

## DE COMPLETE BEAN TO BAR VAN **TECNO 3** IS REALITEIT !



Corneliano d'Alba / Italië

**TECNO 3**, fabrikant van machines en installaties voor onder meer de productie van chocolade heeft naast de vorig jaar geïntroduceerde MULTIPROCESS C nu ook de MULTIPROCESS R.

Vorig jaar introduceerde **TECNO 3** de MULTIPROCESS C voor het maken van chocolade vertrekkend van cacao nibs. Op SIGEP in Rimini en vervolgens op de PROSWEETS beurs in Keulen dit jaar toont de Italiaanse fabrikant de MULTIPROCESS R, een zeer compacte machine die het roosteren, debacteriseren, breken en zuiveren van de cacaobonen voor haar rekening neemt met cacaonibs als eindresultaat.



Voor de nieuwe machine werd vertrokken van hetzelfde concept als de Multiprocess C : Een aantal processen worden aansluitend volbracht zonder tussenkomst van een operator. Aan de ene kant gaan de cacaobonen in de machine, aan de andere kant worden perfecte cacao nibs afgeleverd. De elektronische sturing maakt het mogelijk de instellingen van iedere stap te programmeren en verschillende recepturen in het geheugen op te slaan.



Op een vloeroppervlakte van om en bij vijf vierkante meter groepeer **TECNO 3** de nodige processen. De machine is samengesteld uit drie onderdelen : de roostergroep, de debacterisatiegroep en de breekgroep (winnow). Het roostergedeelte bestaat uit een kubus met daarin vier metalen manden van 15 liter (7à 8 kilo cacaobonen). In een eerste cyclus worden de cacaobonen met warme lucht gedroogd waarbij de afgezogen lucht deels wordt uitgestoten om het vocht te elimineren. Daarna volgt het roosteren met interne luchtcirculatie. Door de bonen over vier mandjes te verdelen bekomt men een uniform resultaat. Zowel de tijd als de temperatuur van beide processen zijn instelbaar.

Na het roosteren valt de inhoud van de vier manden in een trechter die via een trilkanaal het product stort in een horizontaal schroeftransport dat de geroosterde cacaobonen naar een verticaal liftsysteem brengt. Van hieruit vallen de bonen op de bovenste van drie horizontale banden die boven elkaar zijn opgesteld om het debacteriseren uit te voeren. Omdat de bonen telkens van de ene transportband op de andere vallen worden ze gekeerd en gedraaid zodat alle zijden van de cacaobonen gelijkmatig en efficiënt gedebacteriseerd worden. Het debacteriseren gebeurt aan de hand van UV-lampen. Dit heeft het grote voordeel dat de cacaobonen niet aan hoge temperaturen worden bloot gesteld en er bijgevolg geen aroma's vanuit de cacao kunnen verloren gaan. Zelfs voor de productie van RAW chocolade, waarbij volledige productieproces van boon tot chocolade onder de 50° C moet blijven, is de UV debacterisatie perfect mogelijk. Testen hebben aangetoond dat de bacteriële belading na onze UV behandeling lager is dan 1000 eenheden UFC wat heel laag is.



Hierna valt het product in de breker waar de bonen gebroken en deels vermalen worden. In de zeef worden de bekomen nibs in vier formaten verdeeld die ofwel in één houder worden opgevangen of verdeeld over vier houders volgens het formaat. Terwijl de nibs door de zeef gaan worden de stukjes shell (bast van cacao boon) verwijderd via een vacuümsysteem. De perfect gereinigde nibs zijn nu klaar voor verdere verwerking in de MULTIPROCESS C om ze te transformeren in chocolade.

Alle onderdelen van de machine die in contact komen met het product zijn zeer gemakkelijk toegankelijk of verwijderbaar voor het reinigen en onderhoud.

**TECNO 3** heeft er evenals bij de MULTIPROCESS C voor gezorgd dat de machine een modern design heeft meegekregen. Ze is volledig gebouwd in INOX AISI304 en beantwoordt volledig aan de hygiënische directieve 2006/42/CE. Bovendien staat ze op wielen zodat ze gemakkelijk verplaatsbaar is.

De MULTIPROCESS R verwerkt 30 à 40 kilogram cacao bonen per batch afhankelijk van de gewenste roostertijd. De gemiddelde doorlooptijd is ongeveer één uur.

De nieuwe machine is polyvalent en kan dus ook ingezet worden voor het roosteren van hazelnoten, pistache noten, amandelen of andere droge vruchten waarbij bijvoorbeeld het breken kan uitgeschakeld worden om hele geroosterde noten af te leveren. In de machine is tevens een speciale borstel inzetbaar om de pel van de geroosterde noten op continue wijze te verwijderen zodat de hazelnoten volledig gereinigd uit de machine komen.



Met de combinatie van de MULTIPROCESS R en de MULTIPROCESS C is de miniproductielijn – Bean to Bar - voor chocolade compleet. De kwaliteitsbewuste chocolatier die zijn eigen selectie van origines van de cacaobonen wil ontwikkelen, die door het roosterproces te beïnvloeden een eigen toets wil geven aan het eindproduct en op die manier een signatuurproduct op de markt wil brengen komt bij TECNO 3 dan ook volledig aan zijn trekken.

Meer informatie krijgt U bij de BENELUX verdeler van **TECNO 3** : DTA – Dewaele Technical Agencies waar Geert De Smeyter U graag van dienst zal zijn.



**DEWAELE TECHNICAL AGENCIES**

Hazewindstraat 71

B-8540 DEERLIJK

T: +32 (0)56 73 5671

F: +32 (0)56 70 2159

geertdesmeyer@dta-industrial.be

[www.dta-chocolade.com](http://www.dta-chocolade.com)