

CocoaT Commercial Roaster & Cooling Tray



- ◆ Réglages variables de durée et de température
- ◆ Facile à charger et décharger
- ◆ Le plus gros torréfacteur qui n'a pas besoin de hotte de ventilation
- ◆ Grand plateau de refroidissement - Refroidissez les fèves grillées en moins de 5 minutes
- ◆ 10 kg / lot

Machines à l'échelle commerciale

Développez- Cultivez et augmentez votre entreprise «Bean to Bar»

Séminaire intensif de «Bean to Bar»



Éducation :
Processus de «Bean to Bar»
De la sélection des fèves jusqu'à l'emballage du produit fini
Apprenez tout pour démarrer votre entreprise «Bean to Bar»
Séminaire intensif de 3 jours
Enseigné par les experts de l'industrie du monde entier

Inno Winno Winnower



- ◆ Compact vanneur d'acier inoxydable breveté
- ◆ Séparation parfaite en un seul passage - Rendement maximum
- ◆ Conteneur fermé pour la collection des coques - fonctionnement sans poussière
- ◆ Mécanisme de craquage intégré puissant
- ◆ Système de transfert de fèves - remplissez la trémie sans effort
- ◆ 100 kg / heure

ECGC-65E Grindeur



- ◆ Pionnier de tous les grindeurs
- ◆ Conçu pour et avec la participation de chocolatiers primés
- ◆ Pour beurres de noix, laits de noix, houmous et autres aliments gastronomiques
- ◆ Le bourreau de travail depuis de 2007 - retour sur investissement élevé
- ◆ 45 kg / lot

cocoatown 
Craft Chocolate Made Simple

Pionnier et innovateur des
Machines pour petits lots «Bean to Bar»



Utilisé par les
chocolatiers primés
autour du monde
depuis 2007

Équipement, Éducation, Ingrédients
Pour explorer, exposer, et développer une entreprise
de fabrication de chocolat
Pour les beurres de noix, laits de noix,
et autres aliments gastronomiques

l'Échelle du Laboratoire
l'Échelle Professionnelle
l'Échelle Commerciale
Roasters, Crackers
Winnowers &
Melangers / Grindeurs

📍 108 Oak Street Suite B,
Roswell GA 30075
✉ info@cocoatown.com
🌐 www.cocoatown.com
☎ +1-770-587-3000
🌐 CocoaTown.com



CocoaT junior Roaster & Cooling Tray



- ◆ Température et durée réglables
- ◆ Petit plateau de refroidissement
- Refroidissez les fèves grillées en moins de 5 minutes
- ◆ 2 kg / lot

CocoaT jr Roaster & Cooling Tray



- ◆ Température et durée réglables
- ◆ Petit plateau de refroidissement
- Refroidissez les fèves grillées en moins de 5 minutes
- ◆ 2 kg / lot

CocoaT power Cracker



- ◆ Mécanisme de craquage breveté
- ◆ Économe en énergie - 0.25HP
moteur à courant continu
- ◆ 30 kg / heure

Machines de laboratoire

Explorez - Fabriquez des
chocolats pour le plaisir ou
pour le profit

CocoaT Manual Cracker



- ◆ Mécanisme de craquage breveté compact
- ◆ 15 kg / heure

Machines à l'échelle professionnelle

Exposez - Montrez le
processus de «Bean to Bar»

CocoaT basic Winnower



- ◆ Séparation parfaite de la coque et de grué de cacao en un seul passage
- ◆ Rendement maximum
- ◆ Sans poussière - Conteneur fermé pour la collection des coques
- ◆ 5-10 kg / heure

CocoaT deluxe Winnower



- ◆ Séparation parfaite de la coque et de grué de cacao en un seul passage
- ◆ Rendement maximum
- ◆ Sans poussière - Conteneur fermé pour la collection des coques
- ◆ 5-10 kg / heure

ECGC-12SLTA Melanger



- ◆ En usage depuis plus de 10 ans
- ◆ Pierres coniques - préserve les nutriments
- ◆ Meule jusqu'à une taille de 15-20 μm
Pour les beurres de noix, laits de noix, tahini, masa, et aliments gastronomiques
- ◆ 4,5 kg / lot

ECGC-12SQSS Melanger



- ◆ Mécanisme d'entraînement à courroie longue durée
- ◆ Pierres coniques - préserve les nutriments
- ◆ Large gamme d'accessoires
- ◆ Meule jusqu'à une taille de 15-20 μm
Également pour les aliments gastronomiques - beurres de noix, laits de noix, tahini, masa, etc.
- ◆ 5 kg / lot