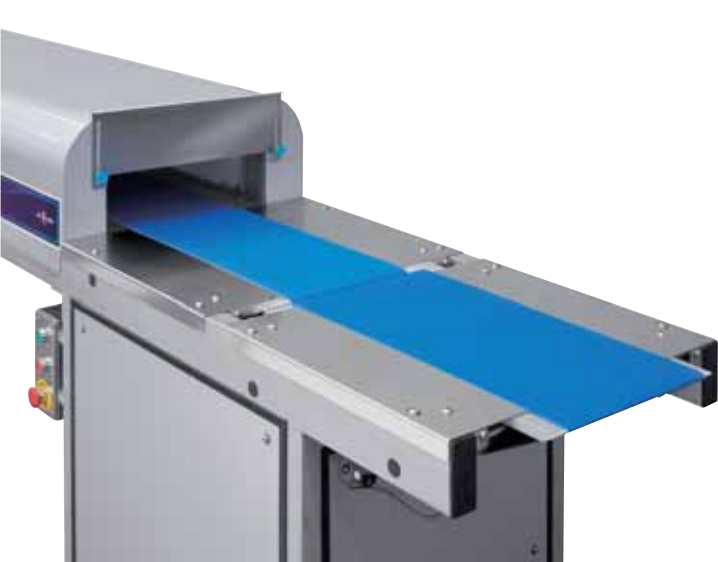


GUYAVE

POMATI

© Pomati



TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO PER CIOCCOLATO

Il tunnel è stato concepito e realizzato espressamente per il raffreddamento dei prodotti al cioccolato (uova pasquali, biscotti e prodotti vari ricoperti); è destinato a laboratori artigianali e industriali.

Il prodotto caldo viene condotto da un nastro trasportatore all'interno del tunnel, dove viene raffreddato dalla circolazione di aria forzata a bassa temperatura. Il tunnel è dotato di un gruppo frigorifero che raffredda l'aria soffiata all'interno delle camere di lancio. La messa in funzione dell'impianto frigorifero del sistema di circolazione di aria forzata e l'avanzamento del nastro sono consentiti manualmente con l'intervento sull'apposito quadro comandi.

Il tunnel, costituito da materiali che non disperdono residui tossici, è idoneo per alimenti.

La classificazione dei vari modelli avviene in base alla larghezza ed alla lunghezza totale del tunnel, che determinano il numero di sezioni di raffreddamento e la potenza dell'impianto refrigerante.



GUYAVE



TUNNEL DE REFROIDISSEMENT POUR CHOCOLAT

Le tunnel a été conçu et réalisé spécialement pour le refroidissement de produits aux chocolats (œuf de paques, biscuits et produits divers, recouvert).

Il est, donc, destiné aux laboratoires artisanaux et industriels.

Le produit chaud est conduit, par une bande transporteuse, à l'intérieur du tunnel, où s'accomplit le refroidissement.

Le tunnel est doté, d'un groupe frigorifique ayant pour but de refroidir l'air soufflée à l'intérieur des chambres de lancement. La mise en fonction de l'installation frigorifique du système de circulation de l'air forcée et l'avancement de la bande sont consentites manuellement, grâce à l'intervention adéquat, du tableau de commande.

Le tunnel est principalement constitué, de matériaux, qui ne prévoient aucunes dispersions résidus toxiques (conformement aux aliments).

La classification, des différents modèles, se présente, d'après la largeur et la longueur totale du tunnel, qui déterminent le numéro de la section de refroidissement et la puissance de l'installation réfrigérante.

COOLING TUNNEL FOR CHOCOLATE

The tunnel has been designed for cooling chocolate products such as Easter eggs, biscuits and other coating products and is meant for industrial and handicraft laboratories.

The hot products covered with chocolate are transported inside the tunnel where they are cooled by pump at low temperature.

The tunnel is endowed with a refrigerating unit that cools the air blown inside the torpedo rooms.

A control panel allows to manually operate the air cooling system by pump refrigerating unit and the conveyor belt.

The tunnel is made of food-compatible non toxic material. Models come in a variety of lengths and widths, which refer to the number of cooling sections and the power of the refrigerating unit.

TUNEL DE ENFRIAMIENTO PARA CHOCOLATE

El túnel ha sido realizado expresamente para el enfriamiento de los productos de chocolate (huevos de pascua, galletas y productos varios recubiertos) está destinado para laboratorios artesanales e industriales. El producto caliente viene conducido por una cinta transportadora al interior del túnel, donde se enfría por la circulación de aire forzado a baja temperatura. El túnel está dotado de un grupo de frigorífico que enfría el aire soplado en el interior de las cámaras de lanzamiento. La puesta en marcha de la instalación frigorífica del sistema de circulación de aire forzado y el avance de la cinta están consentidos manualmente con la intervención en el adecuado cuadro de mandos.

El túnel está constituido por materiales que no dispersan residuos tóxicos, es idóneo para alimentos.

La clasificación de los varios modelos se determina en base a la anchura y a la longitud total del túnel, que determinan el número de sección de enfriamiento y la potencia de la instalación refrigerante.

CARATTERISTICHE

Struttura: tubolare in acciaio inox.

Coperture: in materiale termoisolante stampato

Nastro trasportatore: in materiale plastico (poliuretano per alimenti) con speciale finitura di superficie indeformabile, a velocità variabile comandata da inverter

Quadro comandi CE: di veloce lettura e di semplice utilizzo

Gruppo frigorifero: raffreddato ad aria

Rullo autocentrante: regolazione sbandamento nastro controllato da fotocellula per nastro di carico e nastro di stacco.

Nastro in uscita con staccatore

Sbrinamento automatico: evaporatore a gas caldo.

Altezza passaggio prodotto: mod. Guyave mm 130 - mod. GuyavePro mm 290.

Motore nastro: 750 W

Ventilatore: 250 W

Gruppo frigorifero: 1200 W

Potenza assorbita: 2,4 KW

Volt: 220/380 V

Lunghezza nastro: 180/250/320 mm

Lunghezza utile: da mt 4 a mt 12

MACHINE CHARACTERISTICS

Structure: stainless steel.

Outside panels: insulating material

Conveyor belt: made of plastic material (food-compatible polyurethane) with non-deformable surface special finish and with inverter-operated variable speed

CE control panel: easy to read and operate

Refrigerating unit: air-cooled.

Self-centering roller: equipped with a photoelectric cell to adjust conveyor belt's direction for exit and product release belt.

Take off table as driving terminal

Automatic defrosting system: hot gas evaporator

Product passage height: type Guyave mm 130 - type GuyavePro mm 290.

Belt engine: 750 W

Ventilator: 250 W

Refrigerating Unit: 1200 W

Capacity: 2,4 KW

Volt: 220/380 V

Belt width: 180/250/320 mm

Refrigerating length: from mt 4 to mt 12

CARACTERISTIQUES

Structure: tubulaire d'acier inox

Couverture: matériel thermo-isolant imprimé

Bande transporteuse: matériel plastique (polyuréthane, pour aliments) avec finitions spéciales, indéformables, vitesse variable commandée

Tableau de commande CE: lecture rapide et utilisation simple

Groupe frigorifique: refroidi à aire

Rouleau autocentrant: réglage dérapage de la bande, contrôlé par photo cellules pour bandes de chargement et bandes de détalment.

Table sortie décollage des produits

Dégivrage automatique: évaporateur à gaz chaud

Hauter passage des produits: Guyave mm 130 - GuyavePro mm 290.

Moteur bande: 750 W

Ventilateur: 250 W

Groupe frigorifique: 1200 W

Puissance assimilée: 2,4 KW

Volt: 220/380 V

Largeur de la bande: 180/250/320 mm

Longueur de la réfrigération: mt 4 - mt 12

CARACTERISTICAS

Estructura: el tubular en acero inox

Cobertura: de material aislante térmico impreso

Cinta transportadora: de material plástico (poliuretano para alimentos) con especial acabado de superficie indeformable, con velocidad variable dirigida por inverter

Cuadro mandos CE: de rápida lectura y de sencillo uso

Grupo frigorífico: enfriado con aire

Cilindro centrado automático: regulación desbandada cinta controlada por fotocélulas por cinta de carga y cinta de separación

Cinta de salida con separador

Descongelación automática: evaporador con gas caliente

Altura de paso del producto: Guyave mm 130 - GuyavePro mm 290.

Motor cinta: 750 W

Ventilador: 250 W

Grupo frigorífico: 1200 W

Potencia absorbida: 2,4 KW

Volt: 220/380 V

Ancio cinta: 180/250/320 mm

Longitud de enfriamiento: mt 4 - mt 12

POMATI®

POMATI srl - Uffici / Unità Produttiva: Via A. Moro, 14/16 - Zona Ind. Mirandolina - 26845 CODOGNO (LO) - ITALIA

Tel +39 0377.33092 r.a. - Fax +39 0377.34446 - E-mail: pomati@pomati.it