Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY

**Когда промышленный дизайн вступает в диалог с искусством и ремесленным мастерством, наша общая реальность может только процветать.**

Мы всегда создавали самые инновационные инструменты, чтобы облегчить труд художников и мастеров, освободив для них время и пространство для полной реализации их творческого потенциала.

Почему мы способны на это? В чем наш секрет? Потому что мы научились слушать, делиться, интерпретировать и предвидеть.

Мы поняли, что место, где мы работаем, стало по-настоящему «открытой» лабораторией, где специалисты по технологиям и промышленному дизайну работают вместе с мастерами-кондитерами, а эксперты в области производственных линий общественного питания находят общий язык с дизайнерами и предпринимателями, без формальностей кулинарных академий и структурированных обязательств профессиональных курсов шоколатье.

Именно поэтому мы определили наш дух как Pomati Open и хотим, чтобы он был доступен как можно большему числу художников и мастеров, чтобы они могли сами экспериментировать с нашими идеями, понять, как они работают, и вносить вклад в развитие этого невероятно богатого и многогранного мира.

waterjet cut

# aqua-e

## Сделано в Италии

**Pomati Group Russia**
**Санкт -Петербург**
**Москва**
**www.pomati.net**

**ООО «Помати Групп Рус»**
**+7 (812) 456-58-48**
**+7 (499) 272-62-50**
**info@pomati.net**

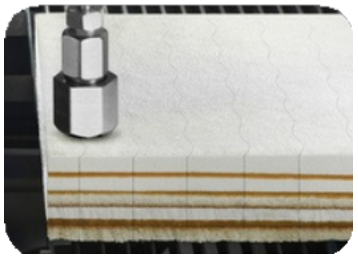
Pomati
CHOCOLATE TECHNOLOGY

Инновации для ремесленников, AQUA от Pomati Group — это передовое решение для ультраточной резки, созданное для удовлетворения сложных потребностей пищевых лабораторий. Благодаря более чем 50-летнему опыту в области шоколадных технологий, Pomati Group разработала компактную, простую в использовании и высокопроизводительную машину, обеспечивающую соблюдение самых строгих стандартов гигиены и качества.

С AQUA профессионалы индустрии могут рассчитывать на:

- Безукоризненные и быстрые украшения.
- Снижение отходов и экономию сырья.
- Адаптивность под любые задачи благодаря гибкости технологии водно-струйной резки.

Это разумное вложение для тех, кто стремится поднять свою лабораторию на уровни совершенства, ранее недостижимые.



**Многофункциональность применения**

Aqua идеально подходит для широкого спектра процессов, включая:

- Свежие и замороженные продукты
- Сладкие и соленые выпечка и пирожные
- Украшения из шоколада и крема
- Решения для кейтеринга

**Преимущества водно-струйной резки**

- Чистый и точный разрез без деформации продукта.
- Возможность создавать индивидуальные формы с большей производительностью по сравнению с ручной или инструментальной резкой.
- Максимальная универсальность без необходимости менять инструменты или формы..

waterjet cut

# aqua-e

DIMENSIONS

**940 x 800 x h 1450 mm**

WORKING SURFACE

**30 x 40 mm**

**Технические характеристики**

- Зона резки: рабочая поверхность 30×40 см со съемной решеткой и системой сбора отходов для поддержания чистоты.
- Передовая система отвода: удаляет пары и остатки.
- Встроенный насос высокого давления: работает тихо и эффективно.
- Низкий уровень шума. Компактные размеры: легко размещается в любой лаборатории.
- Соответствие стандартам: произведено в Италии.
- Интуитивное управление: удобный интерфейс для настройки параметров.
- Предустановленные программы: можно настраивать для сокращения отходов и оптимизации работы.
- Расширенные возможности подключения: передача файлов через USB и сетевой интерфейс Ethernet.
- Файлы для резки: библиотеки CAD, G-Code.
- Скорость резки: до 100 мм в секунду.
- Быстрое обслуживание.

**Для работы машины необходимо предусмотреть:**

- Слив в полу (труба Ø20 мм)
- Подачу умягчённой воды
- Сжатый воздух, не менее 5 бар