



Schokoformen finden
Sie unter www.pitec.ch

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: 900 x 900 x 1100 mm

Art. 430228
CHF 14'100.00



Tischmodell T5

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

Fassungsvermögen: 5 kg
Anschluss: 230 V / 0.4 kW
Abmessungen: 480 x 450 x 390 mm

Art. 430222
CHF 7'890.00



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 x T x H) 360 x 450 x 1040 mm

Art. 430223
CHF 9'990.00



Optional dazu erhältlich:
Überzugsband
ab CHF 7'380.00

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 x T x H) 0740 x 720 x 1310 mm **Art. 430224**
T20 (B x T x H) 0740 x 760 x 1330 mm **Art. 430226**
T35 (B x T x H) 0880 x 880 x 1350 mm **Art. 430227**

ab CHF 14'660.00



Optional dazu erhältlich:
Überzugsband
ab CHF 7'380.00



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 x T x H) 0960 x 500 x 1450 mm **Art. 430232**
OSD-5 (B x T x H) 1160 x 830 x 1580 mm **Art. 430233**
OSD-10 (B x T x H) 1225 x 930 x 1580 mm **Art. 430234**

ab CHF 41'940.00



Grosse Auswahl in unserem eShop

Formengiessmaschine 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 regelmässigen Abständen 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 x T) 275 x 175 oder 275 x 135 mm

Passend zu: T10 / T20 / T35

Anschluss: 230 V / 0.4 kW

Abmessungen: (B x T x H) 1600 x 574 x 1445 mm



Art. 430240 CHF 14'990.00



Youtube Video ansehen:



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 x 700 x 1250 mm



Vorteil: Rationelle Produktion (z.B. Hasenfiguren komplett giessen in einem Schritt)

Art. 430239
CHF 8'380.00

Komplette Produktionslinie OSD

Komplette Produktionslinie für Pralinen aus einer Hand.
ab CHF 156'230.00





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: 570×6000 – 14000×1270 mm

ab CHF 31'230.00



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: 2100×790×2010 mm

ab CHF 50'570.00



Für weitere Informationen:

Kontaktieren Sie Ihren Pitec-Verkaufsberater oder:

Marc Riesen

Tel. 071 763 82 41

E-Mail: 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, www.pitec.ch

