



MAHLANLAGEN FÜR KAKAO UND KAKAOERZEUGNISSE



v.l.n.r. Kakaobohnen, Presskuchen - Bruch, Presskuchen - Pellets, Schokoladen Splits

Kakao ist einer der meistgehandelten Agrarrohstoffe und zugleich die wichtigste Zutat in einer der beliebtesten Süßware – Schokolade. Der Weg von Kakaobohne bis zur Schokolade oder zum Back- und Trinkpulver gliedert sich in verschiedene Teilprozesse.

Mit JEHMLICH Zerkleinerungstechnik lassen sich insbesondere die Zerkleinerungsschritte wie das Vorzerkleinern von Bohnen oder das Feinvermahlen des Kakaopresskuchens schonend auf die gewünschte Zielgröße mit definiertem Durchsatz abbilden.



PRAXISBEISPIELE

Abgestimmt auf den Anwendungsfall erzielen JEHMLICH Mahlanlagen unterschiedliche Feinheiten und Durchsätze. Verschaffen Sie sich einen Überblick über mögliche Anwendungs- und Leistungsdaten bei der Vermahlung von Kakao und Kakaoerzeugnisse.

- 1** Brechen von Kakaobohnen
 - Aufschluss von Kakaobohnen zu Kakaobohnennibs und -schalen
 - Auflösen von „Doppelbohnen“ und sonstigen Agglomeraten
- 2** Feinmahlen von Kakaonibs
 - Herstellung einer Kakaomasse bzw. -creme
 - Minimierung der Korngröße
- 3** Feinmahlen von Kakao-Presskuchen
 - Produktion eines homogenen Kakaopulvers
 - Auflösen von Agglomeraten
- 4** Rework von Kakao, Schokolade, Keksen, Waffeln und weiteren Produkten
 - Aufschluss von Produkt-Rework
 - Vorbereitung zum Mischen oder Aufschmelzen



Anwendung	Aufgabegut d90 [mm]	Endfeinheit d90	Kapazität [kg/h]
Kakaobohnen zu Nibs	25	2 ... 8 mm	2.800
Kakaonibs zu Kakaomasse	7	85 µm	1.200
Kakaoschalen	8	140 µm	1.200
Kakao-Presskuchen zu Pulver	10	35 µm	600
Kakao-Agglomerate zu Pulver	80	80 µm	8.000
Schokoladen Splits	7	500 µm	750

SCHLÜSSELFERTIGE LÖSUNGEN – INDIVIDUELL AUSGELEGT

Für Ihre Produktionsziele erstellen wir maßgeschneiderte, energieeffiziente Anlagenlösungen mit hoher Verfügbarkeit und Flexibilität auch für zukünftige Markterfordernisse. Von uns können Sie Mühlen als Einzelkomponenten zur Integration in Ihre bestehende Technik und voll integrierte Komplettsysteme erhalten, die Ihre Produkte zuverlässig und nach den aktuellen Hygiene-, Ergonomie- und Sicherheitsstandards verarbeiten.

Sprechen Sie uns zu Ihrer spezifischen Aufgabestellung an. Unsere Anlagen legen wir auf Basis langjähriger Produkterfahrungen und mit bestätigenden Versuchen in unserem modernen Anwendungstechnikum aus.



Stand: Januar 2023