

GTM-CAOMX-22

PLANTA INDUSTRIAL PARA LA OBTENCIÓN DE COCOA Y LICOR DE CACAO

DESCRIPCIÓN GENERAL:

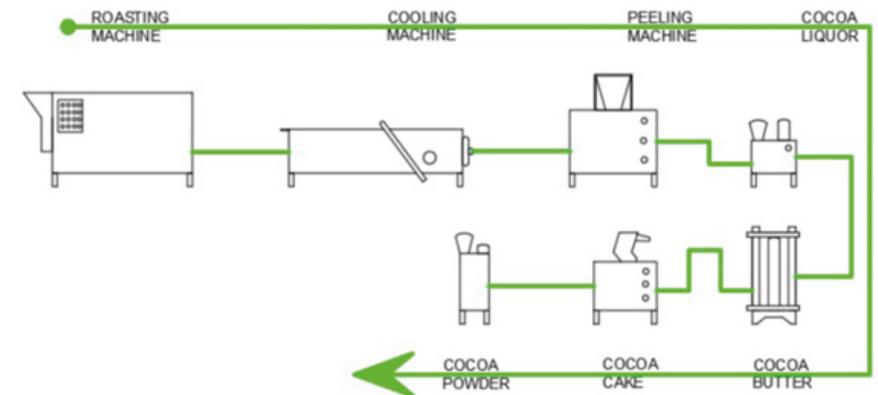
El conjunto total de la máquina de procesamiento de cacao ahorra energía y puede realizar un trabajo automático desde el tostado del cacao, el pelado del cacao, la molienda hasta el empaque final. Esta línea de producción de cacao en polvo también se puede utilizar para fabricar manteca de cacao, licor de cacao, aceite de cacao, etc.

FUNCIONALIDAD:

Planta industrial para la obtención de cocoa y licor de cacao GITRAM GTM-CAOMX-22 cuenta con dimensiones totales del equipo armado de 4995mm x 4900mm x 1650 mm que pueden ser desarmables hasta piezas máximo de 1200mm x1500mmx1650mm y un peso total de 4750Kg, y una producción total de la planta industrial de 100 KG/H mediante la cual permite al usuario la trata del cacao como materia prima para el funcionamiento en base de procesos unitarios, nuestra planta industrial es capaz de separar el cacao como materia prima utilizable y en desechos, con la materia prima utilizable se puede obtener productos finales como cocoa y licor de cacao.



DISTRIBUCIÓN DE LÍNEA DE PROCESAMIENTO DE COCOA



DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRINCIPALES

NOMBRE DE LA ESTACIÓN/ESPECIFICACIÓN	CAPACIDAD (KG/H)	POTENCIA (KW)	MATERIAL (KW)	ESPECIFICACIONES ADICIONALES	DIMENSIONES (mm)
Máquina de tostar mediante calefacción eléctrica	100	Calentamiento: 22,5 Transmisión: 1,1	Acero inoxidable		2280x1180x2000
Máquina de enfriamiento	3 m3		Acero inoxidable		2560x1280x930
Peladora de cacao	500		Acero inoxidable		1800x895x1690
Máquina de molienda para licor de cacao	150	7,5	Acero inoxidable		950x550x1050
Máquina de prensado para cacao	15	3	Acero inoxidable	Presión de 60 MPa.	900x1100x1650
Máquina trituradora de cacao	110	5,5	Acero inoxidable		1000X700X1300
Máquina de molienda para polvo de cacao	100	4	Acero inoxidable		600X500X1170

Las dimensiones de cada uno de los elementos descritos anteriormente están acorde a la capacidad de producción del equipo GTM-CAOMX-22 con capacidad de producción de 100 Kg/h.

CONECTIVIDAD: 220v-60HZ bifásico.

COMPONENTES

1.-MÁQUINA DE TOSTAR MEDIANTE CALEFACCIÓN ELÉCTRICA



Esta es una máquina tostadora de nueces tipo tambor multifuncional que se utiliza principalmente para granos, maní, castañas, nueces, almendras, frijoles, frijoles, garbanzos, chufas, cacao o granos de cacao, semillas de melón y otros materiales granulares para hornear o el secado.

DISEÑO: El uso del nuevo control de temperatura digital electrónico inteligente significa control de temperatura automático, lo que permite que el material se hornee de manera uniforme.

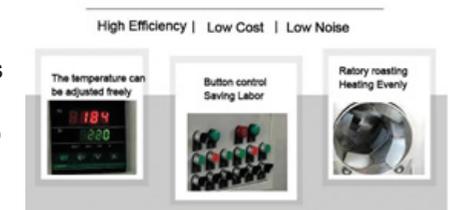
USO: La máquina tostadora es perfecta para uso comercial o industrial.

MATERIA PRIMA: Compatible con diferentes formas, sensibilidades al calor, fluidez, sin posibilidad de daño.

ESTRUCTURA: Partes de contacto con materia prima fabricadas en acero inoxidable 304

VENTAJAS

- Temperatura ajustable libremente.
- Control mediante panel de botones para ahorro de mano de obra.
- Sistema de calentamiento rotatorio uniforme.
- Alta eficiencia
- Bajo ruido



2-MÁQUINA DE ENFRIAMIENTO



La máquina de enfriamiento permite que el producto terminado regrese a temperatura ambiente, para que se pueda empacar o vender directamente.

USO: La máquina de enfriamiento es perfecta para uso comercial o industrial.

ESTRUCTURA: Partes de contacto con materia prima fabricadas en acero inoxidable 304

DETALLE TÉCNICO

CAPACIDAD	TAMAÑO DE LA MÁQUINA
3 m ³	2560x1280x930 mm

3.-PELADORA DE CACAO



La máquina peladora industrial automática de granos de cacao es una máquina peladora de granos de cacao y granos de café.

DISEÑO: para operación simple, rendimiento seguro y confiable, alta eficiencia y ahorro de energía.

ESTRUCTURA: Partes de contacto con materia prima fabricadas en acero inoxidable 304

DETALLE TÉCNICO

POTENCIA	CAPACIDAD	TAMAÑO DE LA MÁQUINA	TASA DE PELADO
1.5 KW	500 kg/hora	1800x895x1690 mm	>99%

4.-MÁQUINA DE MOLIENDA PARA LICOR DE CACAO



Esta máquina trituradora de cacao es un dispositivo perfecto para hacer licor de cacao, también es adecuada para la industria farmacéutica, alimentaria, química y otras industrias de material de molienda superfina húmeda, adecuada para la trituración, emulsión, homogeneización y mezcla de materiales semilíquidos y emulsiones, y técnicas principales.

USO: Aplicación en la industria alimentaria para obtención de Mantequilla de frutos secos, Leche de frutos secos entre otros.

ESTRUCTURA: Partes de contacto con materia prima fabricadas en acero inoxidable 304

VENTAJAS

- Alta resistencia de temperatura.
- Vida útil de larga duración.
- Alta capacidad de producción.



DETALLE TÉCNICO

POTENCIA	CAPACIDAD	TAMAÑO DE LA MÁQUINA
7.5 KW	150 kg/hora	950x550x1050 mm

5.- MÁQUINA DE PRENSADO PARA CACAO



Este es un tipo de prensa hidráulica automática para manteca de cacao con gran capacidad, alta presión, gran volumen, puede ser tanto prensado en frío como prensado en caliente y otras características.

La prensa de aceite hidráulica vertical se utiliza principalmente para pequeñas plantas de procesamiento de aceite en mercados rurales y de agricultores. Esta máquina presenta ahorro de tiempo, energía y alto rendimiento de aceite.

DISEÑO: Razonable y una estructura compacta. Utiliza la bomba de pistón de ultra alta presión y la bomba de engranajes para compensarse entre sí.

ALTA EFICIENCIA: La válvula de cartucho de alto flujo tiene una presión hidráulica rápida. Baja pérdida de presión, operación estable, precisa y confiable, y bajo consumo de energía.

ESTRUCTURA: Fabricada en acero de alta calidad y refinada.

VENTAJAS

- Pre ajuste de temperatura de presión y control automático del proceso de trabajo.
- Puede ser operado por una sola persona
- Fácil y libre operación ahorrar mano de obra de manera efectiva.
- Fuerza, presión y rigidez uniforme.

DETALLE TÉCNICO

POTENCIA DE CALENTAMIENTO	CAPACIDAD	PRESIÓN MÁXIMA	TAMAÑO DE LA MÁQUINA
3 KW	15 kg/hora	60 MPa	900 x 1100 x 1650 mm

6.- MÁQUINA TRITURADORA DE CACAO



Esta máquina trituradora de polvo es principalmente para obtener cacao en polvo de gran finura.

Esta máquina se aplica como equipo de apoyo antes del proceso de trituración fina en líneas de producción alimentaria.

Esta máquina es de estructura de trituración horizontal. El material se alimenta a la cámara de trituración a través de una tolva, triturando por corte e impacto de cuchillas fijas y giratorias, y fluye hacia la salida automáticamente bajo el efecto de la fuerza centrífuga giratoria.

DISEÑO: estructura simple, fácil limpieza y bajo nivel de ruido, siendo el equipo ideal para trituración gruesa.

ESTRUCTURA: Partes de contacto con materia prima fabricadas en acero inoxidable 304

DETALLE TÉCNICO

POTENCIA	CAPACIDAD	TAMAÑO DE LA MÁQUINA
5.5 KW	40- 110 kg/hora	1000 x 700 x 1300 mm

7.-MÁQUINA DE MOLIENDA PARA POLVO DE CACAO



Molinillo de granos de cacao multifuncional con diferentes tamaños a función de diferentes demandas de los clientes, ampliamente utilizado en varias aplicaciones la industria alimenticia especialmente para molienda de productos a base de cacao.

Después de prensar el aceite, la torta sobrante o de aceite se puede utilizar para moler en polvo.

VENTAJAS

- El tamaño de las partículas se puede controlar cambiando la pantalla.
- Debido a que el molinillo de granos de cacao automático tiene una separación de partículas evidente y un cierto flujo de material, su eficiencia de trabajo es alta.
- Funcionamiento suave
- Bajo nivel de ruido
- Baja vibración.

DETALLE TÉCNICO

POTENCIA	CAPACIDAD	TAMAÑO DE LA MÁQUINA
4 KW	100 kg/hora	600 x 500 x 1170 mm