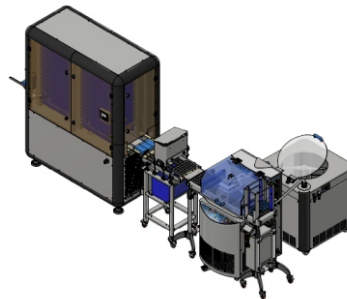
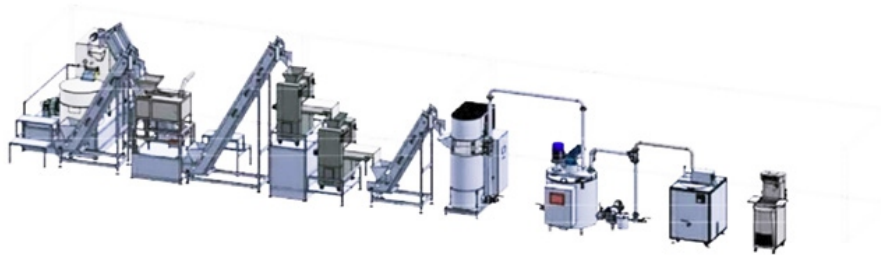


Bean-to-Bar / Bean-to-Cream



DORADZTWO * PROJEKTY * PRÓBY TECHNOLOGICZNE * REALIZACJE * SERWIS



Profesjonalna linia produkcyjna
od ziarna do tabliczki czekolady

Bean-to-Bar: 50 - 1000 kg/h kraftowej czekolady

360° Widok (ZOBACZ VIDEO NA YOUTUBE)

PACKINT s.r.l.
chocolate machines



Zbiornik

Konfekcjonowanie

Młyn kulowy
wolnoobrotowy
130 kg

Pionowa-
Powerconche

Sorter

Wstępna rafinacja

Bean-to-Bar: 50 - 1000 kg/h kraftowej czekolady

360° Widok (ZOBACZ VIDEO NA YOUTUBE)

PACKINT
s.r.l.
chocolate machines



Młyn kulowy
wolnoobrotowy
50 kg

Roaster T35

Temperówka

Prasa do masła
kakaowego

Łuskarka Winnower

Młyn kulowy

Dream-to-Bar: Urządzenia

Komponenty linii produkcyjnej

150 kg/h



SEPARATOR

- Do przesiewania kamieni/zanieczyszczeń
- Wydajność do 150 kg/h
- Wbudowany podajnik
- Wbudowane sita
- Dystrybucja z głównego zbiornika
- Może zostać połączony z pasem odbiorczym i transportowym.

10 kg
35 kg
100 kg
250 kg



ROASTER

- Wydajny system do prażenia orzechów i ziaren kakaowca
- Lider wśród producentów
- Zasilanie gazowe. Minimalizacja kosztu prażenia.
- 4 wielkości: 10, 35, 100 i 250 kg
- 3 programowalne fazy prażenia
- Oddzielny system chłodzenia.
- Można łączyć z pasem odbiorczym

75 kg/h
150



WINNOWER

- Do rozdrabniania prażonych ziaren kakaowca
- Oddziela łupinę od ziarna
- Efektywny system z wykorzystaniem ostrzy
- 2 Wielkości: do 75 kg/h lub 150 kg/h
- Możliwe zmniejszenie masy o 20%
- Filtr powietrza



Dream-to-Bar: Urządzenia

Komponenty linii produkcyjnej

2 walce lub
2 x 2 walce



PRE-RAFINATOR

- 2 wałki do wstępnego rozdrabniania ziaren
- Dostępny również z 4 wałkami
- Bardziej wydajny niż tzw. "Kruszarki"
- Brak wycieku oleju
- Sypki efekt końcowy
- Wysoka efektywność produkcji

10 kg/h
50 kg/h
130 kg/h
250 kg/h



MŁYŃ KULOWY

- Obok Roastera najważniejszy element produkcji Bean to Bar
- NISKOOBROTOWY. Nie przegrzewa produktu!
- Skuteczne mielenie do 16 - 20 mμ
- Szybsze i drobniejszy przemiał niż w melanżerach
- Idealny do mas orzechowych i czekolady
- 4 wielkości : 10 kg /h. 50 kg/h, 130 kg/h i nawet 250 kg / h

50 kg
250 kg
500 kg
1000 kg



PIONOWA POWER-CONCHE

- Szybka i idealna konsza pionowa
- 5 wielkości: 50 kg, 250 kg, 500 kg, 1000 kg, 2000 kg
- Funkcja pompowania i wentylacji
- Programowalne fazy
- Z filtrem i pompą
- Automatyczne przepompowywanie do zbiorników po procesie.
- Dostępne ze zbiornikiem i urządzeniami do kontroli temp



Dream-to-Bar: Urządzenia

Komponenty linii produkcyjnej



50 kg
150 kg
250 kg
300 kg
500 kg
...
...
...
12.000 kg



5 kg
9 kg
13 kg
24 kg
50 kg



PRZESIEWACZ WIBRACYJNY

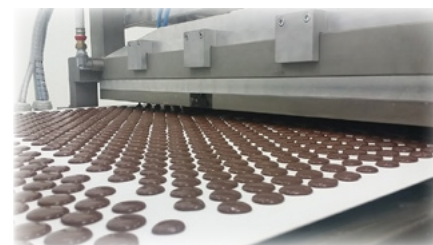
- Sortowanie ziaren kakaowca
- Przesiewanie strączków
- Przygotowanie gotowej masy kakowej
- Zaprojektowany do wydajnej pracy
- Różne wielkości urządzenia
- Różne wersje urządzenia

ZBIORNIK

- Pojemności od 50 do 12000 kg
- Z przenośnikiem ślimakowym lub pompą do transportu na krótkich odległościach
- Większe zbiorniki z kompletnym orurowaniem lub bez.
- Zbiorniki aż do 12 ton
- Zawory i sterowanie

TEMPERÓWKA I DOZOWNIK

- Temperówki do czekolady
- Temperówki Pomati od 5 do 50 kg.
- Temperówki przemysłowe Technochoc
- Ręczne wypełnianie form
- Półautomatyczne stacje dozowania
- Systemy automatyczne T-Line
- Systemy One Shot



Dream-to-Bar: Urządzenia

Komponenty linii produkcyjnej

8kg / h



PRASA DO MASY KAKAOWEJ

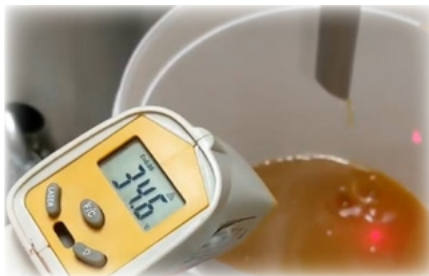
- Prasa do tłuszczu kakaowego
- Tłuszcz w temperaturze poniżej 40 °C
- Około 8 kg/h masy kakaowej
- Specjalistyczny proces prasowania

40 - 800 kg/h



GRANULATOR

- Do kruszenia ziaren
- Przygotowanie do obróbki w młynie kulowym
- Różne wersje
- Wydajność od 40 kg/h do 800 kg/h
- Możliwość domówienia sita



Bean-to-Bar - Linia rzemieślnicza

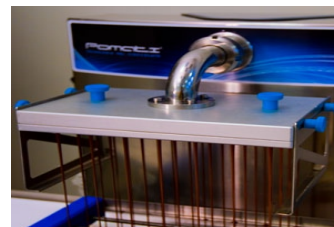
PRODUKCJA BEAN TO BAR O DŁUGOŚCI 8M



Bean-to-Bar: Dalsze przetwarzanie

JAK WYGLĄDA PEŁNA PRODUKCJA Bean to Bar

DOZOWNIK DO KREMÓW



MANUALNE DOZOWANIE DO FORM



DRAŻETKARKA

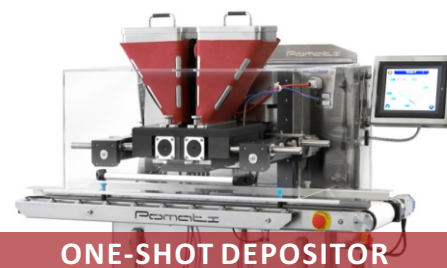


KRAUZELA

ODWRACACZ DO FORM



ONE-SHOT DEPOSITOR



KALETKI



KOMPLETNA LINIA PRODUKCYJNA

BEAN TO BAR LINES

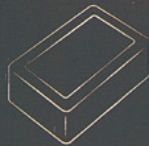
INDUSTRIAL PROCESS LINES



COCOA BEANS



COCOA MASS



COCOA BUTTER



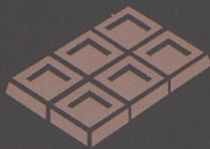
COCOA POWDER



SUGAR



LIQUID CHOCOLATE



CONFECTIONERY CHOCOLATE



CHOCOLATE FOR ICE-CREAM



BAKERY AND PASTRY CHOCOLATE

MOULDING LINES, TEMPERING MACHINES,
ENROBING MACHINES



