JARINOX

Línea Chocolate



Equipos para transformar cacao en chocolate



CocoaTown Melanger

- Refina y concha el chocolate en pequeños lotes.
- Ideal para producción artesanal y de especialidad.



Premier Compact

- Refinador de chocolate de mesa.
- Ideal para producción en pequeños lotes (bean-to-bar).



Panner

- Grageado y recubrimiento de productos con chocolate.
- Recubrimiento uniforme y acabado profesional.



Prensa hidráulica

- Extracción de manteca de cacao.
- Uso en laboratcıáo o escala piloto.



ICB Top 55

- Atemperado de chocolate con control térmico preciso.
- Resultados consistentes en textura, brillo y estabilidad.



ICB SCD 60

- Fusión o mantenimiento de chocolate.
- Soporte eficiente para la producción continua.

Marcas destacadas: ***CocoaTown, Premier, ICB***

Cra. 27 # 12A-25, Bogotá D.C. | ventasjarinox@gmail.com | +57 312 346 7302 | **www.jarinox.com**

JARINOX

SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Soluciones para Cacao & Chocolate



Grajeadora Panner

- Recubrimiento con chocolate de nueces, frutas y otros productos.
- Velocidad variable y flujo de aire ajustable.
- Capacidad: 20 lb.





Descascarilladora

- Separación eficiente de cascarilla y nibs.
- Capacidad de proceso: hasta 20 kg/h.
- Eficiencia: 95–98 % en una sola pasada.



Conchadora / Refinadora

- Conchado y refinado con piedras de granito.
- Reduce partículas de cacao y azúcar hasta aproximadamente 15 micras.
- Capacidad: 4–6 lb de nibs por ciclo de 24 h.



ICB Chocotemper

- Atemperado profesional con control táctil.
- Tolva en acero inoxidable de 5,5 kg.
- Dosificación electrónica mediante pedal.

Nuestras marcas aliadas: cocoatown® | SPECTRA® | ICB technologie | Premier®

www.jarinox.com | @jarinox_sas | JARINOX SAS Bogotá, Colombia