



Préparation du chocolat



Préparation
du chocolat



SACMI Packaging & Chocolate S.p.A

Via Trebbia 22 - 20089 Rozzano (MI) - Italie

Tél. + 39 02 82 45 21

marketing@cm-opm.it

www.sacmi.com/chocolate

Gamme complète de mélangeurs automatiques pour doser et mélanger des masses de chocolat, des crèmes et des composés constitués de matières premières solides, en poudre ou liquides, tels que sucre raffiné, sucre cristallisé, cacao, beurre, lait, etc.

Les mélangeurs MTE, PNM et PTC sont capables d'optimiser le cycle de mélange grâce à des caractéristiques spéciales, telles que la précision du système de dosage électronique (par cellules de charge) jusqu'à l'alimentation continue des lignes de raffinage.

Le conchage est le procédé qui permet d'établir avec précision les qualités rhéologiques et organoleptiques finales de votre chocolat.

SACMI Packaging & Chocolate avec sa gamme complète de conches de marque **Carle & Montanari** garantit :

1. Des temps courts de conchage ;
2. Des cycles de conchage entièrement automatiques ;
3. Une efficacité et fiabilité à long terme ;
4. Une amélioration rhéologique des caractéristiques aromatiques et organoleptiques de la masse de chocolat par conchage à sec ;
5. De faibles quantités de beurre de cacao demandées pendant le conchage ;
6. Une réduction de l'humidité pour une excellente viscosité du chocolat et une excellente limite d'évaporation

MELANGEURS

CONCHES



MTE

MELANGEUR AVEC SIMPLE ARBRE TETRA-HELICOIDAL

Gamme de mélangeurs à simple arbre avec réservoir monobloc pour le dosage et le mélange de masses à base de sucre telles que crèmes, substituts et chocolat.

Disponibles en 3 tailles : de 500 à 1.000 Kg/lot



PNM

MELANGEUR A DOUBLE ARBRES

Gamme de mélangeurs à double arbres pour le dosage et le mélange de masses à base de sucre telles que crèmes, substituts et chocolat.

Disponibles en 4 tailles : 50 - 75 - 100 - 150 de 500 à 1.500 Kg/lot



PTC

PNM MELANGEUR AVEC CUVE TAMPON

PNM Gamme de mélangeurs à double arbres incluant un réservoir de produit pour réduire le temps de déchargement.

Disponibles en 4 tailles : 50 - 75 - 100 - 150 de 500 à 1.500 kg/lot



ALPHA

CONCHES HORIZONTALES AVEC SIMPLE AGITATEUR

Gamme de machines pour le conchage de masses de chocolat raffinées, de substituts et de crèmes.

Haute efficacité de la phase de conchage: arbre et cuve horizontaux, phase optimale de séchage grâce à la conception spéciale de l'agitateur.

Sa conception permet de réduire les résidus de produit après son déchargement: bien adaptée aux changements de produits et faciles à nettoyer.

Disponibles en 4 tailles : ALPHA 1 - ALPHA-3 ALPHA 4,5 - ALPHA 6 avec une capacité de chargement de 1.000 à 6.000 Kg/lot



CLOVER

CONCHES VERTICALES

Gamme de machines pour le conchage de masses de chocolat raffinées, de substituts et de crèmes.

Machines compactes et robustes

Disponibles en deux tailles : CLOVER 30 & CLOVER 60 pour une capacité de chargement de 3.000 à 6.000 Kg/batch



HOMEGA

CONCHES HORIZONTALES A DOUBLE AGITATEURS

Gamme de machines pour le conchage de masses de chocolat raffinées, de substituts et de crèmes, offrant une haute efficacité et des résultats de conchage à sec de première qualité.

Avec ses deux arbres, l'HOMEGA permet un mélange et un retournement en profondeur de la masse de chocolat dans la cuve et exécute automatiquement toutes les phases de conchage.

Disponibles en 3 tailles : HOMEGA 4,5 - HOMEGA 6 - HOMEGA 9 avec une capacité de chargement de 4.500 à 9.000 Kg/lot

INSTALLATIONS COMPLETES

Grâce à la longue expérience de la marque Carle & Montanari, **SACMI Packaging & Chocolate** peut vous assister tout au long du projet pour la réalisation d'une installation complète pour la préparation du chocolat.

