

**PACKINT**

*chocolate machines*



# COMPANY PROFILE

- Since 1992 Packint Chocolate Machines has been manufacturing **chocolate machines for the confectionery, bakery and ice-cream industry**. Our customer base ranges from the **highest quality craft makers** to the **most automated industry** for the production of **high-end chocolate, compound, spreads and fillings**. Packint Chocolate Machines offers the possibility to **test the machines in the various pilot plants installed worldwide** for process validation, training and development of recipes and products.

- Dal 1992 Packint Chocolate Machines produce **macchine per il cioccolato per l'industria dolciaria, della panetteria e del gelato**. La nostra clientela spazia dai **produttori artigianali di altissima qualità** all'**industria più automatizzata** per la produzione di **cioccolato, surrogato, creme spalmabili e ripieni di alta qualità**. Packint Chocolate Machines offre la possibilità di **testare le macchine nei vari impianti pilota installati in tutto il mondo** per la validazione dei processi, la formazione e lo sviluppo di ricette e prodotti.

- Depuis 1992, Packint Chocolate Machines fabrique des **machines à chocolat pour l'industrie de la confiserie, de la boulangerie et des glaces**. Notre clientèle s'étend des **fabricants artisanaux de la plus haute qualité** à l'**industrie la plus automatisée** pour la production de **chocolat haut de gamme, de compounds, de pâtes à tartiner et de fourrages**.

Packint Chocolate Machines offre la possibilité de **tester les machines dans les différentes usines pilotes installées dans le monde entier** pour la validation des processus, la formation et le développement de recettes et de produits.

- Desde 1992 Packint Chocolate Machines fabrica **máquinas de chocolate para la industria de la confitería, la panadería y la heladería**. Nuestra clientela abarca desde **productores artesanales de la más alta calidad** hasta la **industria más automatizada** para la producción de **chocolate, sucedaneo, cremas para untar y rellenos de alta gama**. Packint Chocolate Machines ofrece la posibilidad de **probar las máquinas en las distintas plantas piloto instaladas en todo el mundo** para la validación de procesos, la formación y el desarrollo de recetas y productos.



BEAN TO BAR LINES



COCOA BEANS



COCOA MASS



COCOA BUTTER



COCOA POWDER



SUGAR



LIQUID CHOCOLATE



CONFECTIONERY CHOCOLATE



CHOCOLATE FOR ICE CREAM



BAKERY AND PASTRY CHOCOLATE

INDUSTRIAL PROCESS LINES

MOULDING LINES, TEMPERING MACHINES, ENROBING MACHINES

# INDUSTRIAL PROCESS LINES

## CHOCOLATE and SPREAD CREAMS LINES

• LINEE PER CIOCCOLATO E CREME SPALMABILI • LIGNES POUR CHOCOLAT ET PÂTES À TARTINER • LÍNEAS PARA CHOCOLATE Y CREMAS PARA UNTAR



**SOTU100** • 100 Kg/h



**SOTU10** • 10 Kg/h



**SOTU50** • 50 Kg/h



**LOW SPEED  
BALL REFINER** • 10 Kg/h  
• 50 Kg/h  
• 100 Kg/h  
• 250 Kg/h

MULINO A SFERE  
A BASSA VELOCITÀ  
MOULIN À BILLES  
À BASSE VITESSE  
MOLINO DE BOLAS  
A BAJA VELOCIDAD

- LINEE DI PROCESSO INDUSTRIALI
- LIGNES DE PRODUCTION INDUSTRIELLES
- LÍNEAS DE PROCESO INDUSTRIALES

- 10 Kg/h • 50 Kg/h • 100 Kg/h
- 180 Kg/h • 300 Kg/h • 600 Kg/h
- 1000 Kg/h • 1200 Kg/h

• Preparation of ingredients, refining, conching and storage • Preparazione degli ingredienti, raffinazione, concaggio e stoccaggio  
• Préparation des ingrédients, raffinage, conchage et stockage • Preparación de ingredientes, refinado, conchado y almacenamiento



**SOTU180** • 180 Kg/h



**SOTU300** • 300 Kg/h



**SOTU600** • 600 Kg/h



**SOTU1000** • 1000 Kg/h

# MOULDING LINES

## TEMPERING, MOULDING and DEPOSITING LINES

• LINEE DI TEMPERAGGIO, MODELLAGGIO e DOSAGGIO • LIGNES DE TEMPERAGE, MOULAGE et DOSAGE • LÍNEAS DE TEMPLADO, MOLDEO Y DOSIFICADO



- LINEE DI MODELLAGGIO E DEPOSITO GOCCE • from 50 Kg/h up to 1200 Kg/h
- LIGNES DE MOULAGE ET GOUTTES
- LÍNEAS DE MOLDEO Y DEPÓSITO DE GOTAS



# OTHER MACHINES

PANNING MACHINES • COOLING TUNNELS • TEMPERING MACHINES • ONE SHOT MACHINES • GRANULATING MACHINES



## PANNING

BASSINE  
TURBINES À DRAGÉES  
GRAGEADORAS

## COOLING TUNNELS

TUNNEL DI  
RAFFREDDAMENTO  
TUNNELS DE  
REFROIDISSEMENT  
TÚNELES DE  
ENFRIAMIENTO



## GRANULATING MACHINES FOR NUTS

GRANELLATRICI  
PER FRUTTA SECCA  
BROYEURS  
POUR FRUITS SECS  
MÁQUINAS GRANULADORAS  
PARA FRUTOS SECOS



- ALTRE MACCHINE
- AUTRES MACHINES
- OTRAS MÁQUINAS

- BASSINE • TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO • TEMPERATRICI
- MACCHINE ONE SHOT • GRANELLATRICI
- TURBINES À DRAGÉES • TUNNELS DE REFROIDISSEMENT
- TÊMPEREUSES • MACHINES ONE SHOT • BROYEURS
- GRAGEADORAS • TÚNELES DE ENFRIAMIENTO • TEMPLADORAS
- MÁQUINAS ONE SHOT • MÁQUINAS GRANULADORAS



**SPINNING MACHINES  
FOR HOLLOW FIGURES**

MACCHINE ROTATIVE  
PER SOGGETTI CAVI

MACHINES ROTATIVES  
POUR FIGURES CREUSES

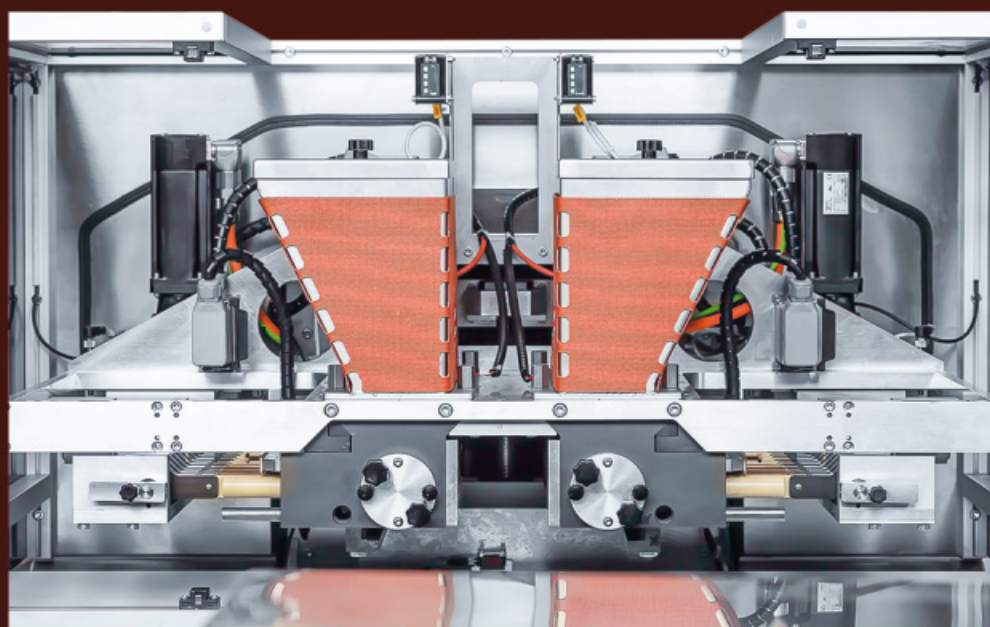
MÁQUINAS ROTATIVAS  
PARÁ FIGURAS HUECAS

**ONE SHOT  
DEPOSITORS**

DOSIFICATRICI  
ONE SHOT

DOSEUSES  
ONE SHOT

DOSIFICADORAS  
ONE SHOT



# BEAN TO BAR CHOCOLATE LINES



# ART



VIBROVAGLIO  
TAMIS  
VIBRO-TAMIZADOR

## SIFTER

- Beans sorting, Husk sieving, Chocolate sieving
- Calibrazione fave, Setacciatura bucce, Setacciatura cioccolato
- Triage des fèves, Tamisage des peaux, Tamisage du chocolat
- Selección semillas, Tamizado de cáscaras, Tamizado de chocolate



SPIETRATORE  
EPIERREUR  
DESPEDRADOR

## DESTONER

- Removal of high density impurities from cocoa beans
- Rimozione delle impurità ad alta densità dalle fave di cacao
- Élimination des impuretés à haute densité des fèves de cacao
- Eliminación de las impurezas de alta densidad desde la semilla de cacao
- 150 Kg/h



PRE-RAFFINATRICE  
PRE-BROYEUSE  
PRE-REFINADORA

## PRE-REFINER

- 2, 4 or 6 rolls
- 2, 4 o 6 rulli
- 2, 4 ou 6 rouleaux
- 2, 4 o 6 rodillos
- Nibs grinding into cocoa paste
- Pre-raffinazione del nib in pasta di cacao
- Broyage du nib en pâte de cacao
- Pre-refinado del nib en pasta de cacao

## BALL MILL

- Refining of the cocoa paste into cocoa mass and chocolate
- Raffinazione della pasta di cacao in massa di cacao e cioccolato
- Raffinage de la pâte de cacao en masse de cacao et chocolat
- Refinación de la pasta de cacao en licor de cacao y chocolate

10 • 50 • 100 • 250 Kg/h

MULINO A SFERE  
MOULIN À BILLES  
MOLINO DE BOLAS



## ELEVATED SIFTER

- Chocolate sieving
- Setacciatura cioccolato
- Tamisage du chocolat
- Tamizado de chocolate

VIBROVAGLIO ELEVATO  
TAMIS ÉLEVÉ  
VIBRO-TAMIZADOR ELEVADO



## COCOA BUTTER PRESS

6 - 8 Kg/h  
of cocoa butter  
di burro di cacao  
de beurre de cacao  
de manteca de cacao

PRESSA  
PRESSE  
PRENSA

- LINEE DALLA FAVA ALLA TAVOLETTA
- LIGNES DE LA FÈVE À LA TABLETTE
- LÍNEAS DE LA SEMILLA A LA BARRA



TOSTINO  
TORREFACTEUR  
TOSTADOR

### ROASTER

- Roasting of cocoa beans, with cooling carousel
- Tostatura delle fave di cacao, con carosello di raffreddamento
- Torréfaction des fèves de cacao, avec carrousel de refroidissement
- Tostado de granos del cacao, con girante de enfriamiento

5 • 10 • 35 • 100 • 250 Kg



ROMPICACAO  
CONCASSEUR  
DESCASCARILLADOR

### WINNOWER

- Breaking of cocoa beans with separation of husk and cocoa nibs
- Rottura delle fave di cacao con separazione di buccia e granella di cacao
- Cassage des fèves de cacao avec séparation de la peau et du nib
- Quebrado de la semilla de cacao con separación de cáscara y nibs de cacao

75 • 150 Kg/h

### VERTICAL POWER CONCHE

- Chocolate conching
  - Concaggio del cioccolato
  - Conchage du chocolat
  - Conchado de chocolate
- 50 • 150 • 250 • 500  
• 1000 • 2000 • 5000 Kg

CONCA VERTICALE  
CONCHE VERTICALE  
CONCHADORA VERTICAL



GRANELLATRICE  
BROYEUR  
GRANULADORA

### CHOCOLATE BLOCKS BREAKER

- Chocolate breaker for chocolate blocks
- Rompi pani per blocchi di cioccolato
- Machine pour casser les blocques de chocolat
- Maquina para romper bloques de chocolate

450 • 500 Kg/h

FRANGIPANI  
MACHINE POUR CASSER LES BLOQUES  
MAQUINA PARA ROMPER BLOQUES



### GRANULATING MACHINE

- For chocolate chunks and powder
- Per chunks e polvere di cioccolato
- Pour morceaux et poudre de chocolat
- Para trozos de chocolate y chocolate en polvo

40 Kg/h

up to  
fino a  
jusqu'à  
hasta

800 Kg/h



# PACKINT



VIA CAPPELLETTA 88/A  
27040 BORGO PRIOLO (PV) - ITALY  
TEL +39 0383 872000   
FAX+39 0383 872612



+39 366 8249000 



info@packint.com

www.packint.com

**PACKINT**   
*chocolate machines*

**DREAM TO BAR™**

MACHINES TO MAKE YOUR  
BEANS COME TRUE