

CHOCOLATE COMPLETE SET OF EQUIPMENT



Euro Choco

EUROPEAN CHOCOLATE MACHINERY



CN SERIES CHOCOLATE CONCHE

REFINADORAS/CONCHADORAS

Chocolate conche is used in fine grinding of chocolate mass. It is the main equipment in chocolate production line.

Los equipos de refinado de chocolate son usados para lograr un buen refinado en la masa del chocolate. Es la maquinaria más importante en la línea de producción de chocolate.



CN-20



CN-100



CN-500



CN-1000



CN-1500/CN-3000

	CN-20	CN-100	CN-500	CN-500	CN-1000	CN-1500	CN-2000	CN-3000
MAXIMUN CAPACITY CAPACIDAD MAXIMA	20L	100L	500L	500L	1000L	1500L	2000L	3000L
GRINDING FINENESS TAMAÑO DE PARTICULA	20-25 μ	20-25 μ	20-25 μ	20-25 μ	20-25 μ	20-25 μ	20-25 μ	20-25 μ
MAIN AXLE ROTATING SPEED VELOCIDAD DEL EJE	93 RPM	48 RPM	33 RPM	33 RPM	35 RPM	35 RPM	35 RPM	35 RPM
GRINDING TIME TIEMPO DE REFINADO	8-10 h	12-16 h	16-22 h	16-22 h	16-22 h	16-22 h	16-22 h	16-22 h
MAIN MOTOR POWER POTENCIA DEL MOTOR	1.5Kw	5.5Kw	15Kw	15Kw	22Kw	30Kw	37Kw	45Kw
ELECTRICAL HEATING POWER POTENCIA DEL CALENTADOR	0.6Kw	2.5Kw	5Kw	5Kw	2x2Kw	6Kw	3x2Kw	12Kw
WEIGHT PESO	295Kg	1050Kg	2572Kg	2572Kg	3050Kg	4850Kg	5350Kg	7500Kg
OUTSIDE DIMENSION DIMENSIONES	920x600x1110mm	1200x1150x1050mm	2465x1146x1312mm	2000x1860x1280mm	2627x1280x1520mm	2618x1650x1920mm	3040x1912x1920mm	3450x2016x2280mm

Euro Choco

EUROPEAN CHOCOLATE MACHINERY

HT SERIES CHOCOLATE HOLDING TANK

TANQUE DE CALOR DE CHOCOLATE

The Holding Tank stores the fine grinded chocolate mass in a constant temperature. It works with an automatic temperature control system.

El Tanque de Calor de Chocolate mantiene en una temperatura constante a la masa refinada de chocolate. Trabaja con un sistema de control de temperatura automático.



	HT-30	HT-100	HT-500	HT-1000	HT-1500-500
MAXIMUM CAPACITY CAPACIDAD MAXIMA	30L	100L	500L	1000L	1500L
MAIN AXLE ROTATING SPEED VELOCIDAD DEL EJE	22.5 RPM	22.5 RPM	22.5 RPM	22.5 RPM	22.5 RPM
MAIN MOTOR POWER POTENCIA DEL MOTOR	0.37 Kw	0.75 Kw	1.1 Kw	1.5 Kw	1.5-5 Kw
ELECTRICAL HEATING POWER POTENCIA DEL CALENTADOR	1 Kw	2.5 Kw	5 Kw	7.5 Kw	7.5-15 Kw
HEAT HOLDING POWER POTENCIA DEL MANTENIMIENTO CALOR	1 Kw	2.5 Kw	2.5 Kw	2.5 Kw	2.5-5 Kw
WEIGHT PESO	60 Kg	200 Kg	515 Kg	785 Kg	1010-3000 Kg
OUTSIDE DIMENSION DIMENSIONES	φ500x600mm	φ750x700mm	φ1035x1480mm	φ1250x1700mm	φ1400x1800mm- φ2000x2500mm

Euro Choco

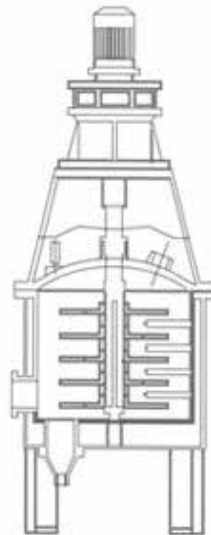
EUROPEAN CHOCOLATE MACHINERY

BM SERIES CHOCOLATE BALL MILL

MOLINO DE BOLAS PARA CHOCOLATE

The chocolate ball mill is a special machine for fine milling chocolate mass and its admixture. Through the impact and friction between the material and the steel balls inside the vertical cylinder, the mass is fine milled into the required fineness.

El molino de bolas de chocolate es una maquina para moler la masa de chocolate y su mezcla. gracias a los impactos y fricción entre el material y las bolas de acero dentro del cilindro vertical, la masa logra un fina molienda.



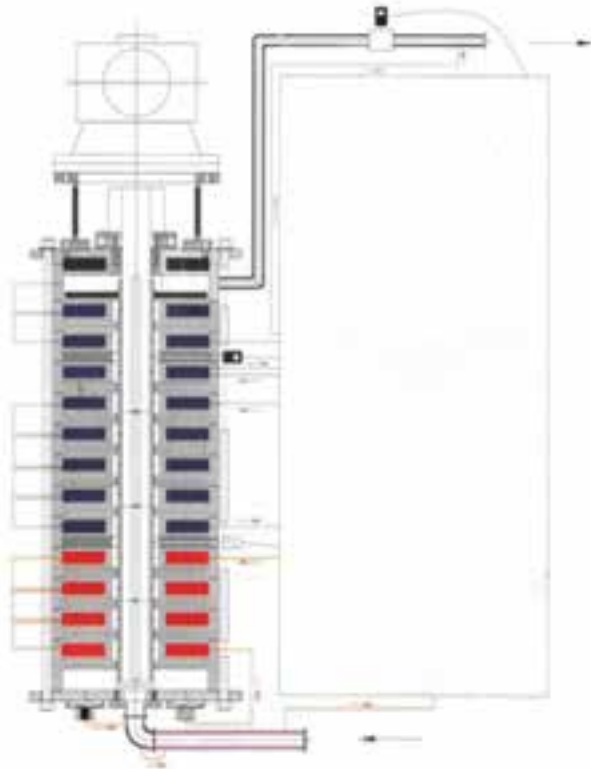
	BM-300	BM-600	BM-1000
CAPACITY CAPACIDAD	300 Kg	600 Kg	1000 Kg
GRINDING FINENESS TAMAÑO DE PARTICULA	≤25μ	≤25μ	≤25μ
MAIN AXLE ROTATING SPEED VELOCIDAD DEL EJE	47 RPM	47 RPM	85 RPM
GRINDING TIME TIEMPO DE REFINADO	6-7 h	6-7 h	8-16 h
MAIN MOTOR POWER POTENCIA DEL MOTOR	5.5 Kw	7.5 Kw	11 Kw
ELECTRICAL HEATING POWER POTENCIA DEL CALENTADOR	3 Kw	6 Kw	7.5 Kw
WEIGHT PESO	600 Kg	850 Kg	1250 Kg
OUTSIDE DIMENSION DIMENSIONES	600x700x1500mm	750x800x1850mm	1000x1000x2350mm

TA CONTINUOUS CHOCOLATE TEMPERATURE ADJUSTER

CONTROLADOR DE AJUSTE DE TEMPERATURA

This machine is designed according to the characteristics of the natural cocoa butter and cocoa butter equivalent (CBE). It is in vertical structure, the chocolate mass is feed from the bottom by the chocolate pump, then passing through four temperature adjusting zones and one temperature holding zone. Then output from the top of the machine. After this process, the Chocolate product will crystallized with smooth taste, good finished and longer shelf.

Esta máquina está diseñada de acuerdo a las características naturales la manteca de cocoa y los equivalentes a la manteca de cocoa (CBE). Está diseñada en una estructura vertical, en la que se dosifica la masa de chocolate desde la parte inferior por la bomba de chocolate. Luego, la masa pasa por cuatro zonas ajustables de temperatura y una última zona que mantiene la temperatura. La salida del producto se da por la parte superior de la máquina. luego de este proceso, el producto del chocolate se cristalizará con sabor suave, buen acabado y mayor vida útil.



	TA-250	TA-500
CAPACITY CAPACIDAD	≥250 Kg	≥500 Kg
MAIN MOTOR POWER POTENCIA DEL MOTOR	2.2 Kw	4 Kw
HEATING POWER POTENCIA DEL CALENTADOR	5x4 Kw	5x46 Kw
WEIGHT PESO	650 Kg	950 Kg
OUTSIDE DIMENSION DIMENSIONES	950x850x1600mm	1000x1200x1800mm



EUROPEAN CHOCOLATE MACHINERY

EL SERIES CHOCOLATE ENROBING LINE

LÍNEA DE BAÑADORAS - COBERTURA

The enrobing line is to coat chocolate on various food such as biscuit, wafers, egg rolls, cake pie and snacks etc. Cooling tunnel is available. There are following special devices for optional also:

- 1) Magazine feeder: To simplify the feeding of biscuits or wafers etc to the enrobing wiremesh.
- 2) Granular sprinkler: to sprinkle sesame or peanut granulars on the enrobing products.
- 3) Decorator: to decorate zigzags or stripes of different color on the surfact of enrobing products.



La Línea de bañadoras son usadas para cubrir de chocolate distintos tipos de productos como galletas, wafers, productos de panificación y otros snacks. Puede ser acoplada a un túnel de enfriamiento. Detallamos algunos accesorios opcionales:

- 1) Dosificador de calletas o wafers, para facilitar la habilitación de producto sobre la malla transportadora.
- 2) Rociadores Granulares: para espolvorear sésamo, maní y otro producto granulado sobre la cobertura de chocolate.
- 3) Decorador: Para hacer líneas o zigzags de diferente color sobre la superficie de los productos ya bañada en chocolate.





	EL-400	EL-600	EL-900	EL-1200
WIREMESH AND BELT WIDTH ANCHO DE BANDA TRANSPORTADORA	400mm	600mm	900mm	1,200mm
WIREMESH AND BELT SPEED VELOCIDAD DE BANDA TRANSPORTADORA	1-6m/min	1-6m/min	1-6m/min	1-6m/min
REFRIGERATION UNIT UNIDAD DE REFRIGERACIÓN	2 set	3 set	4 set	5 set
COOLING TUNNEL LENGTH LARGO DEL TÚNEL DE ENFRIAMIENTO	10m	14m	18m	22m
COOLING TUNNEL TEMPERATURE TEMPERATURA DEL TÚNEL DE FRIO	2-10°C	2-10°C	2-10°C	2-10°C
TOTAL POWER CONSUMO TOTAL	16 Kw	16.5 Kw	22.87 Kw	28.5 Kw
WEIGHT PESO	1,800 Kg	2,300 Kg	3,200 Kg	4,050 Kg
OUTSIDE DIMENSION DIMENSIONES	13,160x700x1,500mm	17,500x950x1,800mm	21,500x1,200x1,800mm	25,500x1,450x1,800mm

