

Pomati®
CHOCOLATE TECHNOLOGY



Cube

Progettata con **DESIGN POMATI**, per essere inserita in arredamenti di pasticcerie, caffetterie, gelaterie e cioccolaterie, con l'obiettivo di attrarre e colpire i clienti attraverso il grande impatto scenico dato dalla fontana in continuo del cioccolato.

Dosaggi di cioccolato in coppette e coni, variegatura del gelato, marocchini al cioccolato, bicchierini di cioccolato e gianduja sono solo alcune delle applicazioni possibili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Capacità vasca kg. 5
- Vasca cioccolato riscaldata e termostata
- Accensione e spegnimento programmabili
- Inversione marcia coclea per scarico cioccolato e pulizia macchina
- Coclea estraibile per la pulizia e cambio cioccolato
- Pedale per interruzione flusso cioccolato
- Volt 100 - Hz 50 - KW 0,40 monofase
(a richiesta voltaggi speciali)
- Dimensioni mm 290 x 410 x (h) 350

CAPACITÀ VASCA Kg 5
TANK CAPACITY Kg 5





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

- Tank capacity kg. 5
- Heated chocolate tank with thermostat
- Programmable on/off
- Backflow to discharge the chocolate and clean
- Removable Archimedean screw for cleaning and change chocolate
- Pedal doser to control dosage of chocolate
- Volt 100 - Hz 50 - KW 0,40 Single phase (special voltages on request)
- Dimensions mm 290 x 410 x (h) 350



Pomati Group S.r.l.

Via Togliatti 5 - 26845 Codogno (LO)
Tel. +39 0377 33092 - Fax +39 0377 34446

pomati@pomati.it - www.pomati.it

