

ChocoMaster

Escape das mãos dos gigantes.

Com o domínio do processo interno usando a ChocoMaster você reduz os custos de produção de chocolate em até 40–50% e ganha o controle das suas próprias receitas — do nibs ou liquor de cacau ao chocolate pronto.

500 kg – 1 t

CAPACIDADE

20–25 micras

REFINO

14–20 h

CONCHAGEM

O que torna a ChocoMaster diferente

Universal: faz tudo, do início ao fim

Pré-moagem, refino e conchagem em um único equipamento simples de operar — adequado também para pastas de amendoim e outros líquidos à base de gordura.

Perfil de conchagem sob medida

Lâminas especiais de alto cisalhamento refinam, reduzem umidade e viscosidade, removem o ácido acético e oxigenam a massa — chocolates mais aveludados, com shelf-life estável e sabor incomparável.

Integra com tanques de armazenamento

Pode ser equipada com esgotamento por bombas e tanques para automatizar a descarga, montando uma linha integrada da massa de cacau ao chocolate acabado sem se preocupar com transporte.

Características

- Reduz custos de produção em 40–50%
- Parte do nibs ou do liquor de cacau
- Controle unificado, simples e intuitivo
- Esgotamento por bombas (opcional)

Ficha técnica

Capacidade	500 kg a 1.000 kg por batelada
Tempo de refino	14 a 20 horas por batelada
Granulometria	20 a 25 micras
Potência (lâminas)	15 kW – 23 kW
Tensão	220V/380V trifásica
Dimensões	2000 × 1080 × 1250 mm (500 kg)