



CAO B3000

CAO B3000 installation for the fine grinding, mixing and conching of chocolate, coatings, compounds and bread spreads. The combination of a ball mill and a mixer/conche is designed to perform mixing, grinding and conching of the ingredients simultaneously.

Capacities up to 600 kg/h.

Installation CAO B3000 pour le mélange, le broyage et le conchage du chocolat, des produits d'enrobage et des pâtes à tartiner. La combinaison d'un broyeur à billes et d'un mélangeur-conche a été conçue pour effectuer le mélange, l'affinage et le conchage simultanés des ingrédients.

Capacité jusqu'à 600 kg/h.



chococon

chococon installation for the fine grinding, mixing and conching of chocolate, coatings, compounds and bread spreads. The combination of a ball mill and a mixer/conche is designed to perform mixing, grinding and conching of the ingredients simultaneously.

Capacities of 170 kg/h.

Installation chococon pour le mélange, le broyage et le conchage du chocolat, des produits d'enrobage et des pâtes à tartiner. La combinaison d'un broyeur à billes et d'un mélangeur-conche a été conçue pour le mélange, l'affinage et le conchage simultanés des ingrédients.

Cette machine a une capacité de 170 kg/h.



CAO B5

CWC 5

CAO B5 installation for the mixing and fine grinding of small batches of chocolate and chocolate related masses in combination with the **CWC 5** for the conching of chocolate masses. Both machines designed for the use in laboratory environment.

Batch capacity is 5 kg.

La CAO B5 est utilisée pour le mélange et le broyage fin de petits lots de chocolat et végécacoo en combinaison avec la CWC 5 pour le conchage des masses de chocolat. Les deux machines ont été conçues pour une utilisation de laboratoire.

La capacité par lot est de 5 kg.

caotech
grinding technology

caotech b.v.
handelsweg 3 · 1521 NH wormerveer · the netherlands

telephone: +31 75 - 6404313

e-mail: info@caotech.com
internet: www.caotech.com

your local sales representative

BSA Schneider Industrie & Vertriebs GmbH

bsa

Industrie & Vertriebs GmbH

Am Stierksken 9
D-59379 Selm-Cappenberg
Tel.: +49-2306-759 383
Fax: +49-2306-759 384
info@bsa-vertrieb.de

www.bsa-vertrieb.de

caotech
grinding technology

*fine grinding
of COCOA
and chocolate*

www.caotech.com



CAO 3000

Attrition ball mill type **CAO 3000** for the fine grinding of cocoa liquor, chocolate and compound coatings.

Capacities for cocoa liquor grinding up to 3.500 kg/h. Capacities for chocolate and compound coatings up to 1.500 kg/h.

Broyeur à billes type CAO 3000 pour le broyage de la liqueur de cacao, du chocolat et des produits d'enrobage.

Cette machine a une capacité de 3.500 kg/h de liqueur de cacao et de 1.500 kg/h de chocolat et de produits d'enrobage.

Attrition ball mill type **CAO 2000** for the fine grinding of cocoa liquor, chocolate and compound coatings.

Capacities for cocoa liquor grinding up to 2.500 kg/h. Capacities for chocolate and compound coatings up to 1.200 kg/h.

Broyeur à billes type CAO 2000 pour le broyage de la liqueur de cacao, du chocolat et des produits d'enrobage.

Cette machine a une capacité de 2.500 kg/h de liqueur de cacao et de 1.200 kg/h de chocolat et de produits d'enrobage.

CAO 2000



CAO 1000

Attrition ball mill type **CAO 1000** for the continuous fine grinding of cocoa liquor.

Capacities up to 1.200 kg/h.

Broyeur à billes type CAO 1000 pour le broyage en continu de la liqueur de cacao.

Cette machine a une capacité de 1.200 kg/h.



CAO B2000-CHOC

CAO B2000-CHOC installation for the fine grinding, mixing, weighing and conching of chocolate, coatings, compounds and bread spreads.

Capacities of 500 kg/h.

Installation CAO B2000-CHOC pour le mélange, le broyage, le pesage et le conchage du chocolat, des produits d'enrobage et des pâtes à tartiner.

Cette machine a une capacité de 500 kg/h.



CAO 3000 In-Line

CAO 3000 In-Line installation for the continuous fine grinding of cocoa liquor, chocolate, coatings, compounds and bread spreads.

Capacities of 3.500 kg/h.

Installation CAO 3000 In-Line pour le broyage de la liqueur de cacao, du chocolat, des produits d'enrobage et des pâtes à tartiner.

Cette machine a une capacité de 3.500 kg/h.

CAO B3000-CHOC DUO installation for the automatic weighing, mixing and batch wise fine grinding of chocolate and chocolate related masses.

Capacities up to 1.100 kg/h.

L'unité de traitement par lots, du type CAO B3000-CHOC DUO est spécialement conçue pour le pesage, le mélange et le broyage du chocolat, des produits d'enrobage, de végécacoo et de pâte à tartiner.

Capacité jusqu'à 1.100 kg/h.



CAO B3000-CHOC DUO



CAO 3000-CHOC In-Line

CAO 3000-CHOC In-Line installation for weighing, mixing and continuous fine grinding of chocolate, coatings, compounds and bread spreads.

Capacities up to 2.000 kg/h.

Installation CAO 3000-CHOC In-Line pour le pesage, le mélange et le broyage fin en continu de chocolat, de couverture, de compound ou de pâte à tartiner.

Capacité jusqu'à 2.000 kg/h.



Beater Blade Mill PG 6000

Beater Blade Mill PG 6000 for the continuous pre-grinding of high fat content seeds and nuts e.g. cocoa nibs and hazelnuts.

Capacities up to 6.000 kg/h.

Le moulin-batteur à lames PG 6000 est spécialement conçu pour le prébroyage de graines et noix à forte teneur en matière grasse (nibs de cacao, noix, noisettes, etc.).

Cette machine a une capacité de 6.000 kg/h.

... the professional choice !