



#### Kühltunnel

Zum sofortigen Abkühlen der produzierten Produkte in Blister oder direkt auf dem Blech.

Kühltunnellänge: 4 – 12 m  
Anschluss: 400 V / 2.4 kW  
Abmessungen: 570x6000 – 14000x1270 mm



#### Kühlturm

Für enge Platzverhältnisse. Speziell für Blister kann auf 2 Meter eine Kühlung hergestellt werden, die einem Kühltunnel von 20 Meter entspricht.

Kühltunnellänge entsprechend:  
5 – 20 m  
Anschluss: 400 V / 2.4 kW  
Abmessungen: 2100x790x2010 mm



Hohe Qualität und grosse Auswahl

## Pomati Temperiermaschinen für Ihre Schokoladenproduktion



#### Schmelztank S150

Zum Schmelzen von grossen Mengen Schokolade, welche anschliessend für die Temperiermaschinen verwendet werden kann.

Fassungsvermögen: 150 kg  
Anschluss: 400 V / 3.3 kW  
Abmessungen: 900x900x1100 mm



#### Tischmodell T5

Kleinste Tischtemperiermaschine im Pomati-Sortiment. Für kleine Chargen in Konditoreien oder Bäckereien.

Fassungsvermögen: 5 kg  
Anschluss: 230 V / 0.4 kW  
Abmessungen: 480x450x390 mm

Für weitere Informationen:

Kontaktieren Sie Ihren Pitec-Verkaufsberater oder:

**Marc Riesen**  
Tel. 071 763 82 41  
E-Mail: [mriesen@pitec.ch](mailto:mriesen@pitec.ch)

**Pitec AG Bäckerei- und Gastrotechnik**  
Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet  
Tel. 071 763 81 11, Fax 071 763 81 22  
[info@pitec.ch](mailto:info@pitec.ch), [www.pitec.ch](http://www.pitec.ch)





### Temperiermaschine T8

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

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



Optional dazu erhältlich:  
**Überzugsband**



### Temperiermaschine T10 / T20 / T35

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

Fassungsvermögen: 13 kg / 24 kg / 35 kg  
Anschluss: 400 V / 3.5 kW  
Abmessungen:  
T10 (B×T×H) 0740×720×1310 mm  
T20 (B×T×H) 0740×760×1330 mm  
T35 (B×T×H) 0880×880×1350 mm

Optional dazu erhältlich:  
**Überzugsband**



### One Shot Depositor

Diese Maschine kann die Hülle sowie die Füllung einer Praline gleichzeitig in einem Schuss direkt in Blister oder auf Bleche produzieren. In 3 Grössen erhältlich.

Produktionskapazität: 35 – 140 kg  
Anschluss: 230 V / 1.5 kW  
Abmessungen:  
OSD-0 (B×T×H) 0960×500×1450 mm  
OSD-5 (B×T×H) 1160×830×1580 mm  
OSD-10 (B×T×H) 1225×930×1580 mm



### Formgiessmaschine T-Line

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

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

Anschliessend kann die befüllte Form an einen Arbeitstisch, Kühltunnel oder Kühlturm übergeben werden.

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



### Hohl-Formenschleudermaschine

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



Max. Gewicht pro Arm: 3 kg  
Drehgeschwindigkeit:  
max. 4 Drehungen pro Minute  
Anschluss: 230 V / 0.4 kW  
Abmessungen: 500×700×1250 mm

Vorteile:

- Rationelle Produktion (Z.B. Hasenfiguren komplett giesen in einem Schritt)

Youtube Video ansehen:



### Komplette Produktionslinie OSD

Komplette Produktionslinie für Pralinen aus einer Hand.