

CocoaT Commercial Roaster & Cooling Tray



- ◆ Configuraciones variables de tiempo y temperatura
- ◆ Fácil de cargar y descargar
- ◆ El tostador más grande que no necesita cubierta de ventilación.
- ◆ Enfríe los granos de cacao tostados en <5 minutos
- ◆ 10 Kgs / hornada

Inno Winno Winnower



- ◆ Patentado, compacto, winnower de acero inoxidable
- ◆ Separación eficiente en una sola pasada - mínimo pérdida.
- ◆ Cáscaras recobren en un recipiente cerrado - operación desocupada de polvo
- ◆ Incorporado con Power Cracker
- ◆ Sistema de transferencia de grano de cacao - llenar la extensión sin esfuerzo
- ◆ 100KGs / hora

ECGC-65E Grindeur



- ◆ Mejor de todos los grindeurs
- ◆ Diseñado para y con el aporte de fabricantes de chocolates galardonados
- ◆ Para mantequillas de nuez, leches de nuez, hummus y otros alimentos gourmet.
- ◆ Todavía trabajando desde 2007 - alto retorno de la inversión
- ◆ 45 KGs / lote

cocoatown 
Chocolate Artisanal Hecho Fácil

Pionero e innovador para Maquinaria "Bean to Bar" de Hornada Pequeña



Equipamiento, Educación, Ingredientes para explorar, exhibir y expandir empresas de fabricación de chocolate
Para mantequillas de nuez, leches de nuez y otras comidas sueltas

Lab Scale
Professional Scale
Commercial Scale
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



Maquinas de Nivel Comercial

Expandir - Crecer y Escalar La Empresa de "Bean to Bar"

Clase intensiva de "Bean to Bar"



Educación:

Proceso de "Bean to Bar"

Desde la selección de granos de cacao hasta la envase de barra de chocolate. Aprenda todo para iniciar la empresa "Bean to Bar". Clase práctica intensiva de 3 días. Enseñado por expertos de la industria de todo el mundo.

CocoaT junior Roaster & Cooling Tray



- ◆ Temperatura y tiempo ajustables
- ◆ Enfriar granos tostados de cacao en <5 minutos
- ◆ 2 KGS / hornada

CocoaT jr Roaster & Cooling Tray



- ◆ Temperatura y tiempo ajustables
- ◆ Enfriar granos de cacao tostados en <5 minutos
- ◆ 2 Kgs / hornada

CocoaT Power Cracker



- ◆ Mecanismo patentado
- ◆ Energía eficiente - 0.25HP DC motor
- ◆ 30 KGs / hora

Maquinas de nivel laboratorio

Explorar - Hacer chocolates por diversión o para empresas

CocoaT Manual Cracker



- ◆ Mecanismo patentado
- ◆ Diseño compacto
- ◆ 15 KGs / hora

Maquinas de nivel profesionales

Exhibición - Demostrar el Proceso "Bean to Bar"

CocoaT basic Winnower

- ◆ Excelente separación de cáscara y semillas de cacao en una sola pasada.
- ◆ Mínima pérdida
- ◆ Desocupado de polvo - Recipiente cerrado para recobro de cáscara.
- ◆ 5 -10 Kgs / hora



CocoaT deluxe Winnower

- ◆ Excelente separación de cáscara y semillas de cacao en una sola pasada.
- ◆ Mínima pérdida
- ◆ Desocupado de polvo - Recipiente cerrado para recobro de cáscara.
- ◆ 5 -10 Kgs / hora



ECGC-12SLTA Melanger



- ◆ En uso desde hace más de 10 años.
- ◆ Piedras cónicas - conserva los nutrientes.
- ◆ Se muele a un tamaño de 15-20 micrones Para mantequillas de nuez, leches de nuez, tahini, masa y comidas lujosas.
- ◆ 4.5 Kgs / hornada

ECGC-12SQSS Melanger



- ◆ Versión en miniatura de ECGC-65E
- ◆ Piedras cónicas - conservan nutrientes
- ◆ Accesorios múltiples - aplicaciones más amplias
- ◆ Se muele a un tamaño de 15-20 μ m
- ◆ También para comidas lujosas: mantequillas de nuez, leches de nuez, tahini, masa, etc.
- ◆ 5 Kgs / hornada