



Pomati Group Russia
ООО «Помати Групп Рус»

Санкт-Петербург: +7 (812) 456-58-48
Москва: +7 (499) 272-62-50

info@pomati.net
WWW.POMATI.NET



Узнать
больше

>



О КОМПАНИИ

Pomati Group Russia
ООО «Помати Групп Рус»

Санкт-Петербург: +7 (812) 456-58-48
Москва: +7 (499) 272-62-50

info@pomati.net
WWW.POMATI.NET

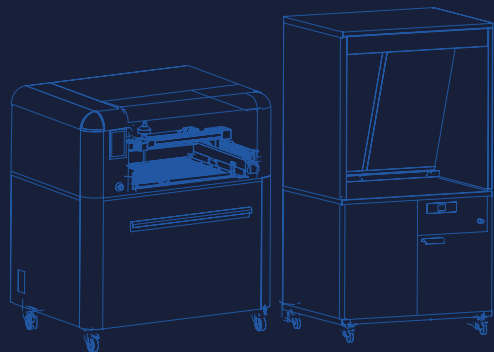
С 1967 года Pomati Group работает на итальянском и международном рынках, предлагая машины и аксессуары для производства шоколада. Широкий ассортимент профессионального оборудования отвечает потребностям кондитерских, производителей мороженого, ресторанов и пекарен.

Накопленный опыт в сочетании с современными технологиями позволяет создавать актуальное, надёжное и качественное оборудование.

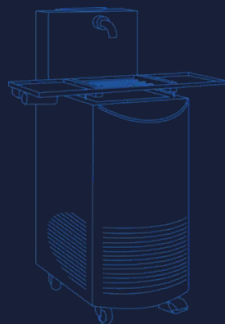
Внимание к деталям при проектировании помогло внедрить множество инновационных решений во всём ассортименте. Pomati — пионер революционной технологии One Shot, сделавший её доступной кондитерским предприятиям любого масштаба.

Предложение Pomati дополняют консультации до и после продажи, а также обучение в Pomati Open.

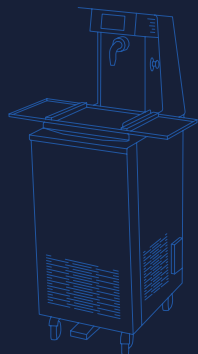
ПРОДУКЦИЯ



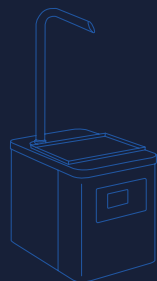
09_ AQUA & ARIA



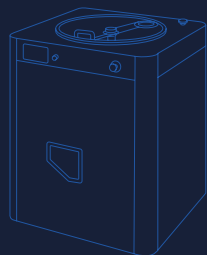
15_ Темперирование
и глазирование



25_ Темперирующие
машины SL LINE



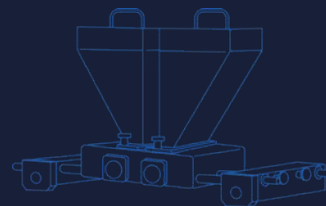
43_ Плавители
шоколада



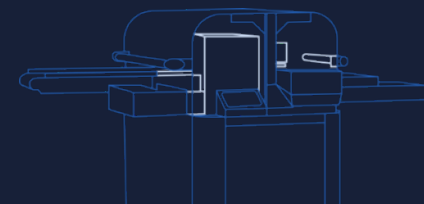
51_ Плавильные
ёмкости



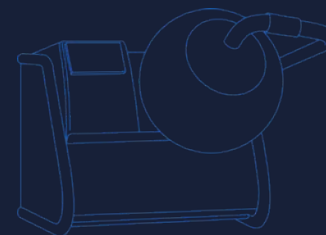
55_ Дозирование



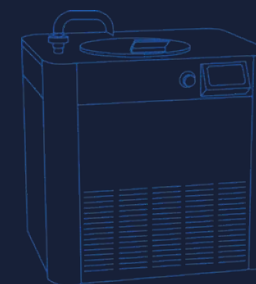
59_ Дозаторы OSD



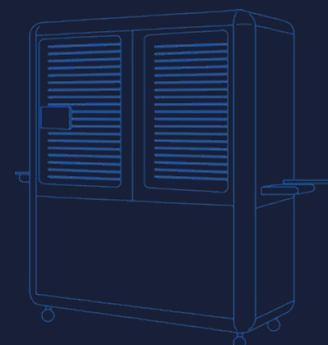
69_ Формование
шоколада
(выстукиватель
поликарбонатных форм)



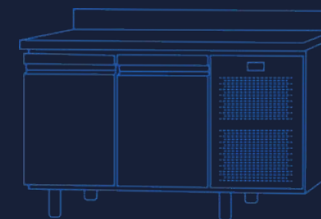
79_ Дrajирование



85_ Шариковая
мельница



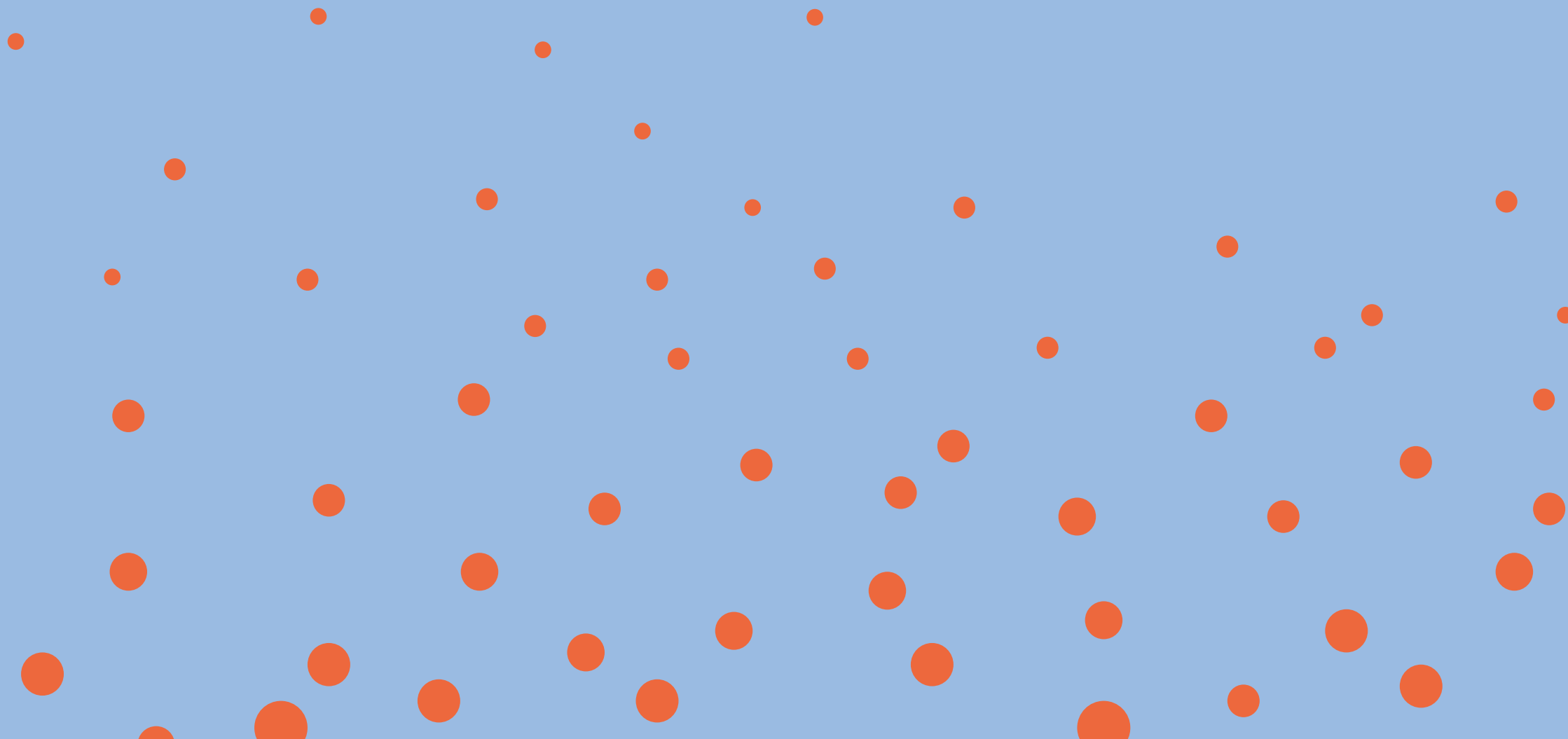
91_ Охлаждающие
тоннели



99_ Другое
оборудование

NOVA & ARICA

Создавая будущее шоколада





Детали

AQUA

ГИДРОСТРУЙНАЯ РЕЗКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Рабочая зона резки 60 × 40 см со съёмной решёткой и системой сбора снизу для чистоты рабочего места.
- Усовершенствованная вытяжка удаляет пары и остатки продукта.
- Встроенный малошумный насос высокого давления.
- Компактные размеры: 1350 × 950 × 1450 мм.
- Соответствие стандартам; производство в Италии.
- Сенсорная панель с понятным интерфейсом настройки.
- Настраиваемые программы для сокращения отходов и оптимизации работы.
- Передача файлов через USB и Ethernet.
- Файлы резки: библиотеки CAD, G-Code.
- Быстрое техническое обслуживание.

ЗОНА РЕЗКИ
60 × 40 см

1350 × 950 ×
1450 мм

AQUA — больше, чем машина: это настоящая революция для кондитеров и шоколатье. Она помогает повысить производительность и расширить творческие возможности.

► Смотреть видео



Детали



ARICA

КАБИНА ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ

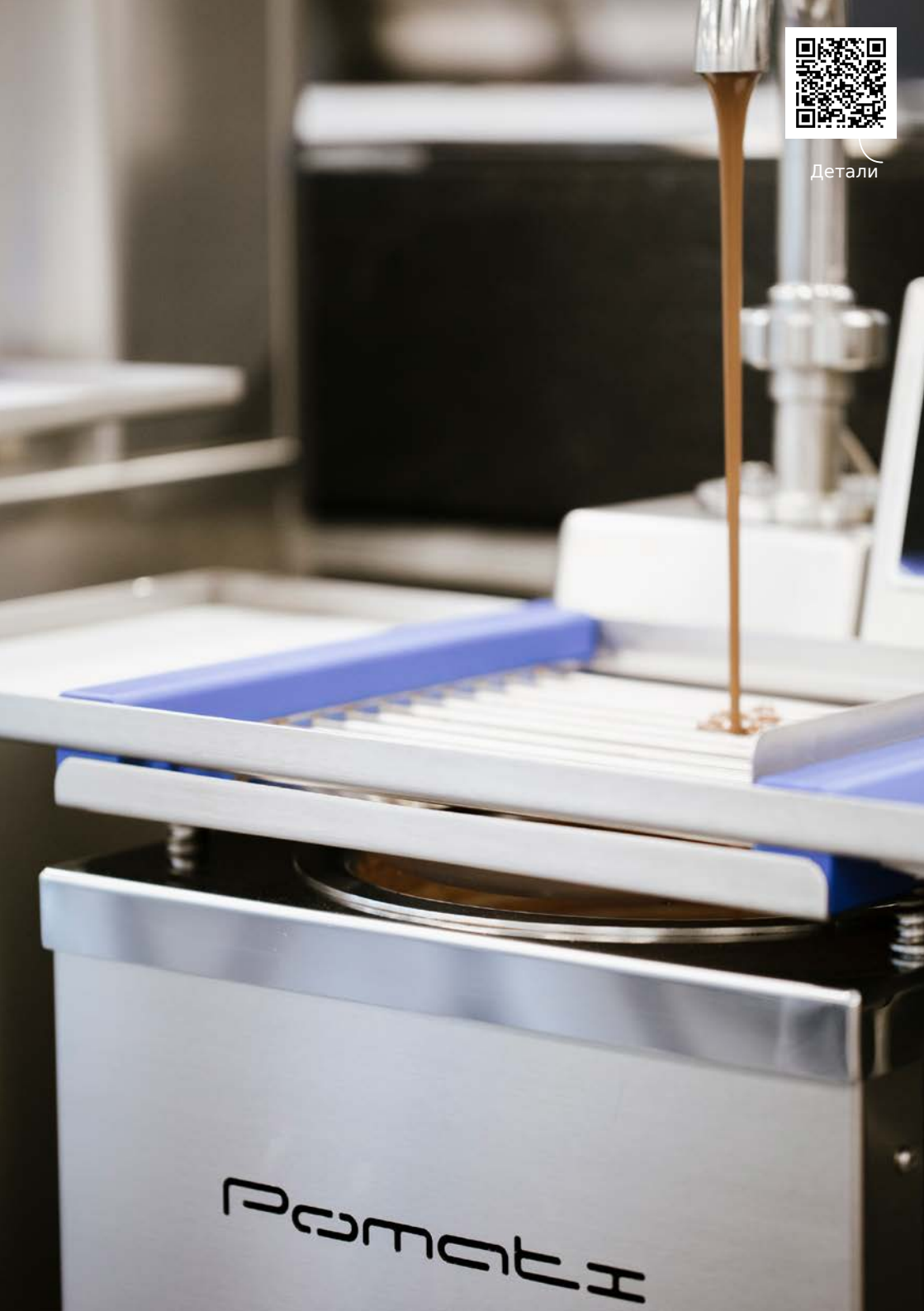


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- LED-подсветка для хорошей видимости при декорировании.
- Колёса для перемещения по цеху.
- Встроенный компрессор с регулировкой давления на панели: 6 л, 140 л/мин, 8 бар.
- Съёмная рабочая поверхность для удобной очистки.
- Розетка на панели для аксессуаров: макс. 2000 Вт.
- Распылительный пистолет со стальным держателем.
- Регулятор давления и съёмные фильтры.
- Размеры: 1000 × 865 × 1875 мм. Мощность: 1,3 кВт.
- Производительность вытяжки: 1800–3600 м³/ч — самая высокая в своём классе.
- Полностью стальная конструкция для долговечности и гигиены.
- Расширенные функциональные возможности.

1000 × 865 ×
1875 мм

Подогреваемый отсек сохраняет какао-масло и красители текучими, а инструменты тёплыми во время перерывов. Вместимость: до 7 лотков 60 × 40 см на боковых направляющих.



Детали

Ремья Н

ТЕМПЕРИРОВАНИЕ /
ГЛАЗИРОВАНИЕ

ТЕМПЕРИРУЮЩАЯ МАШИНА T5



Подробнее

Темперирование в течение всего дня



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость ёмкости: 5 кг.
- Подогреваемая ёмкость для шоколада с термостатом.
- Раздельные контуры нагрева ёмкости и шнека.
- Программируемое включение и выключение.
- Съёмный шнек для очистки и смены шоколада.
- Реверс шнека для выгрузки шоколада.
- Высокоточные термостаты контроля температуры.
- Холодильный агрегат с принудительным воздушным охлаждением.
- 220 В, 50 Гц, 0,7 кВт, однофазное питание; другое напряжение по запросу.
- Размеры: 480 x 450 x 390 мм (В).

Самая компактная настольная машина непрерывного темперирования

Аксессуары

Вибростол

Вместимость: 5 кг

Тележка

▶ Смотреть видео



Детали

ТЕМПЕРИРУЮЩАЯ МАШИНА Т8



Темперирование в течение всего дня



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Вместимость ёмкости: 9 кг.
- Программируемое дозирование с педальным управлением.
- Подогреваемая ёмкость с термостатом; отдельный нагрев ёмкости и шнека.
- Программируемое включение и выключение.
- Реверс шнека для выгрузки шоколада.
- Съёмный шнек для очистки и смены шоколада.
- Высокоточные термостаты.
- Холодильный агрегат с принудительным воздушным охлаждением.
- Вибростол с подогревом.
- 380 В, 50 Гц, 1 кВт, 3 фазы, 5 контактов; другое напряжение по запросу.
- Размеры: 360 (со столом 700) x 450 x 1040 мм (В).

Особый помощник
для вашего цеха

360 × 450 В
1040

Ёмкость с
подогревом и
термостатом

Вместимость: 9 кг

► Смотреть видео



Детали

ТЕМПЕРИРОВАНИЕ / ГЛАЗИРОВАНИЕ T20

21

Темперирование / глазирование



Темперирование в течение всего дня

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Вместимость ёмкости: 24 кг.
- Программируемое дозирование с педальным управлением.
- Подогреваемая ёмкость с термостатом; отдельный нагрев ёмкости и шнека.
- Реверс шнека для выгрузки шоколада.
- Съёмный шнек для очистки и смены шоколада.
- Высокоточные термостаты.
- Холодильный агрегат с принудительным воздушным охлаждением.
- Вибростол с подогревом.
- 380 В, 50 Гц, 2,2 кВт, 3 фазы, 5 контактов; другое напряжение по запросу.
- Размеры: 560 (со столом 740) × 760 × 1330 мм (В).
- Двойная ёмкость для нагрева термомаслом.

Качество, объём,
удобство работы

560 × 760 В
1330

Вместимость: 24 кг

▶ Смотреть видео



Детали

ТЕМПЕРИРОВАНИЕ / ГЛАЗИРОВАНИЕ T35

23

Темперирование / глазирование



Темперирование в течение всего дня

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Вместимость ёмкости: 50 кг.
- Программируемое дозирование с педальным управлением.
- Подогреваемая ёмкость с термостатом; отдельный нагрев ёмкости и шнека.
- Реверс шнека для выгрузки шоколада.
- Съёмный шнек для очистки и смены шоколада.
- Высокоточные термостаты.
- Холодильный агрегат с принудительным воздушным охлаждением.
- Вибростол с подогревом.
- 380 В, 50 Гц, 3,5 кВт, 3 фазы, 5 контактов; другое напряжение по запросу.
- Размеры: 710 (со столом 880) × 880 × 1350 мм (В).
- Двойная ёмкость для нагрева термомаслом.
- Регулируемая скорость шнека / насоса.

Темперающая машина с
увеличенной ёмкостью

710 × 880 В
1350

3,5 кВт
мощность

Вместимость: 50 кг

► Смотреть видео



ТЕМПЕРИРУЮЩИЕ МАШИНЫ SL LINE



Детали

ЗЕЛЁНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ НАЧИНАЕТСЯ

Ради сладкого будущего

27



ЭКОНОМИЯ
ЭНЕРГИИ

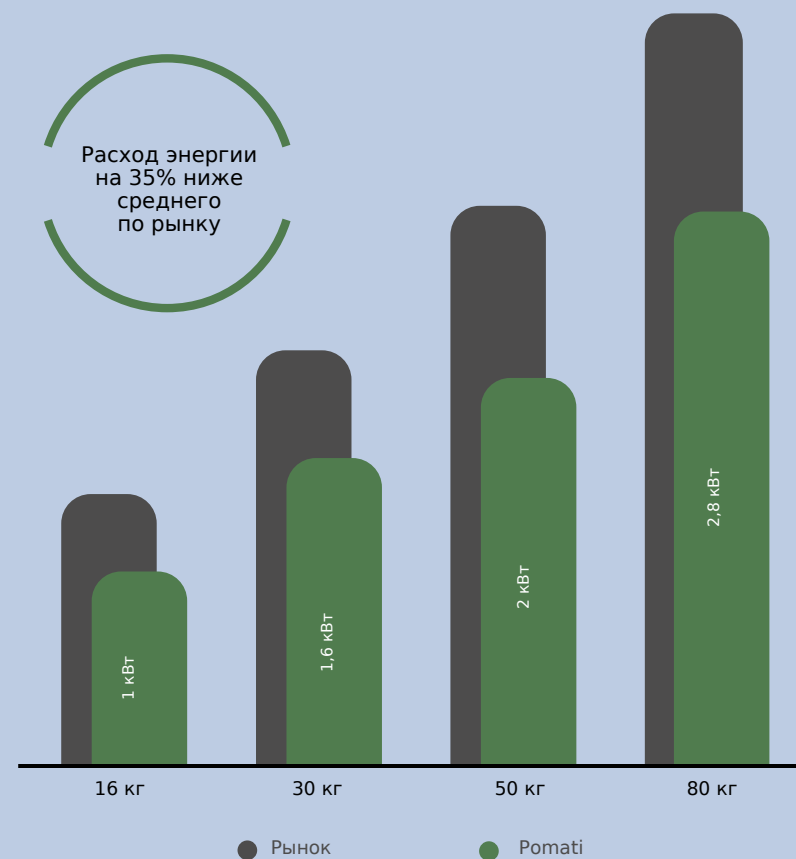


ВТОРИЧНЫЕ
МАТЕРИАЛЫ



ВЫСОКАЯ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Расход энергии
на 35% ниже
среднего
по рынку



Данные рассчитаны по среднему энергопотреблению в процессе производства.



Детали

ТЕМПЕРИРУЮЩАЯ МАШИНА SL16

29

Темперирующие машины



Темперирование в течение всего дня

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из переработанной пищевой нержавеющей стали AISI 304.
- Съёмный шнек из нержавеющей стали для очистки и смены шоколада.
- Сенсорная панель управления; реверс для выгрузки шоколада.
- Педальное дозирование с программируемым таймером.
- Вибростол с подогревом.
- Независимый нагрев шнека.
- Холодильный агрегат с принудительным воздушным охлаждением.
- Темперирование с промежуточной температурной стадией.
- Ночной режим для сохранения свойств продукта.
- Прямое подключение глазировочного транспортёра.
- Подключение пневматической дозирующей плиты с пневмоклапаном.
- Вместимость ёмкости: 16 кг.
- 200-380 В, 50/60 Гц.

470 (со столом 740) × 719 × В
1432 мм

1 кВт
мощность

На 35% ниже среднего
энергопотребления
рынка

Вместимость: 16 кг

► Смотреть видео

ТЕМПЕРИРУЮЩАЯ МАШИНА SL30



Детали

Темперирование в течение всего дня



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из переработанной пищевой нержавеющей стали AISI 304.
- Съёмный шнек из нержавеющей стали для очистки и смены шоколада.
- Сенсорная панель управления; реверс для выгрузки шоколада.
- Педальное дозирование с программируемым таймером.
- Вибростол с подогревом.
- Ёмкость с раздельными зонами нагрева.
- Независимый нагрев шнека.
- Холодильный агрегат с принудительным воздушным охлаждением.
- Темперирование с промежуточной температурной стадией.
- Ночной режим для сохранения свойств продукта.
- Прямое подключение глазировочного транспортёра.
- Подключение пневматической дозирующей плиты.
- Вместимость ёмкости: 30 кг.
- 200-380 В, 50/60 Гц.

Мощность: 1,6 кВт
512 (со столом 740) × 765 × 1432 мм (В)

Вместимость: 30 кг

На 35% ниже среднего
энергопотребления
рынка

ТЕМПЕРИРУЮЩАЯ МАШИНА SL50



Детали

Темперирование в течение всего дня



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из переработанной пищевой нержавеющей стали AISI 304.
- Съёмный шнек из нержавеющей стали для очистки и смены шоколада.
- Сенсорная панель управления; реверс для выгрузки шоколада.
- Педальное дозирование с программируемым таймером.
- Вибростол с подогревом.
- Ёмкость с раздельными зонами нагрева.
- Независимый нагрев шнека.
- Холодильный агрегат с принудительным воздушным охлаждением.
- Темперирование с промежуточной температурной стадией.
- Ночной режим для сохранения свойств продукта.
- Прямое подключение глазировочного транспортёра.
- Подключение пневматической дозирующей плиты.
- Вместимость ёмкости: 50 кг.
- 200-380 В, 50/60 Гц.

Мощность: 2 кВт
512 (со столом 860) × 825 × 1432 мм (В)

Вместимость: 50 кг

На 35% ниже среднего
энергопотребления
рынка



Детали

ТЕМПЕРИРУЮЩАЯ МАШИНА SL80

Темперирование в
течение всего дня



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из переработанной пищевой нержавеющей стали AISI 304.
- Съёмный шнек из нержавеющей стали для очистки и смены шоколада.
- Сенсорная панель управления; реверс для выгрузки шоколада.
- Педальное дозирование с программируемым таймером.
- Вибростол с подогревом.
- Ёмкость с раздельными зонами нагрева.
- Независимый нагрев шнека.
- Холодильный агрегат с принудительным воздушным охлаждением.
- Темперирование с промежуточной температурной стадией.
- Ночной режим для сохранения свойств продукта.
- Прямое подключение глазировочного транспортёра.
- Подключение пневматической дозирующей плиты.
- Вместимость ёмкости: 80 кг.
- 200-380 В, 50/60 Гц.

Мощность: 2,8 кВт
630 (со столом 850) × 915 × 1620 мм (В)

Вместимость: 80 кг

На 35% ниже среднего
энергопотребления
рынка

ГЛАЗИРОВОЧНЫЙ ТРАНСПОРТЁР



35

Аксессуары для темперирования



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Загрузочная сетчатая лента с функцией старт/стоп.
- Глазировочная сетка с зоной вибрации продукта.
- Выгрузочная лента со старт/стоп и подачей бумаги из рулона.
- Быстросъёмная выгрузочная лента для мойки транспортёра.
- Алюминиевые лотки для выгрузки продукта.
- Бункер с двойной завесой для полного и частичного глазирования.
- Вентилятор с частотным регулированием скорости.
- Регулировка обдува по высоте и углу наклона.
- Приводной отсекатель «хвостов» с реверсом.
- Ванна с погружателями для глазирования дна и боковых сторон.
- Высота прохода продукта: 130 мм. Скорость: 0–2 м/мин.

Совместимость

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

Опции

Лампа нагрева
Кожух из оргстекла
Декоратор

► Смотреть видео



Детали

ГЛАЗИРОВОЧНЫЙ ТРАНСПОРТЁР CSL 600 MM

37

Аксессуары для темперирования



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Загрузочная сетка отделена от рабочей зоны для поддержания чистоты.
- Глазировочная сетка с зоной вибрации продукта.
- Бункер с двойной завесой для полного и частичного глазирования.
- Вентилятор с частотным регулированием скорости.
- Обдув с регулировкой высоты и наклона.
- Приводной подогреваемый отсекабель «хвостов» с реверсом.
- Ванна с погружателями для глазирования дна и боковых сторон.
- Высота прохода: 150 мм. Скорость: 0–2 м/мин.
- Лампы нагрева рабочей зоны и кожух из оргстекла.
- Сенсорная панель; удалённое управление temperирующей машиной.
- 200–220 В, 50–60 Гц, 1,6 кВт, однофазное питание.

Совместимость

Темперирующая машина SL80
Охлаждающий тоннель CSL 600 мм

Мощность
1,6 кВт

ОТКИДНОЙ ГЛАЗИРОВОЧНЫЙ ТРАНСПОРТЁР 180 / 250 ММ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Загрузочная сетка со старт/стоп; зона вибрации при глазировании.
- Выгрузочная лента со старт/стоп и бумагой из рулона.
- Складная конструкция; опорная площадка для выгрузки.
- Бункер с двойной завесой для полного глазирования.
- Электронное управление вентиляцией; обдув с регулировкой высоты и наклона.
- Ширина ленты: 180/250 мм. Электронная регулировка скорости: 0–2 м/мин.
- 220 В, 50 Гц, 0,4 кВт, однофазное питание; другое напряжение по запросу.
- Трёхсекционная глазировочная лента на откидной тележке.

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

► Смотреть видео

ДОЗАТОР ПОСЫПКИ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь AISI 304.
- Размеры ременного транспортёра: 900 × 553 × 1385 мм (В); сетчатого: 700 × 548 × 1434 мм (В).
- Бункер: 370 × 220 × 180 мм (В).
- Сменный валик под различные виды посыпки.
- Ширина ленты: 320 мм. Сетчатая лента для глазированных изделий; ременная — для форм.
- Сбор излишков посыпки; регулируемый обдув для их удаления.
- Регулируемая скорость транспортёра.
- 220 В, 50–60 Гц, 0,5 кВт, однофазное питание.

► Смотреть видео

ДЕКОРАТОР



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Регулируемые скорость и ширина декорирования.
- Декорирование сверху, в том числе с глазированием дна.
- Расстояние между отверстиями на заказ.
- 220 В, 50-60 Гц, однофазное питание.

Ширина ленты
180 мм
250 мм
320 мм

▶ Смотреть видео

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ТЕМПЕРИРУЮЩИХ МАШИН



Детали

Аксесуары

АКСЕССУАРЫ

	T5	T8	T10	T20	T35	SL16	SL30	SL50	SL80
Глазирочная лента 180 мм				●		●	●	●	●
Глазирочная лента 250 мм				●	●		●	●	●
Глазирочная лента 320 мм					●			●	●
Глазирочная лента CSL 600 мм									●
Лента для трюфелей 180 мм				●		●	●	●	●
Лента для трюфелей 250 мм				●	●		●	●	●
Лента для трюфелей 320 мм					●			●	●
Откидная лента 180 мм		●	●	●	●	●	●	●	●
Откидная лента 250 мм				●	●		●	●	●
Вращающийся стол для трюфелей				●	●	●	●	●	●
Вибростол	●								
Кожух ленты из оргстекла				●	●		●	●	●
Лампа нагрева ленты				●	●	●	●	●	●
Декоратор 180 мм				●		●	●	●	●
Декоратор 250 мм				●	●		●	●	●
Декоратор 320 мм					●		●	●	●
Дозирующая плита			●	●	●	●	●	●	●
Пневмоклапан			●	●	●	●	●	●	●



Детали

ПЛАВИТЕЛИ
ШОКОЛАДА

МОДЕЛИ ICE: CUBE



Детали

45

Плавители шоколада



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость ёмкости: 5 кг.
- Размеры: 290 × 410 × 350 мм (В).
- 220 В, 50-60 Гц, 0,4 кВт, однофазное питание; другое напряжение по запросу.
- Возможность встраивания в прилавок.

Переносной
шоколадный фонтан

Аксессуары: тележка



Детали

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость ёмкости: 9 кг.
- Размеры: 350 × 860 × 1035 мм (В).
- 380 В, 50 Гц, 0,6 кВт, 3 фазы; другое напряжение по запросу.
- Возможность встраивания в прилавок.

Шоколад
выходит на сцену

ГЛАЗИРОВОЧНАЯ МАШИНА S20



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Программируемое дозирование с таймером и педальным управлением.
- Подогреваемая ёмкость для шоколада с термостатом.
- Полностью съёмный насос для очистки и смены шоколада.
- Регулируемая скорость насоса; реверс для выгрузки шоколада.
- Высокоточные термостаты контроля температуры.
- 380 В, 50 Гц, 2 кВт, 3 фазы, 5 контактов; другое напряжение по запросу.
- Размеры: 560 (со столом 740) × 760 × 1330 мм (В).
- Вместимость ёмкости: 24 кг.

Просто незаменима

Вместимость: 24 кг
560 × 760 × 1130 мм (В)

2 кВт
мощность

▶ Смотреть видео



ГЛАЗИРОВОЧНАЯ МАШИНА S35

49

Плавители шоколада



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Программируемое дозирование с таймером и педальным управлением.
- Подогреваемая ёмкость для шоколада с термостатом.
- Полностью съёмный насос для очистки и смены шоколада.
- Регулируемая скорость насоса; реверс для выгрузки шоколада.
- Высокоточные термостаты контроля температуры.
- 380 В, 50 Гц, 5 кВт, 3 фазы, 5 контактов; другое напряжение по запросу.
- Размеры: 710 (со столом 880) × 880 × 1350 мм (В).
- Вместимость ёмкости: 50 кг.

Плавитель с максимальной
вместимостью ёмкости

Вместимость: 50 кг
710 × 880 × 1350 мм (В)

5 кВт
мощность



**ПЛАВИЛЬНЫ
Е ЁМКОСТИ**

ПЛАВИЛЬНАЯ ЁМКОСТЬ S150



Детали



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Корпус и ёмкость полностью из нержавеющей стали AISI 304.
- Нагрев на водяной бане с терморегулятором.
- Реверс для очистки трубопроводов.
- Съёмные мешалка и насос для удобной очистки.
- Регулируемая скорость насоса.
- Колёса с тормозами для перемещения.
- Вместимость ёмкости: 150 кг.
- 380 В, 50/60 Гц, 2,6 кВт, 3 фазы, 5 контактов.
- Размеры: 900 × 900 × 1100 мм (В).
- Опция: датчик уровня.

Просто незаменима

Вместимость
150 кг

ПЛАВИЛЬНАЯ ЁМКОСТЬ S300



53

Плавильные ёмкости



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Корпус и ёмкость полностью из нержавеющей стали AISI 304.
- Нагрев на водяной бане с терморегулятором.
- Реверс для очистки трубопроводов.
- Съёмные мешалка и насос для удобной очистки.
- Регулируемая скорость насоса.
- Колёса с тормозами для перемещения.
- Вместимость ёмкости: 300 кг.
- 380 В, 50/60 Гц, 4 кВт, 3 фазы, 5 контактов.
- Размеры: 1000 × 1000 × 1300 мм (В).
- Опция: датчик уровня.

Просто незаменима

Вместимость
300 кг



ДОЗИРОВАНИЕ

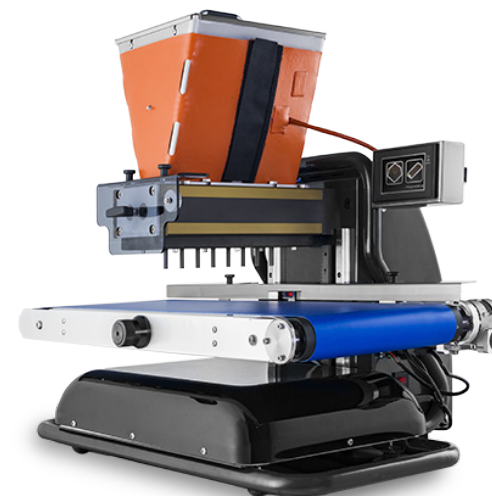
ДОЗАТОР VITTI МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ



Детали

57

Дозирование



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость бункера: 12 кг.
- Режимы single-shot (однократная подача) и long-shot (длительная подача).
- Шестерённая система дозирования.
- Раздельный нагрев бункера и дозирующей головки.
- Сенсорная панель управления; память до 50 рецептов.
- Дозирующая плита по требованиям заказчика.
- Ручная регулировка высоты стола.
- 200/220 В, 50/60 Гц, 0,4 кВт, однофазное питание.

Простое решение
для любого цеха

670 × 830
В 750 мм

Бункер:
12 кг

0,4 кВт
мощность

▶ Смотреть видео



Детали



ДОЗАТОРЫ
ONE SHOT

OSD ZERO



Детали

61

Дозаторы One Shot



Удалённая
поддержка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция полностью из нержавеющей стали AISI 304.
- Размеры форм/блистеров: 275 × 135 / 275 × 175 мм.
- Стандартная система дозирования: 2 × 5 поршней.
- Раздельный нагрев бункеров и клапанов.
- Съёмный транспортёр; автоматизированная очистка.
- Основные движения осуществляются сервоприводами.
- 100/220 В, 50-60 Гц, 0,85 кВт, однофазное питание; другое напряжение по запросу.
- Производительность: до 120 форм в час.

До 120 форм в час

960 × 500 × 1450 мм (В)

Мощность: 0,85 кВт

Добро пожаловать
в будущее

▶ Смотреть видео

OSD 5



Детали



Удалённая
поддержка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция полностью из нержавеющей стали AISI 304.
- Размеры форм/блистеров: 275 × 135 / 275 × 175 мм.
- Стандартная система дозирования: 2 × 5 поршней.
- Раздельный нагрев бункеров и клапанов.
- Съёмный транспортёр; автоматизированная очистка.
- Основные движения осуществляются сервоприводами.
- 100/220 В, 50-60 Гц, 1,5 кВт, однофазное питание; другое напряжение по запросу.
- Производительность: до 220 форм в час.

До 220 форм в час

1160 × 830 × 1580 мм (В)
Мощность: 1,5 кВт

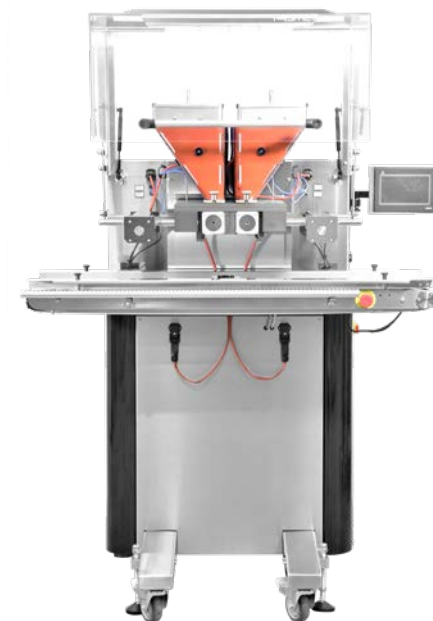
Революционная
технология

► Смотреть видео

OSD 10



Детали



Удалённая
поддержка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция полностью из нержавеющей стали AISI 304.
- Размеры форм/блистеров: 275 × 135 / 275 × 175 / 275 × 205 мм.
- Стандартная система дозирования: 2 × 10 поршней.
- Раздельный нагрев бункеров и клапанов.
- Съёмный транспортёр; автоматизированная очистка.
- Основные движения осуществляются сервоприводами.
- 100/220 В, 50-60 Гц, 1,5 кВт, однофазное питание; другое напряжение по запросу.
- Производительность: до 360 форм в час.

До 360 форм в час

1225 × 930 × 1580 мм (В)
Мощность: 1,5 кВт

Совершенство,
которое удивляет

► Смотреть видео

ЗАГРУЗЧИК ФОРМ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Размеры форм: 135 × 275, 175 × 275, 205 × 275 мм.
- Регулируемая скорость ленты.
- Цифровая регулировка нагрева.
- Загрузочная башня на 16 форм.
- Доступ к зоне инфракрасной лампы для осмотра.
- Поворотные колёса с тормозами для перемещения.
- 100/220 В, 50/60 Гц, 1,2 кВт, однофазное питание; другое напряжение по запросу.
- Размеры: 500 × 1450 × 1480 мм (В).

500 x1450 ×
h1480 мм

ВИБРОСТОЛ OSD



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Размеры форм: 135 × 275, 175 × 275, 205 × 275 мм.
- Регулируемая скорость ленты.
- Пневматическая регулировка интенсивности вибрации с панели управления.
- Регулируемая мощность вибрации; работа от сжатого воздуха.
- Поворотные колёса с тормозами.
- Система гашения вибраций корпуса машины.
- 100/220 В, 50/60 Гц, 0,2 кВт, однофазное питание.
- Размеры: 682 × 1190 × 565 мм.

682 × 565 ×
h1190 мм



АКСЕССУАРЫ OSD



Детали

— Аксессуары OSD

АКСЕССУАРЫ	OSD ZERO	OSD-5	OSD-10
------------	----------	-------	--------

Дополнительная дозирующая плита	●	●	●
Башня автоматической подачи шоколада		●	●
Башня автоматической подачи начинки		●	●
Поворотный модуль для форм 90°		●	●
Направляющая для противня 400 × 600	●		
Направляющие для форм шириной 200 мм		●	
Направляющие для форм шириной 240 мм		●	
Направляющие для форм шириной 400 мм			●



Детали



**ФОРМОВАНИЕ
ШОКОЛАДА**

ОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ФОРМ



Детали



Удалённая
поддержка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Регулируемая скорость ленты.
- Пневматическая регулировка интенсивности вибрации с панели управления.
- Регулируемая мощность вибрации; работа от сжатого воздуха.
- Насос для отвода продукта.
- Подогреваемая ёмкость для сбора продукта.
- Система гашения вибраций корпуса машины.
- 380 В, 50/60 Гц, 1,8 кВт, 3 фазы, 5 контактов.

800 × 1550 × 1250 мм (В)
Для цельных изделий



Детали

МАШИНА ДЛЯ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ИЗ ФОРМ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ременной загрузочный транспортёр; ленточный выгрузочный транспортёр.
- Низкое энергопотребление; конструкция из стали AISI 304.
- Основные движения — бесщёточными двигателями.
- Пневматические цилиндры перемещения.
- Лотки для выгрузки продукта.
- Производительность: до 6 форм в минуту.
- 220 В, 50/60 Гц, 0,4 кВт, однофазное питание; другое напряжение по запросу.
- Сжатый воздух: мин. 5 бар, расход 90 норм. л/мин.

800 × 1550 × 1250 мм (В)
Для цельных изделий



Детали



T-LINE

75

Формование шоколада



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Производительность: до 6 форм в минуту, в зависимости от продукта.
- Размеры форм: 275 x 135 / 275 x 175 / 275 x 205 мм.
- Управление: ПЛК с сенсорной панелью.
- Поворотные колёса.
- 220 В, 50-60 Гц, 0,4 кВт, однофазное питание; другое напряжение по запросу.
- Подключение к сжатому воздуху.
- Дозирующая плита по требованиям заказчика.

Автоматическое
дозирование
плиток

▶ Смотреть видео



Детали

РОТАЦИОННАЯ МАШИНА ДЛЯ ПОЛЫХ ФИГУР

77

Формование шоколада



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция полностью из нержавеющей стали AISI 304.
- Крепление форм двойными магнитами.
- Предохранительная механическая муфта.
- Педальное управление.
- Регулировка скорости вращения частотным преобразователем.
- Двигатель вибрации форм; вентилятор охлаждения форм.
- 200/220 В, 50/60 Гц, 0,4 кВт, однофазное питание; другое напряжение по запросу.
- Размеры: 530 × 730 × 1055 мм (В).

530 × 730 × В
1055

▶ Смотреть видео



Детали



ДРАЖИРОВАНИЕ

МИНИ-ДРАЖИРАТОР



Детали

81
Дражирование



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Скорость вращения барабана: 10–60 об/мин.
- 220 В, 50 Гц, 0,8 кВт; другое напряжение по запросу.

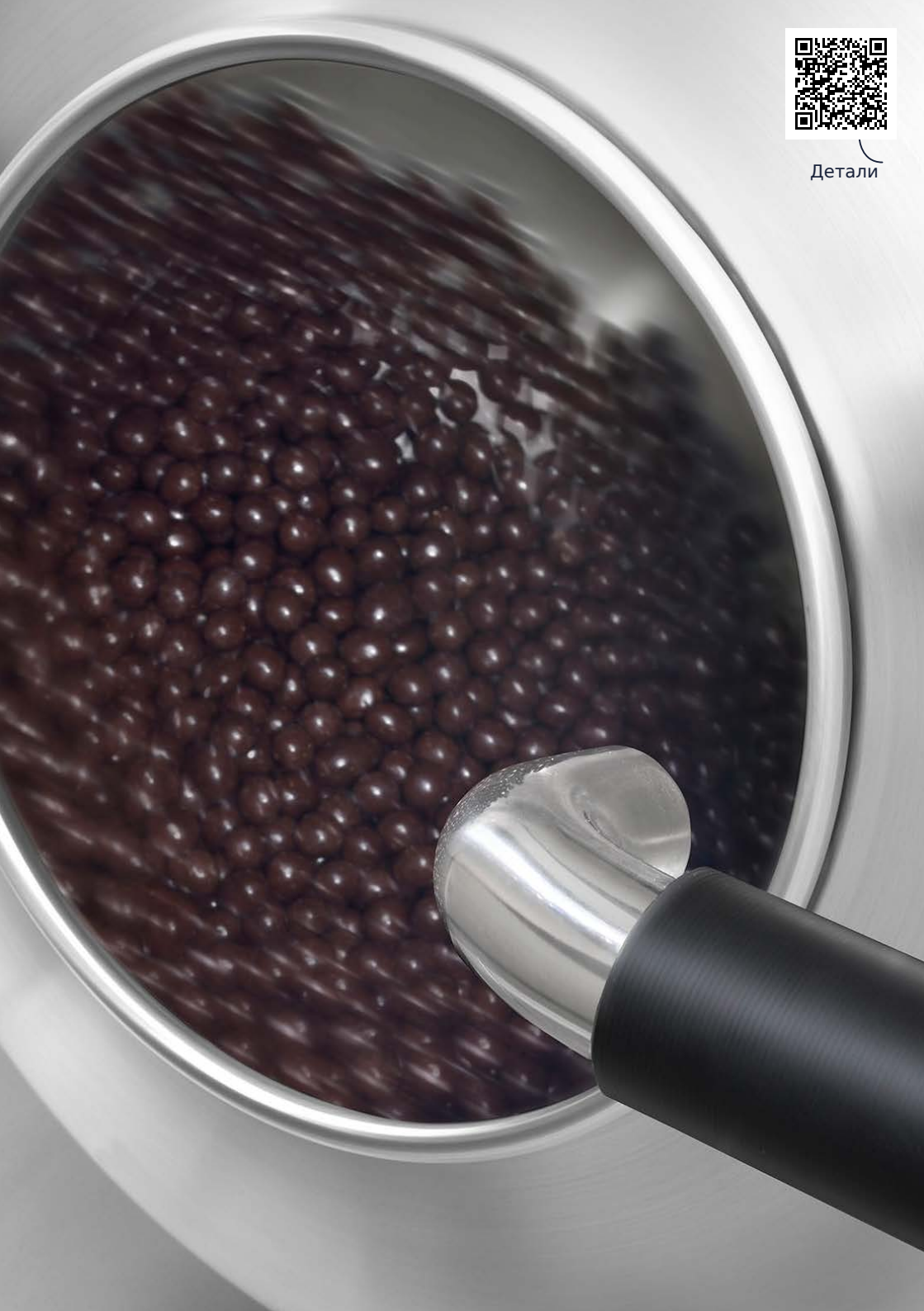
Машина оснащена тепловым насосом для подачи холодного и горячего воздуха. Холодный воздух используется при наращивании оболочки во время дражирования; горячий — для выравнивания, придания блеска и окончательной обработки.

525 × 423 × 712 мм (В)
Красиво снаружи, вкусно внутри

Вместимость
5 кг

Аксессуары: тележка

▶ Смотреть видео



Детали

ДРАЖИРАТОР

83

Дражирование



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость барабана: 16 кг.
- Скорость вращения: 10–60 об/мин.
- 220 В, 50 Гц, 1 кВт; другое напряжение по запросу.
- Доступен автоматический распылитель.

Машина оснащена тепловым насосом для подачи холодного и горячего воздуха. Холодный воздух используется при наращивании оболочки во время дражирования; горячий — для выравнивания, придания блеска и окончательной обработки.

Высокая
производительность

481 × 820
В 1400 мм

Вместимость
16 кг

Аксессуары
Система распыления

▶ Смотреть видео



Детали



ТОНКОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

ШАРИКОВАЯ МЕЛЬНИЦА



Детали

87

Тонкое измельчение



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Нержавеющая сталь AISI 304.
- Подогреваемая ёмкость с холодильным агрегатом для охлаждения продукта.
- Тонкость измельчения: 18–26 мкм.
- Лопастной насос с регулировкой скорости и реверсом, съёмный для очистки, с антибактериальной обработкой GHA.
- Регулируемая скорость мешалки шаров.
- Низкое энергопотребление; настройка времени производства.
- Память на 50 рецептов.
- Выгрузка через боковой и верхний краны.
- Простая дезинфекция; вода и сжатый воздух не требуются.
- 380 В, 50/60 Гц, 2,5 кВт, 3 фазы, 5 контактов; другое напряжение по запросу.

Для малых и средних
объёмов производства

708 × 818 В
1059

2,5 кВт
мощность

Аксессуары
Магнитный фильтр

Съёмный насос

▶ Смотреть видео



Детали

ВИБРОСИТО

89

Тонкое измельчение



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция полностью из нержавеющей стали.
- Полностью съёмные фильтр и конус для очистки.
- Фильтр по стандарту ISO 3310-1.
- Уровень шума не требует защиты слуха.
- Производительность: 60–70 кг/ч, в зависимости от вязкости продукта.
- 200/220 В, 50/60 Гц, 0,1 кВт, однофазное питание; другое напряжение по запросу.

Простое решение для любого цеха
425 x 645 x 880 мм (В) • Мощность: 0,1 кВт

▶ Смотреть видео



Детали



ОХЛАЖДАЮЩИЕ
ТОННЕЛИ

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ТОННЕЛЬ



Детали

Охлаждающие тоннели



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция и кожухи из нержавеющей стали AISI 304.
- Лента из пищевого полиуретана; выходная лента с отделителем продукта.
- Самоцентрирующиеся ролики для контроля смещения ленты.
- Автоматическое оттаивание горячим газом.
- Охлаждение с кольцевой циркуляцией воздуха; контроль влажности.
- Высота прохода: 130 мм / 260 мм (версия Pro).
- Ширина ленты: 180/250/320 мм.
- 380 В, 50 Гц, 2,4 кВт, 3 фазы, 5 контактов; другое напряжение по запросу.
- Полезная длина охлаждения: 4-12 м; другие длины по запросу.

Идеальное охлаждение —
не только вопрос
температуры

► Смотреть видео



Детали

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ТОННЕЛЬ 600 ММ

95

Охлаждающий тоннель 600 мм



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Конструкция полностью из нержавеющей стали AISI 304.
- Теплоизолированные кожухи из нержавеющей стали.
- Кольцевая циркуляция воздуха с контролем внутренней влажности.
- Минимальная температура: 5 °С.
- Частотная регулировка скорости воздуха и ленты (0-2 м/мин).
- Основная и отделяющая ленты из пищевого полиуретана.
- Скребки для очистки лент.
- Самоцентрирующиеся ролики с фотодатчиком контроля смещения.
- Автоматическое оттаивание горячим газом.
- Холодильный агрегат с принудительным воздушным охлаждением.
- Высота прохода продукта: 100 мм.
- 380 В, 50 Гц, 4,75 / 4 кВт, 3 фазы, 5 контактов, 16 А.

4,75 кВт
мощность



Детали

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ТОННЕЛЬ 175 / 275

97

Охлаждающие тоннели



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Размеры: 2100 × 790 × 2010 мм (В).
- Вместимость: 76 форм (версия 175) или 114 форм (версия 275).
- Бесщёточные двигатели с сервоприводами.
- Автоматический, полуавтоматический и ручной режимы.
- 380 В, 50 Гц, 2,4 кВт, 3 фазы, 5 контактов.
- Сенсорная панель управления.
- Конструкция из нержавеющей стали AISI 304.

Меньше места —
больше
эффективности

2100 × 790 × 2010 мм (В)
Мощность: 2,4 кВт

▶ Смотреть видео



ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Агрегат справа. Вентилируемое охлаждение: $-2...+8\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Стол с 2 дверями и задним бортом: $1355 \times 700 \times 850\text{ мм (В)}$; с 3 дверями: $1805 \times 700 \times 850\text{ мм (В)}$.
- Нержавеющая сталь AISI 304; сатинированная отделка Scotch-Brite.
- Регулируемые стальные опоры: 140–230 мм.
- Самозакрывающиеся двери с фиксацией при 95° .
- Моноблочный холодильный агрегат.
- Канальная вентиляция сзади для равномерной температуры.
- Оттаивание горячим газом; автоматическое испарение конденсата.
- Эргономичные ручки.
- Стандартное питание: 220 В, 50 Гц.
- Экологичный хладагент R230.

2 или 3 двери
 $530 \times 730 \times 1055\text{ мм}$

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Моноблочная конструкция из нержавеющей стали с отделкой Scotch-Brite.
- Пенополиуретановая изоляция: 75 мм, плотность 40 кг/м^3 .
- Регулируемые стальные опоры: 120–150 мм.
- Скруглённые внутренние углы для удобной очистки.
- Стальная рама с направляющими для кондитерских противней 60×80 .
- Автоматическое оттаивание горячим газом и испарение конденсата.
- Дверь с пружиной и фиксацией при 100° .
- Запатентованный моноблочный холодильный агрегат.
- Оптимизированные внешние и внутренние воздушные потоки.
- Скруглённый дизайн, внутреннее освещение, стандартный замок.
- Плата INTELLI и ЖК-дисплей с отображением параметров НАССР.
- Программа для шоколада: $+14\text{ }^{\circ}\text{C}$; рабочий диапазон $+4...+18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

NEOS 700 л • 1 дверь

$770 \times 820 \times 2025\text{ мм (В)}$

$-2...+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ или $-10...-20\text{ }^{\circ}\text{C}$

NEOS 1400 л • 2 двери

$1540 \times 820 \times 2025\text{ мм (В)}$



Детали

Pomati
open

**Запишитесь на встречу
в Pomati Open!
Наши эксперты всегда
готовы помочь.**

Нужна консультация по выбору
оборудования для вашего цеха?

Вы уже приобрели машину и хотите узнать
обо всех её возможностях?

В Pomati Open специалисты Pomati готовы
дать рекомендации и оказать поддержку.

Pomati Group Russia
ООО «Помати Групп Рус»

Санкт-Петербург: +7 (812) 456-58-48
Москва: +7 (499) 272-62-50

info@pomati.net
WWW.POMATI.NET