

50<sup>TH</sup> POMATI<sup>®</sup>  
CHOCOLATE TECHNOLOGY





Pomati Group Ltd. obecna na włoskim i międzynarodowym rynku od 1967 roku, oferuje maszyny i akcesoria do obróbki czekolady. Szeroka gama wysoce profesjonalnych produktów jest skierowana do klientów z wielu różnorodnych sektorów: cukiernie, lodziarnie, restauracje, piekarnia i małe / średnie zakłady cukiernicze.

Doświadczenie w połączeniu z nowoczesną technologią tworzą ponadczasową, niezawodną jakość produktu. Ogromna dbałość o szczegóły w fazie projektowania pozwoliło stworzyć całą gamę temperówek z innowacyjnymi rozwiązaniami. Możliwość wygodnego i szybkiego wyjęcia ślimaka umożliwia szybką zmianę czekolady i łatwe czyszczenie maszyny. Bezpośrednie chłodzenie gazem, daje dobrą jakość temperowania, nawet podczas długiego czasu pracy maszyny. Ogrzewanie zbiornika olejem termicznym gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciepła w czekoladzie, zmniejszając przy tym zużycie energii.

Nie tylko technologia, ale także pomoc przed - i po-sprzedażna oraz szkolenia w Dado Chocolate School, uzupełniają szeroką ofertę Pomati.

In the Italian market since 1967, Pomati Group offers machines and accessories for the manufacture of chocolate. The wide range of professional products can meet various types of customers: pastry, ice cream, catering, bakery and small/ medium confectionery enterprise.

The experience is combined with modern technology to create a product that is always present, reliable and good quality. The attention to details in design has allowed it to offer the entire range of tempering a great number of innovative elements. The possibility to remove the Archimedean screw that allows the rapid chocolate colour change and a easy cleaning. The direct gas cooling which provides a great quality of tempering, even for long periods of work. The heating of the tank with diathermic alimentary oil to keep and distribute the heat evenly over the chocolate, with less energy consume.

Not only technology, but also a complete sales consultancy and teaching with Dado chocolate School complete the wide range Pomati.

# Modele ICE: CUBE, T8 ICE

Zaprojektowany zgodnie ze wzornictwem Pomati, które można wprowadzić w umeblowanie piekarni, kawiarni, lodziarni i czekoladziarni, w celu przyciągnięcia klientów poprzez prezentację fontanny czekolady. Dozowanie czekolady w kubki i szyszki, polewanie lodów, ciasek i deserów, wafelków i tortów czekoladowych to tylko niektóre z możliwych zastosowań

## DANE TECHNICZNE

- CUBE: Pojemność zbiornika 5 kg, wymiary 290 x 410 x 350 h, 240 V - 50 Hz - 0,4 kW jednofazowy
- T8 ICE: Pojemność zbiornika 9 kg, o wymiarach 350 x 860 x wys 1035, 400 Volt - 50 Hz - KW 0,7 jednofazowy

## WSZYSTKIE MODELE

- Bieg wsteczny do rozładunku ślimaka czekolady
- Ślimak zdejmowany do czyszczenia przy zamianie na inny kolor czekolady
- Przerwanie przepływu czekolady pedalem.

# ICE Models: CUBE, T8 ICE

Designed in Pomati style, for inclusion in bakeries, cafes, ice cream and chocolate furniture with the aim of attracting and hitting customers through the big impact given by the continuous fountain of chocolate. Doses of chocolate in cups and cones, ice cream variegation, "chocolate Morocchini", hazelnut and chocolate cups are just some of the possible applications.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- CUBE: tank capacity Kg 5, dimensions mm 290 x 410 x h 350, Volt 240 – Hz 50 – KW 0,4 Single-phase (special voltages on request)
- T8 ICE: tank capacity Kg 9, dimensions mm 350 x 860 x h 1035, Volt 400 – Hz 50 – KW 0,7 Single-phase (special voltages on request)

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Reversing auger for unloading chocolate
- Removed archimedean screw for cleaning and change of chocolate
- Pedal doser to control dosage of chocolate



CUBE

# Temperówka T5



## DANE TECHNICZNE

- Pojemność zbiornika 5 kg,
- Zbiornik z czekoladą podgrzewany z termostatem
- Podwójny obieg grzewczy zbiornika i śruby Archimedeusza
- Programowalny ON / OFF
- Ślimak zdejmowany do czyszczenia przy zamianie na inny kolor czekolady
- Bieg wsteczny do rozładunku ślimaka czekolady
- Regulacja temperatury wysoko precyzyjnym termostatem
- Agregat chłodniczy z układem chłodzenia powietrza
- Volt 240 - Hz 50 - KW 0,7 Jednofazowy  
(Napięcia specjalne na zamówienie)
- Wymiary 480 x 450 x h 390.

**NAJMNIJSZA TEMPERÓWKA  
NASTOLNA DO PRACY CIĄGŁEJ**

# Tempering machine T5

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Tank capacity Kg 5
- Heated chocolate tank with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Programmable on/off
- Removable Archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Backflow to discharge the chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Volt 240 - Hz 50 - KW 0,4 Single-phase  
(special voltages on request)
- Dimensions mm 480 x 450 x h 390

**THE SMALLEST DESK  
TEMPERING MACHINE  
IN CONTINUOUS**



**OPCJA**  
Stół wibrujący  
Vibrating table



# Temperówka T8

# Tempering machine T8

## DANE TECHNICZNE

- Wykonana w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 9 kg,
- Programowane dozowanie pedałem
- Zbiornik z czekoladą podgrzewany z termostatem
- Podwójny obieg grzewczy zbiornika i śruby Archimedeasa
- Programowalny ON / OFF
- Bieg wsteczny do rozładunku ślimaka czekolady
- Ślimak zdejmowany do czyszczenia przy zamianie na inny kolor czekolady
- Regulacja temperatury wysoko precyzyjnym termostatem
- Podgrzewany stół wibrujący
- Agregat chłodniczy z wymuszonym układem chłodzenia powietrza
- Volt 400 - Hz 50 - KW 0,7 Trójfazowy 5-biegunowy (Napięcia specjalne na zamówienie)
- Wymiary 360 mm (ze stołem 700) x450 x h 1040.



## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 9
- Programmable pedal doser
- Heated Chocolate tank with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Programmable on/off
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Heated vibrating table
- Volt 400 - Hz 50 - KW 0,7 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 360 (with table 700) x 450 x h 1040



# Temperówka T10

## DANE TECHNICZNE

- Wykonana w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 13 kg.
- Programowane dozowanie pedałem
- Zbiornik z czekoladą podgrzewany z termostatem
- Podwójny obieg grzewczy zbiornika i ślimaka
- Bieg wsteczny do rozładunku ślimaka czekolady
- Ślimak zdejmowany do czyszczenia przy zamianie na inny kolor czekolady
- Regulacja temperatury wysoko precyzyjnym termostatem
- Agregat chłodniczy z wymuszonym układem chłodzenia powietrza
- Podgrzewany stół wibrujący
- Volt 400 - Hz 50 - KW 1,5 Trójfazowy 5-biegunowy (Napięcia specjalne na zamówienie)
- Wymiary 440 mm (ze stołem 740) x720x h 1310.



# Tempering machine T10

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 13
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Heated vibrating table
- Volt 400 - Hz 50 - KW 1,5 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 440 (with table 740) x 720 x h 1310



# Temperówka T20

## DANE TECHNICZNE

- Wykonana w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 24 kg,
- Programowane dozowanie pedalem
- Zbiornik z czekoladą podgrzewany z termostatem
- Podwójny obieg grzewczy zbiornika i ślimaka
- Bieg wsteczny do rozładunku ślimaka czekolady
- Ślimak zdejmowany do czyszczenia przy zamianie na inny kolor czekolady
- Regulacja temperatury wysoko precyzyjnym termostatem
- Agregat chłodniczy z wymuszonym układem chłodzenia powietrza
- Podgrzewany stół wibrujący
- Volt 400 - Hz 50 - KW 2,2 Trójfazowy 5-biegunowy (Napięcia specjalne na zamówienie)
- Wymiary 560 mm (ze stołem 740) x 760x h 1330.

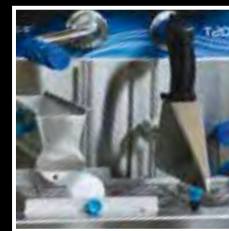


T20 z pasem oblewającym  
T20 with enrobing belt

# Tempering machine T20

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 24
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Heated vibrating table
- Volt 400 - Hz 50 - KW 2,2 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 560 (with table 740) x 760 x h 1330



# Temperówka T35

# Tempering machine T35

## DANE TECHNICZNE

- Wykonana w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pojemność zbiornika 50 kg,
- Programowane dozowanie pedalem
- Zbiornik z czekoladą podgrzewany z termostatem
- Podwójny obieg grzewczy zbiornika i ślimaka
- Bieg wsteczny do rozładunku ślimaka czekolady
- Ślimak zdejmowany do czyszczenia przy zamianie na inny kolor czekolady
- Regulacja temperatury wysoko precyzyjnym termostatem
- Agregat chłodniczy z wymuszonym układem chłodzenia powietrza
- Podgrzewany stół wibrujący
- Volt 400 - Hz 50 - KW 3,5 Trójfazowy 5-biegunowy (Napięcia specjalne na zamówienie)
- Wymiary 710 mm (ze stołem 880) x 880 x h 1350.



T35 con carrello di ricopertura  
T35 with enrobing belt

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Tank capacity Kg 50
- Programmable pedal doser
- Heated chocolate tank and with thermostat
- Double heating circuit tank and Archimedean screw
- Backflow to discharge chocolate
- Removable archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Temperature control thermostat high precision
- Refrigerating unit with air cooling system
- Heated vibrating table
- Volt 400 - Hz 50 - KW 3,5 Three-phase 5 poles (special voltages on request)
- Dimensions mm 710 (with table 880) x 880 x h 1350



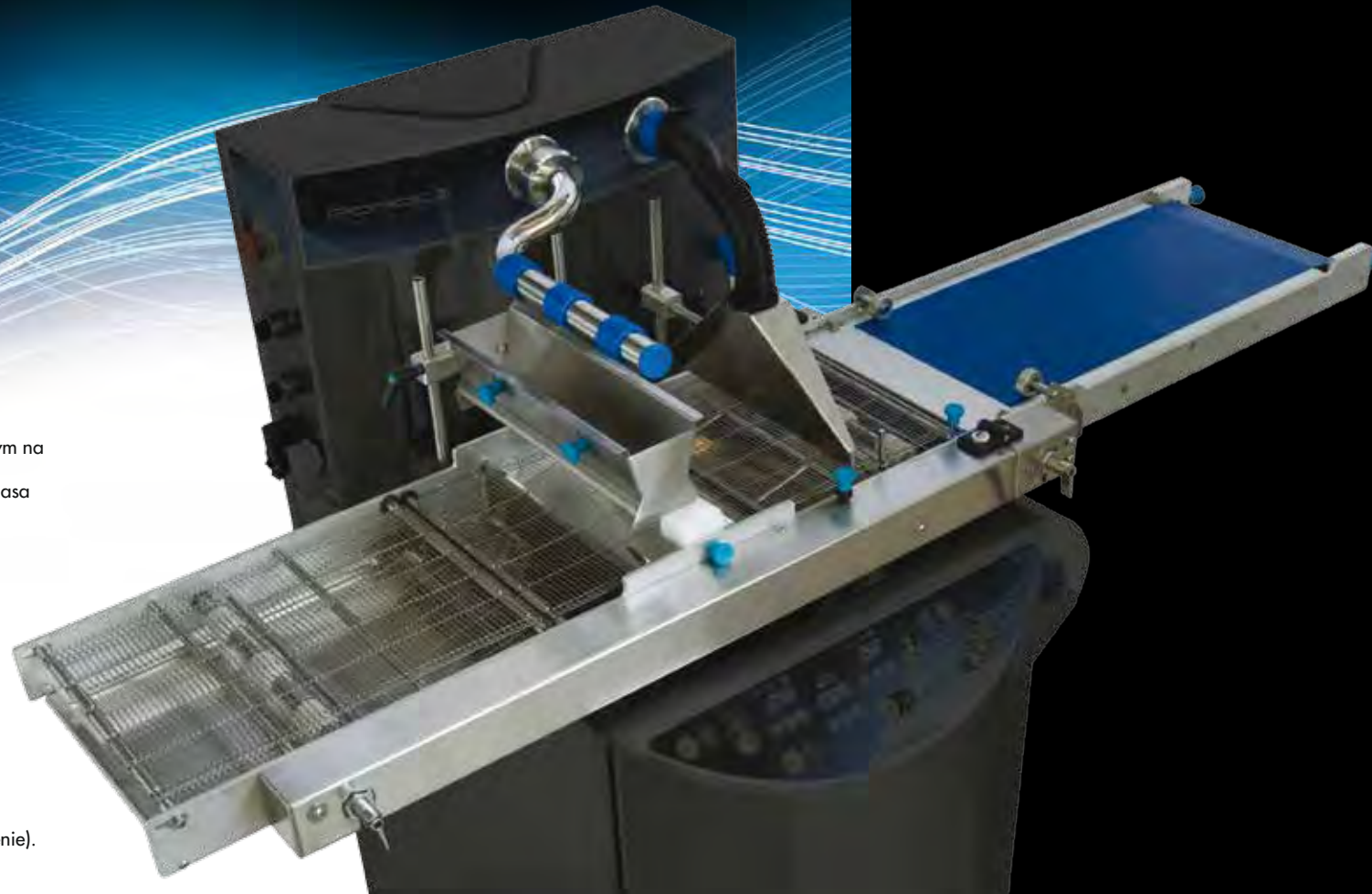


# Pas transmisyjny do oblewania wyrobów

# Enrobing belt

## DANE TECHNICZNE

- Siatkowy pas transmisyjny do załadunku z systemem start / stop
- Siatkowy pas wibrujący do oblewania
- Taśma rozładunkowa z systemem Start / Stop, z wałkiem obrotowym na papier pergaminowy
- Szybko ściągalny pas załadunkowy umożliwiający szybkie mycie pasa do oblewania
- Tacki aluminiowe do rozładunku produktu
- Dwuwarstwowy lej do nakładania polewy, do całkowitego lub częściowego oblewania produktu
- Wentylator z grzałką o regulowanej prędkości
- Poziomo obracany moduł nadmuchowy z regulacją wysokości i przechyłu
- Moduł odcinający z napędem wyposażony w bieg wsteczny
- Zbiornik dla dolnego i bocznego powlekania z pochłaniaczami
- Wysokość przejścia produktu 160 mm
- Szerokość taśmy 180 mm (T20), 250 mm (T20-T35), oraz 320 mm (T35)
- Zmienna prędkość 0-2 mt / min.
- Lampa podgrzewająca pas transmisyjny (opcjonalnie)
- Osłona z tworzywa do pasa transmisyjnego (opcjonalnie)
- 230 V - 50 Hz - 0,50 kW jednofazowy (inne napięcia na zamówienie).



## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Charged belt with start/stop system
- Enrobing belt with product vibration
- Exit belt with start/stop system, supplied by paper roll
- Fast disconnected exit belt to clean enrobing belt
- Aluminium pans for product discharged
- Double veil hopper to enrobe partial/total mode
- Adjustable speed fan with inverter
- Horizontally pivoted blower with adjustable height
- Motorized tail cutter device with u-turn reversing
- Pool device for bottom and side covering product with sinks
- Height passage product mm 160
- Belt width mm. 180 (T20)/250 (T20-T35)/320 (T35)
- Adjustable speed 0-2 Mt/min.
- Belt heating lamp (optional)
- Plexiglass cover belt (optional)
- Volt 230 - Hz 50 - KW0,50 Single-phase (special voltages on request)



Pas odbiorczy 2 m  
Exit belt 2 meters

# T-LINE

caricatore stampi  
con piastra di dosaggio pneumatica

Sistema di carico, dosaggio e vibrazione stampi in policarbonato delle dimensioni 275x175 o 275x135 mm, per la produzione di tavolette, praline, napolitaines, etc... di solo cioccolato.

Possibilità di abbinamento al ribaltatore stampi modello Pomati Tipper per la produzione di corpi cavi tipo bicchierini, gusci, ovetti, etc.

**Fase 1:** torre alimentazione stampi capacità 15 pz.

**Fase 2:** dosaggio cioccolato con valvola pneumatica abbinata a piastra di dosaggio personalizzabile, riscaldata. Programmabile da pannello touch.

**Fase 3:** unità vibrante in continuo o temporizzata.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità: in base al tipo di prodotto 6 stampi al minuto
- Dimensione stampi: 275x135 o 275x175 mm
- Pannello comandi: PLC touch screen
- Ruote pivotanti
- 240 V / monofase / Kw 0.4 (Votaggi speciali su richiesta)
- Connessione ad aria compressa



# T-LINE

Mould loader with pneumatic dosing plate

275x175 o 275x135 mm Loading, metering and mould spinning system in polycarbonate, for chocolates, bars of chocolate, napolitaines, etc. May be combined with Pomati Tipper model mould upender for manufacturing hollow shapes such as chocolate cups, shells, Easter eggs, etc.

Stage 1: mould feeder tower 15 pcs.capacity

Stage 2: chocolate metering with pneumatic valve combined with heated customisable metering plate. Touchscreen operation.

Stage 3: continuous or timed vibration.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

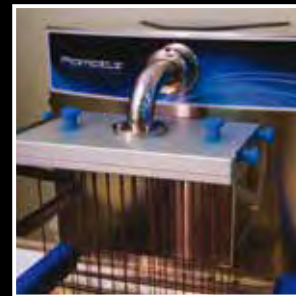
- Capacity: 6 moulds per minute, depending on product type
- Mould dimensions: 275x135 or 275x175 mm
- Control panel: PLC touchscreen
- Pivoting wheels
- 240 V / single phase / Kw 0.4 (Special voltages upon request)
- Compressed air connection



# Akcesoria / Accessories

CHARAKTERYSTYKA / CHARACTERISTICS	T5	T10	T20	T35
Pas transmisyjny do oblewania szer. 180 / Enrobing belt 180			•	
Pas transmisyjny do oblewania szer. 250 / Enrobing belt 250			•	•
Pas transmisyjny do oblewania szer. 320 / Enrobing belt 320				•
Pas transmisyjny do produkcji truflii szer. 180 / Truffle belt 180			•	
Pas transmisyjny do produkcji truflii szer. 250 / Truffle belt 250			•	•
Pas transmisyjny do produkcji truflii szer. 320 / Truffle belt 320				•
Stół rotacyjny do produkcji truflii / Truffle rotating table			•	•
Stół wibracyjny do produkcji truflii / Vibrating table	•			
Pas trans. odbiorczy 1,2 / 2 m - 180/ Exit belt Mt 1,2 / Mt 2-180			•	
Pas trans. odbiorczy 1,2 / 2 m - 250 / Exit belt Mt 1,2 / Mt 2-250			•	•
Pas trans. odbiorczy 1,2 / 2 m. - 320 / Exit belt Mt 1,2 / Mt 2 -				•
Oblona z tworzywa do pasa trans. / Plexiglass cover belt			•	•
Lampa podgrzewająca pas transmisyjny / Heating lamp belt			•	•
Moduł dekorujący 180 mm / Decorator 180			•	
Moduł dekorujący 250 mm / Decorator 250			•	•
Moduł dekorujący 320 mm / Decorator 320				•
Płyta dozująca / Dosing plate		•	•	•
Zawór pneumatyczny / Pneumatic valve		•	•	•

• = opcjonalnie



Płyta dpzująca  
Dosing plate



Lampa podgrzewająca pas transmisyjny  
Heating lamp belt



Oblona z tworzywa  
Plexiglass cover belt



Moduł dekorujący  
Decorator



Pas transmisyjny do truflii  
Truffle belt



Pas transmisyjny  
Enrobing belt

Macchina realizzata interamente in acciaio AISI 304. Adatta per piccole/medie produzioni, ideale per il rivestimento in cioccolato di mandorle, nocciole, caffè, riso soffiato e vari altri prodotti. Capacità di produzione fino a 16 kg di prodotto per ciclo di lavoro. La macchina è dotata di pompa di calore, per sviluppare aria calda/fredda: l'aria calda è utilizzata per l'ingrossamento del prodotto in fase di ricopertura, l'aria fredda per la liscatura, la lucidatura e la pulizia finale. Temperature, velocità e senso di rotazione della vasca sono impostabili da pannello operatore touch screen.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità della vasca 16 kg (a richiesta 8 kg)
- Velocità di rotazione vasca 10-60 giri/min
- Volt. 240 – 50 Hz – 1Kw – (voltaggi speciali a richiesta)



Machine manufactured entirely in AISI 304 stainless steel. Suitable for small and medium-scale production, ideal for chocolate coatings for almonds, hazelnuts, coffee beans, puffed rice and various other products. Capacity for up to 16 kg of product per cycle of operation. The machine is equipped with a heat pump, to produce hot and cold air: hot air to swell the product at the enrobing stage; the cold air, for smoothing, shining and final polishing. From the touchscreen control panel, you can set the temperature, speed and direction of rotation of the drum.

#### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Drum capacity 16 kg (8 kg available on request)
- Drum rotation speed 10-60 rpm
- Voltage 240 – 50 Hz – 1Kw – (other voltages available on request)



# Kocioł do podgrzewania czekolady S150



Kocioł ma za zadanie rozpuścić i utrzymywać w danej temperaturze rozpuszczoną czekoladę, kremy, polewy itp...Urządzenie zostało wyposażone w pompę do kontrolowanej ekstrakcji produktu, sterowaną przyciskiem lub poprzez automatyczne zasilanie/pobieranie produktu z temperówki, za pomocą czujnika poziomu (opcjonalnie). Dostępne są również (opcjonalnie), przewody zasilające do innych maszyn, ogrzewane, z regulacją temperatury. Ciągły lub przerywany obrót mieszadła (programowalny).

*Tank designed to melt and keep chocolate, cream, sauces... Equipped with pump for the extraction of the product controlled by button or for the automatic feeding in tempering machines using a level sensor. Feeding tubes (optional) to other machines, heated and temperature controlled. Programmable rotation, continuous or intermittent, of the stirrer.*

## DANE TECHNICZNE

- Wykonana w pełni ze stali nierdzewnej inox 304
- Podgrzewanie w kąpeli wodnej, sterowanej przez termoregulator
- Bieg wsteczny do czyszczenia przewodów
- Mieszadło i pompa wyciągane, ułatwiające szybkie mycie
- Kółka z hamulcem ułatwiające przemieszczanie
- Pojemność zbiornika 150 Kg
- Volt 240/400 - Hz 50/60 - KW 3,3
- Wymiary 900 x 900 x h 1100 mm

## OPCJONALNIE

- Przewód zasilający inne urządzenia
- Podgrzewanie przewodu zasilającego
- Czujnik poziomu

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Frame and tank made entirely of steel inox 304
- Heating in a water bath controlled by thermo regulator
- Reverse for pipes cleaning
- Removable stirrer and pump for easy cleaning
- Wheels with brake for the handling
- Tank capacity Kg 150
- Volt 240/400 - Hz 50/60 - KW 3,3
- Dimensions mm 900 x 900 x h 1100

## OPTIONALS

- Tube for feeding to other machines
- Heating for feeding tube
- Level sensor



# Tunel schładzający



## DANE TECHNICZNE

- Wykonana w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304 - Ruchome pokrywy tunelu wykonane z materiału termoizolacyjnego wytłaczanego w procesie formowania
- Pas transmisyjny do oblewania z poliuretanu dopuszczonego do kontaktu z żywnością, odpornego na odkształcenia - Pas transmisyjny odbiorczy z przyrządem odbierającym
- rolki samocentryżące do regulacji toru taśmociągu - System automatycznego odszraniania gorącym gazem
- Chłodzenie z cyrkulacją powietrza- agregat chłodniczy z wymuszonym układem chłodzenia powietrza
- Wysokość przejścia produktu 130 / 290 mm - Szerokość taśmy 180/250/320
- Długość chłodnicza tunelu od 4 do 12 m.
- Wymiary 570 x od 6 m. do 14 m. x 1270
- Volt 400 - Hz 50 - KW 2,4  
(Napięcia specjalne na zamówienie)

## OPCJONALNIE

- Podświetlone okienko kontrolne
- Czujnik wyjścia przy zatrzymaniu produktu

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure - Caps insulating material printed
- Conveyor belt made of food-compatible polyurethane non-deformable - Table take off as driving terminal
- Self-centred rollers to adjust conveyors belt's direction - Automatic defrosting system hot gas
- Cooling with ring air ventilation - Refrigerating unit whit air cooling system
- Height passing product mm 130/290 - Belt width mm 180/250/320
- Refrigerating length from Mt 4 to Mt 12
- Dimensions mm 570 from Mt 6 to Mt 14 x h 1270
- Volt 400 - Hz 50 - KW 2,4 Three-phase 5 poles (special voltages on request)

## OPTIONAL

- Illuminated inspection window
- Exit sensor for stop product



# Tunel pionowy

Tunel w wersji pionowej, modele 175/275, który przy szerokości tylko 2m chłodzi tak jak tunel 20m, oszczędzając do 90% powierzchni. Pionowy, łatwy w adaptacji do posiadanych linii produkcyjnych, zmniejszający zajmowaną powierzchnię przy jednoczesnym zwiększeniu wydajności. Innowacyjny system chłodzenia umożliwia równomierny rozkład zimnego powietrza wewnątrz komory. Recyrkulacja powietrza w połączeniu z jednostką chłodzenia o wysokiej wydajności pozwala na zmniejszenie zużycia energii i zachowanie niskiego procentu wilgotności. Silniki bezszczotkowe, kontrolowane przez serwonapęd, umożliwiają płynną obsługę nośników. Temperatury i czas chłodzenia są programowane za pomocą panelu z dotykowym ekranem. Unikalna konstrukcja, jedyna w swoim rodzaju, umożliwia również montaż w pracowni na widoku klientów.

## Dane techniczne

- Załadunek nośników
  - Tunel pionowy, model 175: 72 formy
  - Tunel pionowy, model 275: 108 form
- Silniki bezszczotkowe z serwonapędem
- Sterowanie panelem dotykowym
- Struktura ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wymiary 2100 x 790 x h 2010 mm
- Volt 240/400V - Hz 50/60 - KW 3

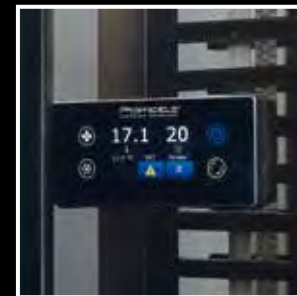


# Verticale tunnel

Verticale Pomati: a tunnel in a vertical version that in only 2m of width cools as much as a 20m tunnel, with 90% savings on the overall dimensions. Verticale can be adjusted to current production lines, reducing their extension and increasing their performance. The innovative cooling system allows a homogeneous distribution of the cold inside the chamber. The air recirculation combined with a high-efficiency cooling unit allows a reduction of energy consumption and low percentage of humidity. Brushless motors, controlled by Servo Drive, allow a flowing handling of the carriers. Temperatures and cooling times are programmable via a touch screen panel. The unique design allows the installation in open laboratories.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Carriers capacity racks
  - Verticale 175: 72 molds
  - Verticale 275: 108 molds
- Brushless motors with Servo Drive
- Touch screen control
- Stainless steel structure AISI 304
- Dimensions mm 2100 x 790 x h 2010
- Volt 240/400V - Hz 50/60 - KW 3

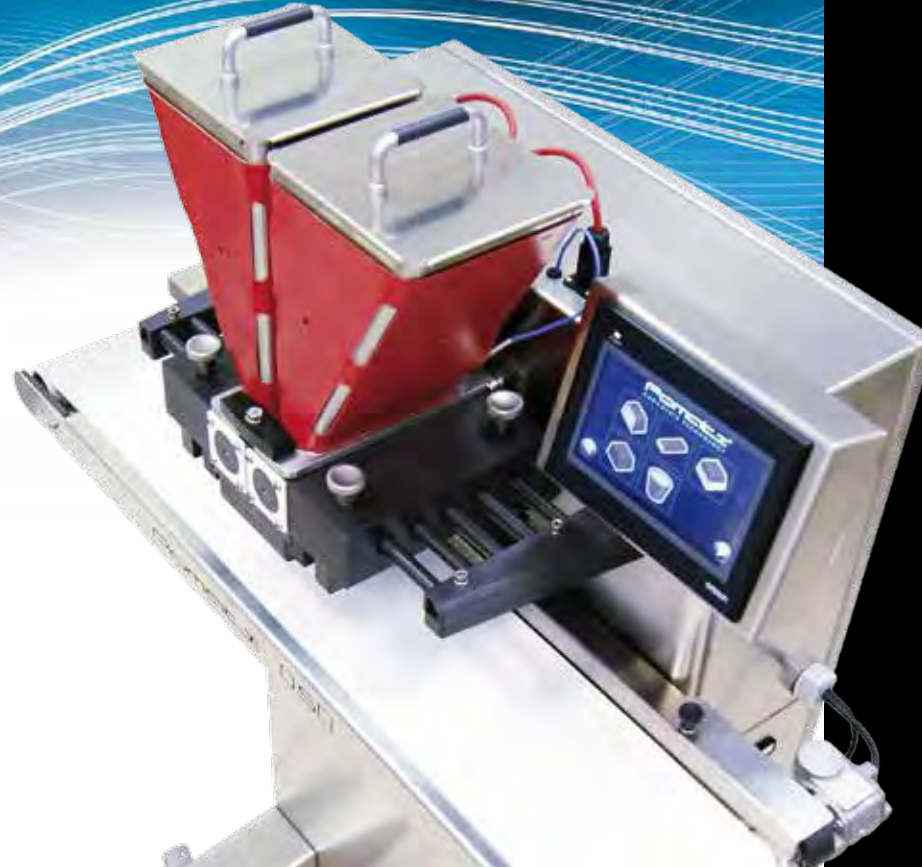


# One Shot Depositor

Urządzenie OSD (ONE SHOT DEPOSITOR), zostało zaprojektowane z myślą o małych i średnich przedsiębiorstwach produkcyjnych. Wyróżnia się na rynku wydajnością produkcyjną, prostotą użytkowania oraz możliwością szybkiego mycia przy zmiany formatu. Możliwa produkcja szerokiej gamy wyrobów o różnej teksturze i lepkości.

Pralinki, trufle, batony z nadzieniem, tabliczki czekoladowe oraz sezonowe produkty, o ilości nadzienia do 80%.

Born to small and medium production OSD Pomati stands for capacity, ease of use and quick cleaning for changing the format. You can obtain a wide rang of products with different viscosity and consistency. Pralines, truffles, filled bars, tablets, and seasonal items with a quantity of filling up to 80%.



## DANE TECHNICZNE

- Wykonana w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304
- Szerokość formy / blistra 275 x 175 - 275 x 135 mm
- Standardowy system dozowania 2 x 5 - 2 x 10 tłoków
- Leje załadownicze oraz zawory oddzielnie podgrzewane
- Wymienny taśmociąg
- Automatycznego mycie
- Główne ruchy napędzane serwonapędem
- Produkcja / wydajność na godzinę: **OSD-0** 35Kg – **OSD-5** 70Kg – **OSD-10** 140Kg
- Volt 100/240 – Hz 50/60 – KW 1,5 (OSD-0 KW 1) Jednofazowy (inne napięcia na zamówienie).

## OPCJONALNIE

- Dodatkowa płyta dozująca
- Automatyczne ładowanie zasobników

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Mould size/blister mm 275 x 175 – 275 x 135
- Standard deposit system 2 x 5 – 2 x 10 pistons
- Separately heating hoppers and valves
- Extractable conveyor belt
- Automated cleaning
- Control of main motions by servomotor
- Production per hour OSD-0 35Kg – OSD-5 70Kg – OSD-10 140Kg
- Volt 100/240 – Hz 50/60 – KW 1,5 (OSD-0 KW 1) Single phase (special voltages on request)

## OPTIONAL

- Depositing plate
- Automatic hopper loading



OSD-0  
mm 960x500x1450





# OSV - Stół wibracyjny dla form

Przeznaczony do wibracji produktów wytwarzanych w systemie ONE SHOT, w którym są wymagane poziome, falowe drgania.

Może być również stosowany przy innego rodzaju produkcjach takich jak: tabletki, praliny tylko z czekolady, praliny z migdałami, orzechami laskowymi ...

Designed for vibration products made with One Shot system where an horizontal oscillation is required. It can also be used for other types of productions, such as tablets, only chocolate pralines, pralines with almonds, hazelnuts and so on.



# OSV - Moulds vibrating table

## DANE TECHNICZNE

- Wykonany w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304
- Możliwość korzystania z form o różnych rozmiarach (135 x 275 - 175 x 275 - 205 x 275)
- Zmienna prędkość taśmy
- Regulowana pneumatycznie z panelu sterowania intensywność wibracji
- Regulowana moc wibracji
- Wibracja zasilana sprężonym powietrzem
- Prostota obsługi przez obracanie kół z hamulcem
- Łatwo zdejmowalna taśma ułatwiająca mycie i czyszczenie
- System antywibracyjny, tłumiący drgania struktury urządzenia
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - KW 0,2 Jednofazowy
- Wymiary 682 x1190 x 565

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- It can be used with chocolate molds with different sizes (135 x 275 - 175 x 275 - 205 x 275)
- Variable belt speed
- Vibration intensity pneumatically adjustable from the control panel
- Power Vibration editable
- Vibration powered by compressed air
- Easy handling through wheels with brakes
- Rapid extraction of the working belt for the cleaning operation
- Vibration-damping system to absorb vibration of the machine structure
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - KW 0,2 Single phase
- Dimensions mm 682 x 1190 x 565



# OSM Podajnik form

Maszyna OSM jest przeznaczona do załadunku i automatycznego podgrzewania form poliwęglanowych (o wym. 175x275). Jedna wieża załadunkowa dla form zasila taśmę na etapie wstępnego ogrzewania, przy użyciu czterech lamp na podczerwień usytuowanych wewnątrz pokrywy. Załadunek ręczny lub automatyczny, możliwość doposażenia maszyn już podłączonych i pracujących. Prędkość i temperatura ogrzewania sterowane przez prosty panel sterowania.

Designed for automatic loading and pre-heating of polycarbonate molds (175x275). A loading tower molds feeds the tape to the step of pre-heating effected by four infrared lamps inside a cover. Possibility to load manual or automated connected to existing machines. Speed and temperature of heating are managed by a simple control panel.



# OSM Mould loading unit

## DANE TECHNICZNE

- Wykonany w pełni ze stali nierdzewnej AISI 304
- Możliwość pracy z formami o różnych wymiarach (135 x 275 - 175 x 275 - 205 x 275)
- Zmienna prędkość taśmy
- Ogrzewanie regulowane za pośrednictwem urządzenia cyfrowego
- Ilość form w wieży załadunkowej - 16 szt.
- Obszar lamp na podczerwień z możliwością kontroli
- Łatwość w przemieszczaniu urządzenia dzięki kółkom jezdnym z hamulcem
- Szybkie wyjęcie taśmy ułatwiające mycie i czyszczenie
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - KW 1,2 Jednofazowy
- Wymiary 500 x 1450 x h 1480 mm

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Possibility to use with different sizes of moulds: (135x275 – 175x275 – 205x275)
- Variable speed of belt
- Heating adjustable through digital instrument
- Quantity molds of tower load nr. 16
- Inspection of Area lamp infrared
- Easy handing through wheels with brakes
- Rapid extraction of working belt for cleaning and washing operations
- Volt 100/240 – Hz 50/60 – Kw 1,2 Single-phase (special voltages on request)
- Dimensions: mm.500x1450xh.1.480



# TIPPERTIPPER

## moduł obracający formy

TIPPER służy do obracania, wibracji i czyszczenia form poliwęglanowych (o wym. 175x275). Możliwość wykonania dwóch rodzajów produkcji: produkty masywne: tabliczki, czekoladki napolitenki itp., oraz produkcja korpusów: na praliny, czekoladowe jajka, kubki itp. Nadmiar czekolady zostaje automatycznie odzyskiwany. Prędkość, czas wibracji oraz ogrzewanie są programowalne przez panel dotykowy, dzięki czemu elastycznie można się dostosować do różnych potrzeb produkcyjnych.

Tipper borns for overturning, vibration and cleaning of polycarbonate molds (175x275) and give the possibility to have two types of working. Massive products: such as tablets, napolitaines, etc. Hollow bodies: as shells for pralines, chocolate eggs, glasses, etc. The excess of chocolate is recovered automatically. Speed, vibration time and heating can be programmed from Touch panel to suit the production needed.



# TIPPER

## Tipper molds

### DANE TECHNICZNE

- Struktura ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zmienna prędkość taśmy
- Intensywność wibracji regulowana pneumatycznie z panelu sterującego
- Regulowana moc wibracji
- Wibracja zasilana sprężonym powietrzem
- Pompa ekstrakcji produktu
- Łatwość w przemieszczaniu urządzenia dzięki kółkom jezdnym z hamulcem
- Wydobycie zbiornika odzyskanej czekolady umożliwiające szybkie mycie i czyszczenie
- System antywibracyjny do absorpcji drgań struktury maszyny
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - KW 2 Trifase
- Wymiary 800 x 1550 x h 1250 mm

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Steel structure AISI 304
- Variable speed of the belt
- Adjustable vibration intensity pneumatically from the control panel
- Adjustable vibration power
- Vibration powered by compressed air
- Sump Pump Product
- Easy handling through wheels with brakes
- Extraction of tank collecting chocolate for rapid cleaning and washing
- Anti-vibration system for absorption of the vibrations of the machine
- Volt 100/240 - Hz 50/60 - Kw. 2 Three Phase
- Dimensions mm 800 x 1550 x h.1250



# Linia OSD / OSD line

- 1 OSM
- 2 One shot
- 3 OsV
- 4 Tunel Pionowy



# Karuzela do form



## DANE TECHNICZNE

- Struktura całości ze stali nierdzewnej AISI 304
- Mocowanie form na podwójnych magnesach
- Mechaniczne sprzęgło przeciążeniowe
- Sterowanie za pomocą pedałów
- Regulacja prędkości przy pomocy inwertera
- Silniczek wibracyjny do form
- Volt 230 – Hz 50 – KW 0,4 Jednofazowy (napięcia specjalne na zamówienie)
- Wymiary 500 x 700 x h 1250 mm

## Rotating device for hollow bodies

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Totally AISI 304 stainless structure
- Mould to be fixed onto double magnets
- Safety mechanic clutch
- Control via pedal
- Speed regulated by inverter
- Motor four moulding vibration
- Volt 230 – Hz 50 – KW 0,4 Single phase (special voltages on request)
- Dimensions mm 500 x 700 x h 1250

# DADO - Podgrzewacz do czekolady

Podgrzewacz do czekolady DADO jest wykorzystywany w pracowni, do produkcji niewielkiej ilości pralin i wyrobów czekoladowych jak również do polew dla lodziarni.

## DANE TECHNICZNE

- Pojemność 1.8l
- Z tworzywa sztucznego odpornego na uderzenia / wkolorze czarnym
- Wyjmowant zbiornik z anodyzowanego aluminium
- Wymiary: 260 x 260 x h 160 mm
- Wymiary zbiornika: Ø 185 x h 107 mm



## DADO - Melter

DADO is used both in the laboratory, to prepare small amounts of pralines and chocolate subjects, both in ice-cream shop for frostings.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Capacity 1.8 Lt.
- Shockproof plastic material / color Black
- Extractable anodized aluminum tank
- Dimensions: mm 260 x 260 x h 160
- Size tank: Ø mm 185 x h 107





## UWAGI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## UWAGI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



The logo features the number '50' in a large, dark, textured font. To its right, 'TH' is written in a smaller, white, sans-serif font. Below '50TH', the word 'Pomati' is written in a white, stylized, lowercase font with a registered trademark symbol. Underneath 'Pomati', the words 'CHOCOLATE TECHNOLOGY' are written in a smaller, white, uppercase, sans-serif font.

50<sup>TH</sup>  
Pomati®  
CHOCOLATE TECHNOLOGY

Pomati Group S.r.l. - Via Aldo Moro 14/16 - 26845 Codogno (LO) - ITALY - Tel. +39 0377 33092 - Fax +39 0377 34446

[pomati@pomati.it](mailto:pomati@pomati.it) - [www.pomati.it](http://www.pomati.it)