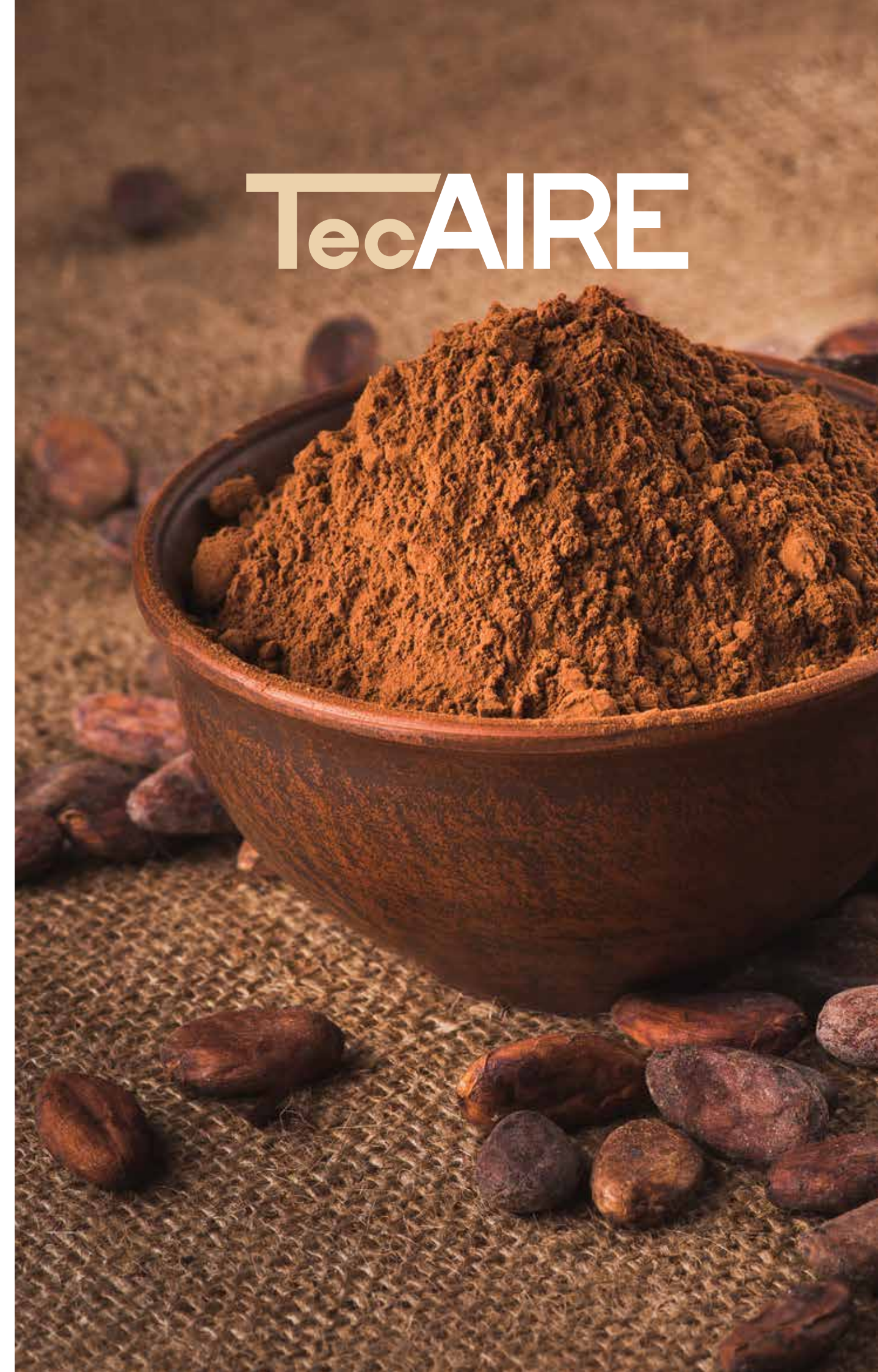
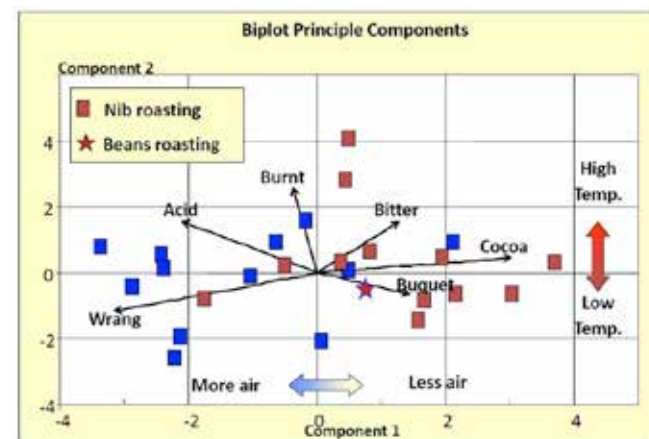
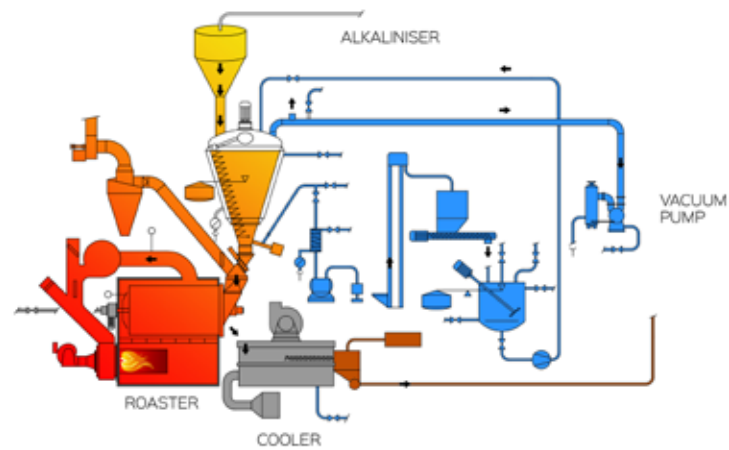


Engineering your cocoa!



TecAIRE

NEOCAFE ENGINEERING, S.L.

Pol. Ind. 1 - Sector Can Petit - Carretera de Castellar, 520-522 08227 Terrassa, Barcelona, SPAIN

Tel. +34 93 727 02 60 - Fax +34 93 726 99 82

info@tecaire.com - www.tecaire.com



TECAIRE is a Spanish Company established in Sabadell (Barcelona) SPAIN, 35 Km from Barcelona International Airport and 30 Km from the international seaport of Barcelona. Spain is a member of the European Union, so TECAIRE meets the **highest quality standards** and legislation relating to the design and construction of **food industry**.

93% of the production of TECAIRE is destined for **international markets**: more than 300 installations in more than 30 countries in 5 continents. TECAIRE is a leading provider in Southern Europe, Latin America, Southern Asia and Africa.

COCOA BEAN ROASTER

- Capacities from 60 to 500 Kg of whole bean per batch. Double chamber roasting drum
- Capacities from 120 to 2.000 Kg hour of roasted whole cocoa beans
- Furnace equipped with electronic & progressive gas or diesel burners, low emissions
- Raw whole cocoa bean hopper over roaster
- Chaff collector cyclone
- Control panel with PLC and color touch screen SIEMENS / AB
- Afterburner with or without catalyst
- Nib protected by shell -> Excellent flavor for liquor production
- Alkalization on the cocoa mass only (mixer)
- Long contact of shell with cocoa nib (contaminants)
- Sterilization on the cocoa mass only (mixer)
- Lower capacities

TOSTADOR DE CACAO EN GRANO

- Capacidades desde 60 a 500 Kg de Cacao en grano por ciclo. Tostador de tambor de doble cámara
- Producción de 120 a 2.000 Kg hora de cacao en grano tostado
- Hogar equipado con quemadores electrónicos progresivos a gas o gasoil, bajas emisiones
- Tolva para el cacao en grano en la parte superior del tostador
- Ciclón colector de cascarilla
- Panel de control con PLC y pantalla de color SIEMENS / AB
- Post-quemadores con o sin catalizador
- Nibs protegidos por la cascara -> Excelente sabor del licor producido
- Solamente alcalinización de la masa de cacao (mezcla)
- Contacto largo de la cascara con el cacao nib (contaminante)
- Únicamente esterilización de la masa de cacao (mezcla)
- Capacidades pequeñas y medianas

TORREFACTEUR DE CACAO EN GRAIN

- Capacités entre 60 et 500 Kg de cacao en grain par cycle. Torréfacteur à tambour à double chambre
- Productions de 120 à 2.000 Kg heure de cacao en grain torréfié
- Four équipé de brûleurs électroniques et progressifs à gaz ou gasoil, à basses émissions
- Trémie au-dessus du torréfacteur pour le cacao en grain
- Cyclone collecteur de pellicule
- Panneau de commande avec PLC avec écran tactile en couleurs SIEMENS / AB
- Brûleur à fumées avec ou sans catalyseur
- Nibs protégés par la coquille -> Excellente saveur de liqueur produite
- Alcalinisation sur la masse de cacao (mélange)
- Long contact de la coquille avec la pointe de cacao (contaminants)
- Stérilisation sur la masse de cacao seulement (mélangeur)
- Petites et moyennes capacités



COCOA NIB DRUM ROASTER

- Capacities from 1.000 to 3.000 Kg of cocoa nib per batch. Single chamber roasting drum
- Capacities from 2.000 up to 6.000 Kg hour of roasted cocoa nibs
- Furnace equipped with electronic & progressive gas or diesel burners, low emissions
- Raw Cocoa Nibs hopper over roaster
- Chaff collector cyclone
- Control panel with PLC and color touch screen SIEMENS / AB
- Afterburner with or without catalyst
- More effective heat transfer; no roasting of cocoa shell
- Possibility of accurate alkalization in the roaster
- Short contact of shell with cocoa nib (contaminants)
- Sterilization more efficient.



TOSTADOR DE NIBS DE CACAO

- Capacidades desde 1.000 a 3.000 Kg de Cacao en grano por ciclo. Tostador de tambor de cámara simple
- Producción de 2.000 a 6.000 Kg / hora de nibs de cacao tostado
- Hogar equipado con quemadores electrónicos progresivos a gas o gasoil, emisiones bajas
- Tolva para el nibs de cacao en la parte superior del tostador
- Ciclón colector de cascarilla
- Panel de control con PLC y pantalla de color SIEMENS / AB
- Post-quemadores con o sin catalizador.
- Mejor efectividad en transferencia de calor; sin tueste de cascara
- Posibilidad de alcalinización correcta en el tostador
- Contacto breve de la cascara con los nibs de cacao (contaminante)
- Esterilización más eficaz

TORREFACTEUR NIBS DE CACAO

- Capacités de 1.000 à 3.000 Kg de nibs de cacao par cycle. Torréfacteur à tambour à chambre simple
- Production de 2.000 à 6.000 Kg heure de nibs de cacao torréfié
- Four équipé de brûleurs électroniques et progressifs à gaz ou gasoil, à basses émissions
- Trémie au-dessus du torréfacteur pour les nibs de cacao
- Cyclone collecteur de pellicule
- Panneau de commande avec PLC avec écran tactile en couleurs SIEMENS / AB
- Brûleur à fumées avec ou sans catalyseur.
- Transfert de chaleur plus efficace; pas de torréfaction de coquilles de cacao
- Possibilité d'alcalinisation précise dans le torréfacteur
- Contact court de la coquille avec la pointe de cacao (contaminants)
- La stérilisation est plus efficace

TECAIRE es una empresa Española situada en Sabadell (Barcelona) ESPAÑA, a 35 km del Aeropuerto Internacional de Barcelona y a 30 km del Puerto de Barcelona. España es miembro de la Unión Europea, lo que hace que TECAIRE cumple los requisitos de calidad y legislación en cuanto al diseño y construcción de maquinaria para el sector Agro alimentario.

El 93% de la producción de TECAIRE está destinada a los mercados internacionales: más de 300 instalaciones realizadas en más de 30 países en los 5 continentes. TECAIRE es el proveedor líder en el Sur de Europa, América Latina, Sureste Asiático y África.

TECAIRE est une compagnie Espagnole située à Sabadell (Barcelone) Espagne, à 35 km de l'aéroport international de Barcelone, et à 30 kms du port de Barcelone. L'Espagne est membre de l'union européenne, TECAIRE répond donc aux exigences de qualité et législation quant au design et fabrication de machines pour l'agroalimentaire.

93% of the production TECAIRE est destinée aux marchés internationaux: plus de 300 installations réalisées dans plus de 30 pays, sur les 5 continents. TECAIRE est le fournisseur leader en Europe du Sud, Amérique Latine, Sud Asiatique et en Afrique.



SPECIALIST IN THE PROCESSING AND ROASTING OF COFFEE AND COCOA SINCE 1978