

# ATEMPERADOR DE CHOCOLATE T-5

**Pomati**<sup>®</sup>  
TECNOLOGIA NEL CIOCCOLATO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Capacidad 5 Kgs. de chocolate.
- Control PLC con gestión de todas las funciones.
- Cuba de chocolate calentada con control termostático.
- Doble circuito de calentamiento de cuba y cóclea (tornillo ascendente)
- Arranque general y paro programables.
- Motor ultra silencioso controlado por inverter.
- Inversión de cóclea (tornillo ascendente), para vaciado de chocolate y limpieza.
- Termostato de control de temperaturas de alta precisión.
- Cóclea (tornillo ascendente), extraíble fácilmente en sentido vertical.
- Máquina alimentada a corriente 220 v. monofásica, de bajo consumo.
- Medidas 480 x 450 x 390 mm.

EL ATEMPERADOR DE CHOCOLATE EN CONTINUO  
MÁS PEQUEÑO





**Pomati**<sup>®</sup>  
CHOCOLATE TECHNOLOGY

EL SECRETO DEL CHOCOLATE



sermont,s.a  
C/. Sepúlveda, 140 bis  
08011 BARCELONA  
TEL. (34) 93-423.15.10  
FAX. (34) 93-425.47.10  
[sermont@sermont.es](mailto:sermont@sermont.es)  
[www.sermont.es](http://www.sermont.es)