FICHA TECNICA EQUIPO DE TOSTADO



Equipo para tostado de cacao en acero inoxidable 304 compuesto así: tambor giratorio exclusivo para grano de cacao ventilador industrial de enfriamiento de una pulgada y sistema de calentamiento a gas con válvulas para control de llamas motor de 30 watts, voltaje de110.

- Capacidad de 15 kg por bache, con un ciclo de tostión deentre15 y 20 minutos.

- Incorpora un control digital de temperatura que abarca un rango de 0 a 300°C.

- Su diseño incluye un cilindro rotatorio en acero inoxidable, un sistema de enfriamiento automático

- Motor eléctrico de 3/4 HP y un extractor de aire con ciclón para una operación eficiente.

FICHA TECNICA EQUIPO DE REFINADO

Equipo para refinado melanger 12sl procesos hasta de 4.5 kg de chocolate o mantequillas y frutos secos. Cuenta con dos piedras de granito cónicas, a partir de nibs de cacao y cremas con porcentajes de grasa superior a 36%.

Capacidad de 4,5kg / bache compuesto por: motor, rodillos de piedra, botón de encendido y apagado, pared en hacer acero inoxidable, voltaje de 110 a 220 v.



FICHA TECNICA EQUIPO PARA SEPARACIÓN DE CASCARILLA



La descascaradora de cacao ha sido diseñada para ofrecer al productor una manera fácil, rápida y económica de separar o extraer la almendra de la cascarilla, obteniendo así un producto de excelente calidad, además es una máquina garantizada para brindar un mínimo porcentaje de desperdicio.

Su soporte es fabricado en perfiles. Bajantes para el cacao y tolvas elaborados en lámina, ventilador, motor, zaranda y guardabandas para seguridad del operario.

FICHA TÉCNICA – CAJA DE CARTÓN PARA PRODUCTO DE 250 g

1. Descripción del producto

Caja plegadiza elaborada en cartón, diseñada para contener productos de aproximadamente 250 gramos. Cuenta con impresión full color y acabado en plastificado mate, que proporciona una apariencia elegante y mayor resistencia al desgaste.

2. Dimensiones

- Largo: 13 cm
- Ancho: 11 cm
- Profundidad (alto): 4 cm

3. Material

- Cartón plegadizo (tipo cartulina industrial)
- Gramaje sugerido: entre 300 y 350 g/m^2 (ajustable según necesidad)

4. Impresión

- Tipo: Impresión offset o digital
- Tintas: Full color (CMYK)
- Cobertura: Exterior (opcional interior según diseño)

5. Acabados

- Plastificado: Mate
- Beneficios:
    - Mayor resistencia a la humedad y manipulación
    - Apariencia sofisticada y profesional
    - Protección de la impresión

6. Sistema de armado

- Caja plegadiza tipo solapa o automática (según diseño)
- Entregada desarmada para optimizar almacenamiento y transporte

7. Uso recomendado

- Empaque de alimentos (chocolates, dulces, productos agroindustriales)

8. Capacidad

- Aproximadamente 250 gramos (dependiendo de la densidad del producto)

FICHA TÉCNICA – CAJA DE CARTÓN PARA PRODUCTO DE 80 g

1. Descripción del producto

Caja plegadiza en cartón, diseñada para contener productos de aproximadamente 80 gramos. Presenta impresión full color con acabado en plastificado mate, que mejora la apariencia visual y protege la superficie impresa.

2. Dimensiones

- Largo: 12 cm
- Ancho: 9 cm
- Profundidad (alto): 2 cm

3. Material

- Cartón plegadizo (cartulina industrial)
- Gramaje sugerido: entre 250 y 300 g/m^2 (dependiendo de la rigidez requerida)

4. Impresión

- Tipo: Offset o digital
- Tintas: Full color (CMYK)
- Cobertura: Exterior (interior opcional según diseño)

5. Acabados

- Plastificado: Mate
- Beneficios:
    - Protección contra humedad y manipulación
    - Mayor durabilidad del empaque
    - Acabado visual elegante y suave al tacto

6. Sistema de armado

- Caja plegadiza tipo solapa
- Entregada desarmada para facilitar almacenamiento y transporte

7. Uso recomendado

- Chocolatinas o confitería de 80 g

8. Capacidad

- Aproximadamente 80 gramos (según densidad del contenido)

FICHA TÉCNICA MOLDE CHOCOLATE



Nombre del producto:
Molde para chocolate de mesa 250 g

Descripción general:
Molde diseñado para la elaboración de tabletas de chocolate de mesa con capacidad aproximada de 250 gramos, fabricado en material rígido de alta durabilidad que permite obtener acabados uniformes y de calidad.

Especificaciones técnicas:

- **Material:** Policarbonato de grado alimenticio
- **Capacidad por cavidad:** 250 gramos (aprox.)
- **Dimensiones del molde:**
    - Largo: 22 cm
    - Ancho: 11 cm
- **Tipo de producto:** Molde rígido reutilizable
- **Número de cavidades:** 1 (o especificar según modelo)
- **Acabado:** Superficie lisa y brillante para óptima presentación del chocolate
- **Resistencia térmica:** Apto para temperaturas de refrigeración y manejo de chocolate fundido
- **Color:** Transparente
- **Uso:** Elaboración de chocolate de mesa artesanal o industrial

Propiedades y características:

- Alta resistencia al impacto y al uso continuo

- Fácil desmoldeo sin deformación del producto
- No absorbe olores ni sabores
- Higiénico y fácil de limpiar
- Permite obtener acabados brillantes sin necesidad de pulido adicional

Condiciones de uso:

- Lavar antes del primer uso
- No utilizar utensilios abrasivos para su limpieza
- Evitar exposición directa a fuentes de calor extremo
- Secar completamente antes de almacenar

Aplicaciones:

- Producción de chocolate de mesa
- Emprendimientos agroindustriales
- Uso en plantas de transformación de cacao
- Capacitación en procesos de chocolatería

Unidad de medida: Unidad (UND)

FICHA TÉCNICA MOLDE PARA CHOCOLATINA 80 G



Nombre del producto:
Molde para chocolatina 80 g

Descripción general:
Molde diseñado para la elaboración de chocolatinas de aproximadamente 80 gramos, fabricado en policarbonato de alta calidad, ideal para obtener productos con acabado uniforme, brillante y de excelente presentación.

Especificaciones técnicas:

- **Material:** Policarbonato de grado alimenticio
- **Capacidad por cavidad:** 80 gramos (aprox.)
- **Dimensiones del molde:**
    - Largo: 11 cm
    - Ancho: 8 cm
- **Tipo de producto:** Molde rígido reutilizable
- **Número de cavidades:** 1 (o según diseño del fabricante)
- **Acabado:** Superficie lisa y brillante
- **Resistencia térmica:** Apto para refrigeración y manejo de chocolate fundido
- **Color:** Transparente
- **Uso:** Producción de chocolatinas artesanales e industriales

Propiedades y características:

- Alta resistencia mecánica y durabilidad
- Facilita el desmoldeo sin deformaciones
- No absorbe olores ni sabores
- Higiénico y de fácil limpieza
- Permite acabados brillantes sin procesos adicionales

Condiciones de uso:

- Lavar antes del primer uso
- No utilizar esponjas o químicos abrasivos
- Evitar exposición directa a calor extremo
- Secar completamente antes de almacenar

Aplicaciones:

- Elaboración de chocolatinas
- Emprendimientos agroindustriales
- Procesamiento de cacao
- Actividades de formación en chocolatería

Unidad de medida: Unidad (UND)