

PomMat



Lecker.
Knackig.
Jederzeit.

Entdecken Sie neue Geschmackswelten.
Mit den Pommes-Automaten von Pommat.

Perfekte Pommes. Mit Pommat.

Und so funktioniert's:

1

Ganz nach Ihrem Geschmack

Was rein kommt, entscheiden Sie selbst. Der Pommat ist für den Einsatz aller Arten von tiefgekühlten Pommes Frites geeignet und kann mit sämtlichen marktgängigen Ölen befüllt werden. Außerdem können Salz und zusätzliche Gewürze für den Endkunden zur Auswahl gestellt werden.



Alles unter Kontrolle

Ist der Automat entsprechend gefüllt, legen Sie fest, wie er arbeitet: die Zubereitungszeit ist variabel und kann je nach Tageszeit bedarfsoptimiert und kosteneffizient eingerichtet werden.

2



3

Showtime!

Alle Betriebsvoraussetzungen sind erfüllt und es kann losgehen: Bestellt ein Kunde nun eine Portion Pommes, so beginnt der Automat mit dem Garprozess. Je nach Einstellung greift er dabei auf den Vorgar-Mechanismus unseres Doppelkorbsystems zurück. Altes Öl wird aktiv per Pumpsystem in einen Vorratsbehälter geleitet, sodass der Kunde stets frische Pommes mit perfektem Geschmack erhält.

Und wenn es mal Probleme gibt?

Sollte einmal Wartungsbedarf entstehen, erhalten Sie eine automatisierte Warnmeldung und können von unserer schnellen Service- und Ersatzteilversorgung profitieren. Zudem haben Sie stets die Möglichkeit einer Fernabschaltung, um im Notfall schnell zu reagieren.



Energieeffizient

Mit Energieklasse A++ arbeitet der Automat höchsteffizient.



Flexible Zahlung

Bieten Sie Ihren Kunden alle gängigen Zahlungswege an (Bar, Karte, ApplePay etc.).



Zugriff von überall

Dank eingebautem Internetanschluss haben Sie jederzeit Zugriff auf alle Funktionen und Kontrolldaten (Füllstände, Maschinenparameter, Statistiken).



International erprobt

Der Automat ist bereits weltweit im Einsatz, u.a. in Italien, Spanien, Dubai, Indonesien, USA, Kanada und Co.



Hygienezertifiziert

Nach höchstem amerikanischem Standard zertifiziert (NAMA).





Variable Garzeiten

Garzeiten können Sie bedarfsgerecht optimieren, z.B. 35 Sekunden bei hohem Kundenaufkommen und 4 Minuten im Nachtmodus.



Geruchsneutral

Durch einen wechselbaren Kohle-Luftfilter verursacht der Automat keine störenden Gerüche.



Höchste Fertigungsqualität

Für den Bau des Automaten wurden nur qualitativ hochwertige Teile verbaut (u.a. der Firma Liebherr). Spezielle Kunststoffbauteile wurden mit mehrspurigen 3D-Druckern gefertigt.



Einfaches Handling

Durch das hohe Fassungsvermögen des Gefrierschranks und die permanente Filtration des Öls gewährleistet die Maschine eine optimale Qualität bei geringem Aufwand.



Technische Daten.

Was drin steckt:

ABMESSUNGEN

Nettogröße	1540 mm x 870 mm x 2015 mm (B x T x H)
Nettogewicht	560 kg

MASCHINENSPEZIFIKATIONEN

AC-Eingang	220 – 240 VAC, ~16 A, 50 – 60 Hz, einphasig
Stromversorgung	Alle elektrischen Komponenten werden mit 24 V Gleichstrom betrieben, Ausnahme: Heizelemente, Auslasslüfter, Verflüssigerlüfter, interner Luftkompressor und Kühleinheit.
Gehäuse	Pulverbeschichteter Stahl, mit Plastikfolie ummantelt
Körper	PVC-Paneele mit Stahlkonstruktion, doppelschichtiges Lexan mit gedruckten Grafiken (abnehmbar) mit LED-Beleuchtung
Im Inneren	Lebensmittelechter Stahl
Räder	4 Räder mit fester Aufstellfunktion
Automatisches Frittiersystem	In sich geschlossenes und gekapseltes Frittiersystem
Kühlung	Liebherr Tiefkühlschrank mit automatischer Befüllung
Portionsgrößenermittlung	Doppelwaagesystem zur variablen Portionsgrößeneinstellung (Heiß/ Kalt)
Toppings	Mehrschrittiges Befüllsystem nach Kundenwunsch (Salz, Ketchup etc.)
Zahlungsmöglichkeiten	Kontaktlose Bezahlung (Nayax) sowie Bargeldzahlung (Scheine, Münzen) möglich

COMPUTER

Software	Industrieversion von Windows mit der zugehörigen Verwaltungssoftware“
Display	19“ LCD Bildschirm, Auflösung 1280 x 1024 mit Blendschutzbeschichtung



Pommat GmbH
Reuterstraße 110
51467 Bergisch Gladbach
E-Mail: pommes@pommat.de



Auf den Geschmack gekommen?
Besuchen Sie uns unter

www.pommat.de