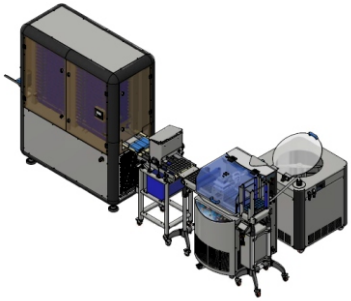
Bean-to-Bar / Bean-to-Cream

PACKINT s.r.l. chocolate machines

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)

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

360° Widok (ZOBACZ VIDEO NA YOUTUBE)

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

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

50 kg
250 kg
500 kg
1000 kg

PRE-RAFINATOR

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

MŁYN 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

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

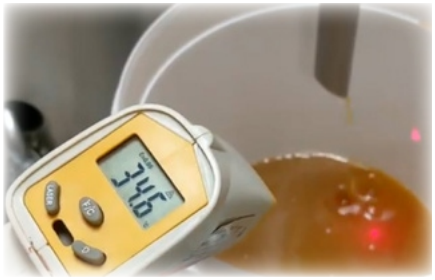
40 - 800 kg/h

PRASA DO MASY KAKAOWEJ

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

GRANULATOR

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

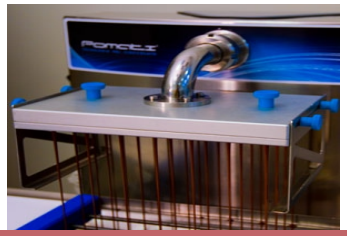


Bean-to-Bar - Linia rzemieślnicza

PRODUKCJA BEAN TO BAR O DŁUGOŚCI 8M

Bean-to-Bar: Dalsze przetwarzanie

JAK WYGLĄDA PEŁNA PRODUKCJA Bean to Bar

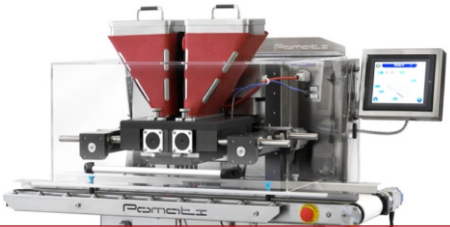


DOZOWNIK DO KREMÓW

MANUALNE DOZOWANIE DO FORM

DRAŻETKARKA

KRAZUZELA



ODWRACACZ DO FORM

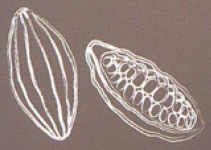
ONE-SHOT DEPOSITOR

KALETKI

KOMPLETNA LINIA PRODUKCYJNA

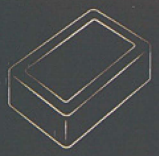
BEAN TO BAR LINES

INDUSTRIAL PROCESS LINES



COCOA BEANS

COCOA MASS



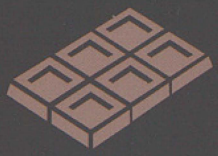
COCOA BUTTER

COCOA POWDER

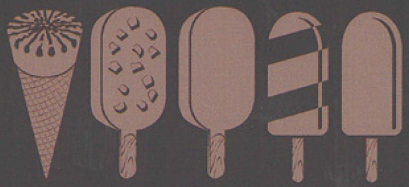
SUGAR

LIQUID CHOCOLATE

MOULDING LINES, TEMPERING MACHINES, ENROBING MACHINES



CONFECTIONERY CHOCOLATE



CHOCOLATE FOR ICE-CREAM

BAKERY AND PASTRY CHOCOLATE