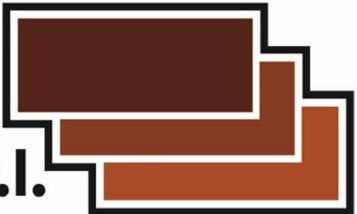


**PACKINT** s.r.l.   
*chocolate machines*

**BEAN TO BAR**



# PACKINT CHOCOLATE MACHINES

**EMPRESA FAMILIAL DESDE 1992, con 48 años experiencia en este sector**

**EMPLEADOS: MAS DE 40 , CON FILIALES EN 4 PAISES**

**PROVEEDORES DE MAQUINAS DE CHOCOLATE DESDE 10 HASTA 1200 KG/H**

**PROVEEDORES DE TECNOLOGIA DE CHOCOLATE: RECETAS, SELECCION INGREDIENTES,**

**DESARROLLO DE PRODUCTOS**

**TECNOCHOC**

MADE IN ITALY

CHOCOLATE MACHINES



# PACKINT CHOCOLATE MACHINES

## 4 FABRICAS:



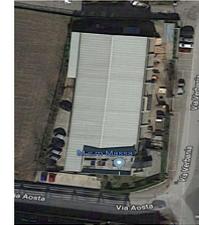
**Borgo Priolo (PV)**



**Grombalia (TN)**



**Castellalfero (AT)**



**Pianezza (TO)**

# PLANTAS PILOTO

## ITALIA:



## USA:



**mas PERU, COLOMBIA, FILIPINAS y SALVADOR con IILA**

# **CHOCOLATE INDUSTRIAL**

**EL CHOCOLATE INDUSTRIAL, EL SUCEDANEO (COBERTURA) O LAS CREMAS UNTABLES SE PRODUCEN CON LOS 3 DERIVADOS DE CACAO:**

**LICOR DE CACAO**

**MANTECA DE CACAO**

**CACAO EN POLVO (cocoa)**



**MAS OTROS INGREDIENTES:**

**AZUCAR**

**LECHE EN POLVO**

**NUECES**

**ADITIVOS**

# **CHOCOLATE BEAN TO BAR**

**EL CHOCOLATE BEAN TO BAR SE HACE DESDE LA SEMILLA DE CACAO**

**PROCESO COMPLETO**

**POCOS INGREDIENTES**

**CARO**

**ALTA CALIDAD Y PRECIO**



# MAQUINAS BEAN TO BAR



## El Proceso Bean to Bar

**Cacao Crudo**



**Limpieza \***

Remover impurezas  
de alta densidad



Maquina: DESPIEDRADOR

**Semilla limpia**



**Seleccionar el cacao \***

Separar la semilla por  
talla



Maquina: TAMIZADOR

**Cacao  
Seleccionado**



**Cacao Nib**



**Descascarillar el cacao**

Remover cascara:  
Rompiendo la semilla  
Y soplando la cascara



Maquina: DESCASCARILLADORA

**Cacao Tostado**



**Tostado Cacao**

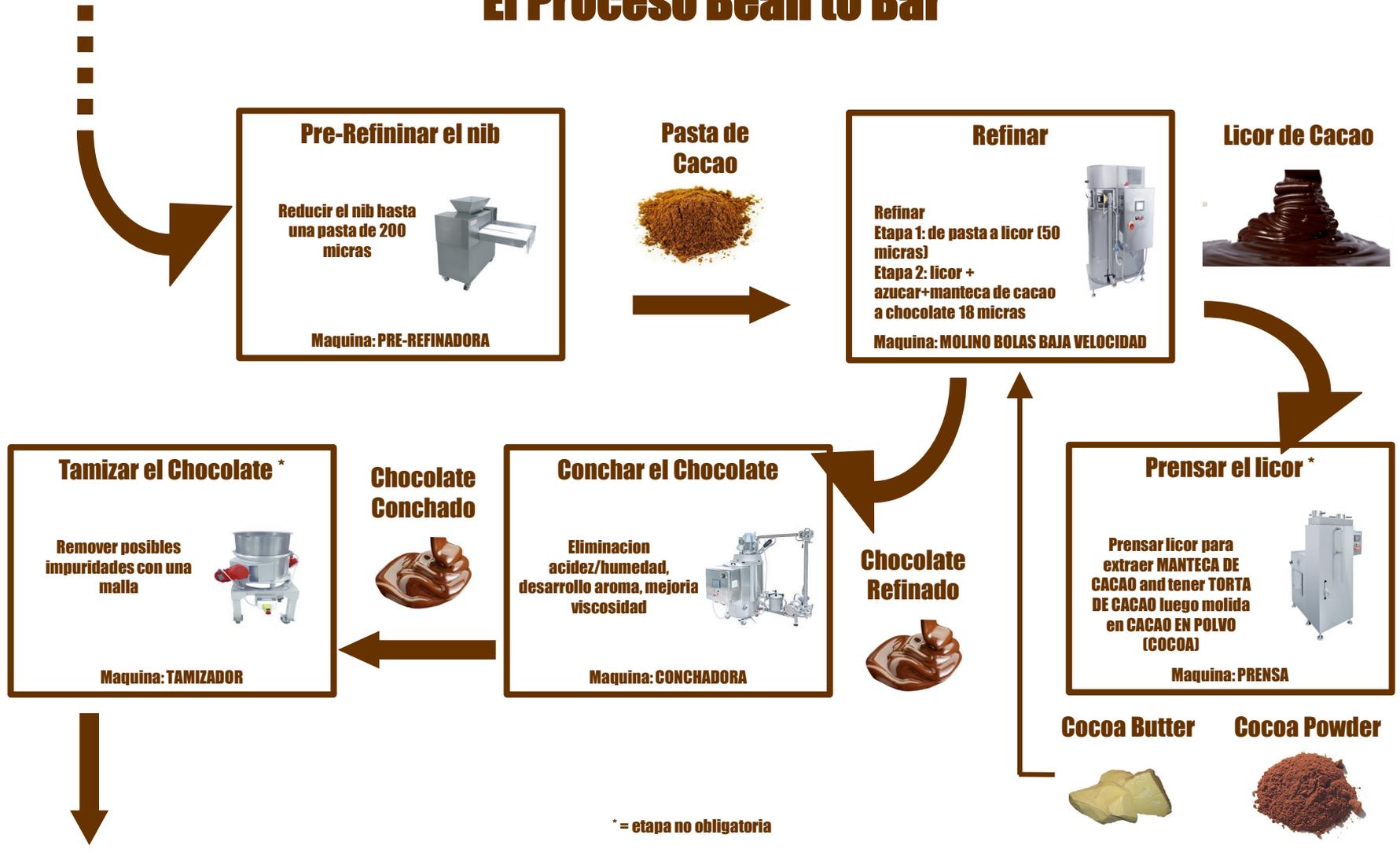
Tostado semilla  
Debacterizacion



Maquina: TOSTADOR

\* = etapa no obligatoria

## El Proceso Bean to Bar



## El Proceso Bean to bar y Industrial en su parte Final

### Atemperar en scala chica

Forzar cristalización de la manteca de cacao para obtener snap y brillo  
Dosificado en moldes



Maquina: ATEMPERADORA

### Barras Chocolate



### Recubrimiento

Cubrir galletas, wafers y otros productos con chocolate



Maquina: RECUBRIDORA

### Productos recubiertos



### Drageado

Cubrir formas redondas con chocolate



Maquina: DRAGEADORA

### Chocolate Drageado



### Moldeo Industrial y deposito gotas

Atemperado automatico y moldeo chocolate machizo y relleno y deposito gotas chocolate



Maquinas: MOLDEADORAS y DEPOSITORAS

### Barras, Pralinas, Chips



# MAQUINAS BEAN TO BAR

## DESPIEDRADOR



elimina las impurezas de alta densidad a través de la vibración y sople de aire.



## TOSTADOR



Maquina de 5kg, 35 kg, 100 kg o 250 kg de carga, es de doble tambor (para no exponer el cacao al fuego directo), alimentado con gas, con control de velocidad de la rotación (para evitar la ruptura de la cáscara), inversión temporizada del sentido de rotación (para un tostado uniforme), sistema de extracción de calor, equipado con PLC e TOUCH SCREEN para programar 3 fases de tostado y diseñar una curva de tostado perfecta, con un pistón que inclina la máquina durante la descarga automática para una descarga rápida, con girante de enfriamiento con control de velocidad. Opción inyección de vapor para debarterización adicional. Conservación de los datos de tostado en archivo electrónico.

# MAQUINAS BEAN TO BAR

## DESCASCARILLADOR



disponible en 2 modelos: 75 kg/h y 150 kg/h. Produce la ruptura de los granos tostados y sopla la cáscara. El nib puede ser puro al 99,9%, sólo regulando el tamaño de la ruptura, la velocidad de alimentación, la velocidad del ventilador. Disponible en la version con tamizador para dos tallas de nib y mejor rendimiento independientemente del tipo de grano

## PRE-REFINADOR



máquina con 1 o 2 parejas de rodillos de pórfiro, que en 1, 2 o 3 pasos (dependiendo de la cantidad total de manteca del grano) produce una pasta de cacao fría: el uso de esta máquina no va causar sobrecalentamiento del producto, que se mantiene debajo de 35 ° C.

# MAQUINAS BEAN TO BAR

## REFINADORA



molino de bolas a BAJA VELOCIDAD. Este tipo de máquina muele la pasta en licor de cacao y luego con adición de azúcar y otros ingredientes la refina en chocolate, con el tamaño deseado, aun menos de 18 micras. La baja velocidad permite una perfecta distribución del tamaño de las partículas y un control perfecto de la temperatura. También la baja velocidad y la dureza de los materiales de construcción reducen casi a cero el desgaste de los medios de refinación, dejando el chocolate no contaminado por hierro y otros metales, a diferencia de otras tecnologías. La máquina también tiene un sistema de deastascamiento automático para chocolates de alta viscosidad, un sistema de extracción de acidez-humedad y de inyección de aire caliente. El molino está disponible con la productividad de 5-10 kg/h, 50 kg/h, 130 kg/h y 250 kg/h.

## CONCHADORA



de tipo vertical, tiene un agitador de baja velocidad con rascadores para producir un film fino de chocolate contra la doble pared. Está equipada con un dispositivo de un esfuerzo de corte, para reducir la viscosidad, con una bomba de recirculación para producir la oxigenación y con un dispositivo de inyección de aire caliente, con aspiración de la acidez y de la humedad, para una homogeneización perfecta, que se puede ser planificada con PLC e Touch screen en 4 fases conchado, tal vez más intensas en los primeros momentos y más suaves al final. La conchadora es disponible en 5 tamaños diferentes: 50 (laboratorio), 150, 250, 500, 1000 o 2000, 5000 kg.

# MAQUINAS BEAN TO BAR

## PRENSA



producción de 6-8 kg/h de manteca, que deja una torta que puede ser molida en polvo de cacao 22-24

## TAMIZADOR



con distintas mallas para la selección de la semilla, el tamizado de la cascara para recuperar micronib y para tamizar el chocolate.

# **MAQUINAS BEAN TO BAR**

---

**ATEMPERADORA  
(2 Ingredientes)**



# MAQUINAS BEAN TO BAR

LINEAS DE MOLDEO PARA BARRAS Y DEPOSIDORAS DE CHIPS-GOTAS



Para chocolate machizo y relleno, desde 50 kg/h hasta 1200 kg/h

# CALIDAD

---

**Finura 18-20 micras**

**Conchado y desarrollo aroma**

**Viscosidad y limite escurrimiento**

**Bajo consumo energia: 0,06 KWH/KG**

**No sobrecalentamiento, No desgaste**

# **SERVICIO TECNOLOGICO**

---

**Reverse engineering**

**Asistencia tecnologica durante y despues instalacion**

**Recetas personalizadas**

**Seleccion ingredientes**

**Plantas piloto**

## **EL CHOCOLATE - VENTA**

---

el CACAO EN GRANO se vende hoy al mercado internacional a 2,2 - 2,5 \$/kg

el LICOR DE CACAO se vende hoy al mercado internacional a 3,4 - 4,5 \$/kg

la MANTECA DE CACAO se vende hoy al mercado internacional a 5,6 - 7 \$/kg

el CACAO EN POLVO se vende hoy al mercado internacional a 2,2 - 2,4 \$/kg

el CHOCOLATE INDUSTRIAL se vende hoy al consumidor a 10 - 30 \$/kg

el CHOCOLATE ARTESANAL se vende hoy al consumidor a 30 - 150 \$/kg

### **QUIEN GANA MAS?**

**PRODUCTORES DE CHOCOLATE - DISTRIBUIDORES - PUNTOS DE VENTA**

a quien vende cacao en grano hoy va 1/10 - 1/50 del valor de venta

# **EL CHOCOLATE - VENTA**

---

ENTONCES PARA EL CULTIVADOR DE CACAO ES FACIL PRODUCIR CHOCOLATE???

**NO, NO ES FACIL!!!**

DIFICULTADES PRINCIPALES:

FALTA DE MAQUINARIA ( EN ESO HAY EL SOPORTE DE PACKINT)

FALTA DE CONOCIMIENTO TECNOLOGICO Y DE PROCESO ( EN ESO HAY EL SOPORTE DE PACKINT)

FALTA DE FINANCIACION

FALTA DE CANALES DE VENTA Y DISTRIBUCION

# PREGUNTAS

---

**[info@packint.com](mailto:info@packint.com)**