



PACKINT  s.r.l.
chocolate equipment


**Chocolate
and
Cream
Machines**





Company Profile


 Since 1992 Packint has satisfied a clientèle ranging from small ice-cream producers up to big chocolate manufacturers. The range of its products and services goes from the single ball refiner for a small chocolate or creams production up to fully automatic moulding lines.

 Dal 1992 Packint ha soddisfatto una clientela che va dai piccoli produttori di gelato fino a grandi case cioccolatiere. La gamma dei suoi prodotti e dei suoi servizi spazia dal singolo mulino a sfere per una piccola produzione di cioccolato o creme fino a linee di modellaggio completamente automatiche.

 Depuis 1992 Packint a satisfait une clientèle qui comprend les petits producteurs de crème glacée jusqu'aux grands chocolatiers. La gamme de ses produits et de ses services comprend soit le seul moulin à billes pour une petite production de chocolat ou crèmes que les lignes de moulage complètement automatiques.

 De 1992 Packint ha satisfecho clientes desde pequeñas fabricas de helados hasta grandes productores de chocolate. La gama de sus productos empieza con el simple molino de bolas para pequeñas producciones de chocolate o de cremas hasta líneas de moldelado completamente automáticas.

 Desde 1992 Packint satisfaz a uma clientela que vão desde os pequenos produtores de sorvete até grandes fabricantes de chocolate. A gama dos seus produtos e serviços vai desde o pequeno moinho de bolas de chocolate ou cremes até linhas de moldagem totalmente automáticas .

 С 1992 года, Packint упоставляет клиентам (это и не большие производители мороженого и большие, мощные производители шоколада) различное оборудование. Диапазон продуктов и услуг: от одной шаровой мельницы для небольших производств шоколада или мороженого, до полностью автоматических формовочных линий.

Technology



 **PROCESS LINES**

 **MOLDING LINES, TEMPERING MACHINES, ENROBING MACHINES**

 **ARTISAN CHOCOLATE LINE**

Process Lines

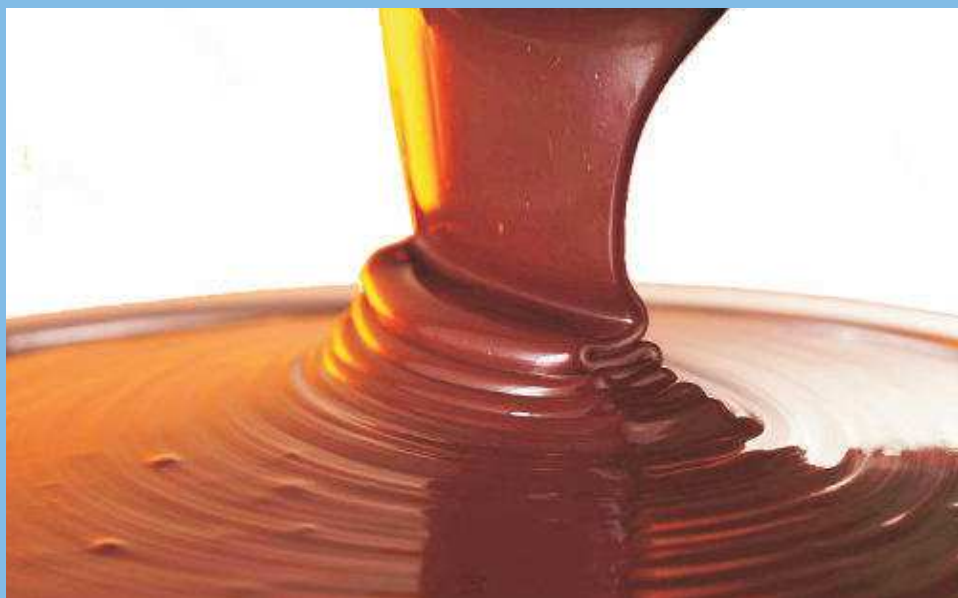
Chocolate and Cream Refining Lines:
100 kg/h - 200 kg/h - 300 kg/h - 600 kg/h - 1000 kg/h



SOTU100
100 kg/h Process Line



MILL130
70-100 kg/h
Ball Refiner



Process Lines

Chocolate and Cream Refining Lines:
100 kg/h - 200 kg/h - 300 kg/h - 600 kg/h - 1000 kg/h



SOTU180
180 kg/h Process Line



SOTU300 300 kg/h Process Line



SOTU600
600 kg/h Process Line

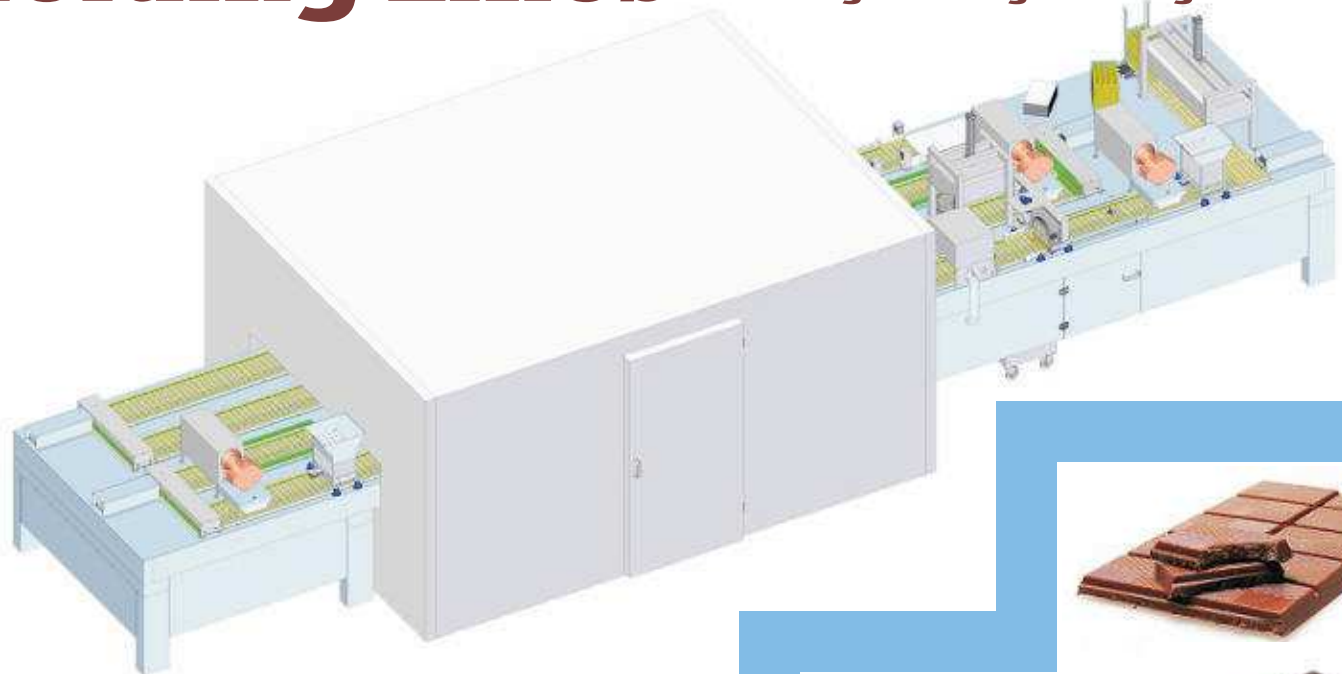


SOTU1000
1000 kg/h Process Line



Molding Lines

Molding Lines and Tempering Machines
100 kg/h - 200 kg/h - 300 kg/h



Other Machines



Panning Machines



Enrobing Machines

Artisan Chocolate Line



from Bean

to Bar



Roaster



Cocoa Breaker-Winner



Pre-Refiner

Support Devices



**Laboratory Chocolate
Ball Mills for 10kg/h**



Filters

**Sugar Mills
100-300-500 kg/h**



Ball Refiner



**Vertical Conche Tempering-Dosing
Machine**