

# WULCANO<sup>TEC</sup>

Excelencia en soluciones de maquinaria  
para el procesamiento de alimentos

**Línea de Chocolate Bean to Bar**



**Vulcanotec le da la bienvenida y lidera la industria por más de tres décadas con maquinaria de calidad**

Somos expertos en soluciones para el proceso de cacao y chocolate, y nos comprometemos a ofrecer equipos eficientes, confiables y de vanguardia para satisfacer todo tipo de demanda.

# misión

*Ser líderes en la fabricación de maquinaria excepcional para el procesamiento de cacao y chocolate, ofreciendo soluciones de alta calidad. Nos esforzamos por proporcionar equipos eficientes, confiables y de vanguardia que satisfagan diversas necesidades de producción, convirtiéndonos en la elección preferida en la industria.*

# visión

*Ser el referente en maquinaria de procesamiento de cacao y chocolate. Visualizamos un futuro en el que Vulcanotec establezca un estándar de excelencia, capacitando a nuestros clientes con tecnología avanzada y líneas completas para optimizar procesos y lograr la máxima calidad y satisfacción del cliente.*

En Vulcanotec, ofrecemos una amplia variedad de maquinaria de procesamiento de alimentos de alta calidad. Destacamos por nuestra excelencia, innovación y compromiso con la satisfacción del cliente. Descubra nuestras soluciones:



## Maquinaria individual

*Máquinas de alta calidad para tareas específicas, como tostado, lavado, corte, y más, garantizando un rendimiento excepcional.*



## Líneas completas

*Diseñamos líneas integrales para el procesamiento de alimentos, como cacao, frutas y snacks fritos, con tecnología avanzada para optimizar cada etapa.*



## Satisfacción del Cliente

*Nuestro enfoque es superar sus expectativas en calidad y eficiencia, respaldando su éxito en la producción de alimentos.*

Elegir Vulcanotec significa acceder a una amplia gama de soluciones de maquinaria de procesamiento de alimentos respaldadas por décadas de experiencia y compromiso con la excelencia. Nuestro objetivo es ayudarlo a alcanzar la máxima eficiencia y calidad en su proceso de producción.

En Vulcanotec, entendemos los aspectos fundamentales cuando nuestros clientes eligen maquinaria para el procesamiento de cacao y chocolate:

- Máquinas de Alta Calidad: Rendimiento excepcional en operaciones específicas.
- Facilidad de Operación: Interfaz intuitiva para reducir el tiempo de capacitación y errores.
- Ingeniería de Precisión: Operaciones precisas y resultados consistentes.
- Tecnología de Vanguardia: Equipamiento avanzado para mantener la competitividad.
- Diseño Robusto: Durabilidad en entornos de producción intensiva.
- Facilidad de Mantenimiento: Diseño que simplifica el acceso a componentes clave.
- Cumplimiento con Estándares Internacionales: Garantía de calidad y seguridad.
- Servicio Postventa Integral: Soporte técnico, piezas de repuesto y capacitación continua.

Estamos comprometidos en brindar soluciones que cumplen con estos puntos, permitiéndote alcanzar el éxito en la industria alimentaria.

# Línea de Chocolate Bean to Bar



Nuestra línea de Chocolate Bean to Bar:

**Tostadora de Aire Caliente, Descascarador, Molino de Cacao, Refinador de Rodillos y Conchadora.**

Estas máquinas transforman cacao crudo en exquisitas barras de chocolate, destacando sabores y texturas para una experiencia de chocolate excepcional. Ofrecemos capacidades de **15kg, 30kg y 75kg** para satisfacer diversas necesidades de producción. En Vulcanotec, te acompañamos en el viaje de transformar cacao en exquisitas barras de chocolate.

Nuestra línea simplifica el proceso de transformación del cacao en chocolate, garantiza la calidad del producto final y cumple con las normativas. Aumenta la eficiencia operativa, minimiza el tiempo de inactividad, y mantiene la innovación tecnológica. Además, reduce el consumo de recursos y mejora la calidad del chocolate. Ofrecemos soluciones para los desafíos que enfrentan los productores de chocolate.





# TOSTADORA

Experimenta un tostado preciso para resaltar todo el sabor de tus granos de cacao.

Nuestra tostadora de aire caliente ofrece un tostado uniforme con control de temperatura sencillo. Para el enfriamiento, puede utilizarse la misma máquina o nuestra eficiente enfriadora vibratoria, proporcionando un proceso completo y eficaz.

tostadora

enfriadora

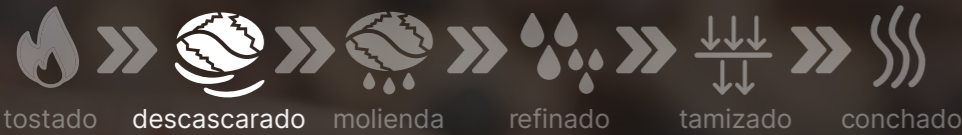


## Beneficios

- ☉ *tostado uniforme*
- ☉ *control de temperatura*
- ☉ *eficiencia energética*
- ☉ *versatilidad para diversos productos*
- ☉ *no requiere compresora adicional*

## Información técnica

TCV 5	TCV 10	TCV 25	<i>modelo</i>
5 kg/batch	10 kg/batch	25 kg/batch	<i>capacidad</i>
20 min/batch	25 min/batch	25 min/batch	<i>tiempo de tostado</i>
1.1 kW	1.3 kW	2.3 kW	<i>potencia (versión a gas)</i>
19 kW	27.5 kW	37 kW	<i>potencia (versión eléctrica)</i>
1100*550 *1250	1500*600 *2000	1500*700 *2000	<i>dimensiones mm (l*a*h)</i>



# DESCASCARADORA PEQUEÑA

Nuestra Descascaradora de Cacao combina rendimiento superior y portabilidad incomparable.

Esta máquina, fácilmente transportable, se destaca por su capacidad para separar la cáscara de manera precisa y preservar limpios los nibs. Su diseño robusto y compacto garantiza una operación confiable en cualquier lugar, brindando resultados consistentes en el procesamiento de cacao.

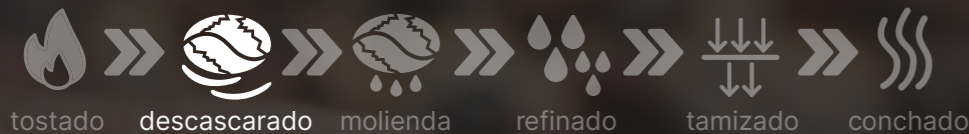


## Beneficios

- tamaño compacto
- consumo reducido de energía
- funcionamiento silencioso
- procesamiento de granos de cacao en una sola pasada
- menos del 1% de cascarilla en los nibs
- manejo cuidadoso para mantener los nibs más intactos
- construida en acero inoxidable

## Información técnica

modelo	capacidad	potencia total	dimensiones mm (l*a*h)
DEO 20	20 kg/h	0.8 kW	600*500*1200



# DESCASCARADORA CON CLASIFICADOR

Descubra la eficiencia en el procesamiento de cacao con la Descascaradora y Clasificadora de Nibs.

Esta máquina de alto rendimiento separa eficientemente la cáscara de los valiosos nibs. Su avanzado sistema de clasificación garantiza una selección precisa y uniforme, brindando productos de cacao de primera calidad en cada ciclo de producción.

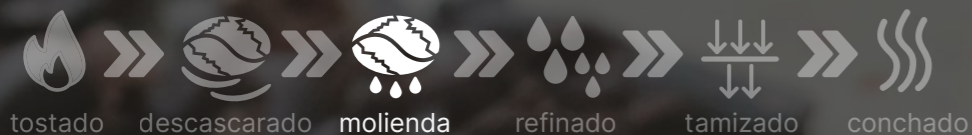


## Beneficios

- ☉ consumo reducido de energía
- ☉ procesamiento de granos de cacao en una sola pasada
- ☉ menos del 1% de cascarilla en los nibs
- ☉ rompimiento cuidadoso mediante rodillos para preservar la integridad de los nibs
- ☉ fácil limpieza y mantenimiento
- ☉ construida en acero inoxidable
- ☉ sistema eficiente de aspiración de cáscara

## Información técnica

DCV 30	DCV 80	DCV 120	DCV 250	modelo
30 kg/h	80 kg/h	120 kg/h	250 kg/h	capacidad
2.2 kW	2.9 kW	3.1 kW	5 kw	potencia
1650*1200 *2200	1700*1350 *2200	1800*1450 *2200	1900*1650 *2200	dimensiones mm (l*a*h)



# MOLINO DE CACAO

El Molino de Cacao es la llave para obtener la preciada pasta de cacao. Su capacidad para moler finamente los nibs garantiza una pasta de cacao pura y auténtica. Este proceso cuidadosamente controlado preserva los sabores y propiedades naturales, proporcionando la base perfecta para la elaboración de chocolate, polvo de cacao y otros productos exquisitos derivados del cacao.



## Beneficios

- ☉ *fabricado en acero inoxidable*
- ☉ *tolva con capacidad de 8 kg*
- ☉ *fácil control de textura*
- ☉ *equipado con piedras de corindón*

## Información técnica

<i>modelo</i>	<i>capacidad</i>	<i>potencia total</i>	<i>dimensiones mm (l*a*h)</i>
MC 40	30-40 kg/h	3 kW	700*500*1500



# REFINADORA DE RODILLOS

La Refinadora de Rodillos marca la diferencia en la producción de chocolate.

Su innovador sistema de recirculado agiliza el proceso de refinado, reduciendo el tiempo de producción sin comprometer la calidad. Este enfoque garantiza un chocolate de textura suave y sabores equilibrados, resaltando su compromiso con la perfección en cada producción.

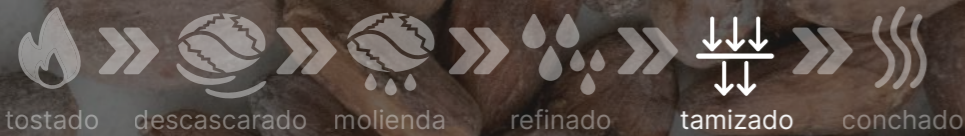


## Beneficios

- ☪ sistema de recirculación de chocolate
- ☪ mezclado eficiente de ingredientes
- ☪ sistema de preconchado del chocolate
- ☪ manejo simple e intuitivo

## Información técnica

ROLL 15	ROLL 30	ROLL 75	<i>modelo</i>
15 kg/batch	30 kg/batch	75 kg/batch	<i>capacidad</i>
2 HP	3 HP	4 HP	<i>motor principal</i>
1 HP	1 HP	1 HP	<i>bomba de chocolate</i>
1100*600 *1100	1200*700 *1100	1350*850 *1200	<i>dimensiones mm (l*a*h)</i>



# TAMIZADORA

Nuestra Tamizadora de Chocolate, un avanzado tamiz vibratorio, destaca por su eficiencia en la separación de partículas no deseadas de mayor tamaño. Este equipo especializado asegura la eliminación efectiva de impurezas, manteniendo la pureza del chocolate en cada proceso de elaboración

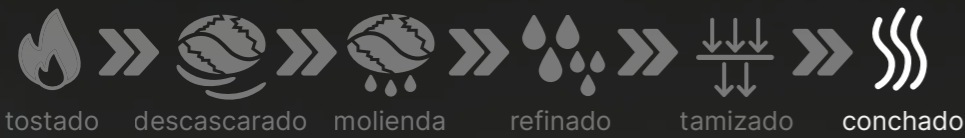


## Beneficios

- ☪ mejora de la calidad: separación efectiva de impurezas para un chocolate de mayor calidad
- ☪ versatilidad en tamizado: mallas intercambiables, puede usarse de 15 micras para diferentes necesidades
- ☪ fácil operación: vierte el producto y la vibración hace el refinado y tamizado
- ☪ mantenimiento simple: Rápido y fácil, asegura un flujo de producción constante.

## Información técnica

modelo	capacidad	potencia total	dimensiones mm (l*a*h)
TAV	40-50 kg/h	50 kW	600*600*800



# CONCHADORA

*Nuestra Conchadora representa la excelencia en la producción de chocolate.*

*Esta máquina de conchado avanzada resalta los sabores naturales del cacao y mejora la textura, creando un chocolate sedoso y exquisito. Su diseño innovador garantiza una mezcla uniforme de ingredientes, asegurando resultados excepcionales en cada elaboración.*



## Beneficios

- ☪ *fabricado en acero inoxidable*
- ☪ *mejora en la viscosidad y fluidez*
- ☪ *control automático de temperatura*
- ☪ *operación simple y segura*

## Información técnica

CCV 15	CCV 30	CCV 75	<i>modelo</i>
15 kg/batch	30 kg/batch	75 kg/batch	<i>capacidad</i>
4 kW	7 kW	9 kW	<i>potencia total</i>
1090*550 *1100	1200*650 *1100	1250*750 *1100	<i>dimensiones mm (l*a*h)</i>

**Sede Central:**

Av. Brígida Silva 384,  
San Miguel, 15087, Lima, Perú

**Planta:**

Av. Coronel Parra 107,  
Pilcomayo, 12006, Huancayo, Perú

+51 954015 381

info@vulcanotec.com

vulcanotec.com



# VULCANO TEC

Excelencia en soluciones de maquinaria  
para el procesamiento de alimentos



    /vulcanotec