

# PG 6000

COCOA NIBS PRE-GRINDER

可可豆预磨机



## Technical data

Installed power	200 kW
Coldwater consumption	2,5m <sup>3</sup> /h (15-20 °C)
Weight	4.500 kg
Dimensions	3.250x1.800x2.400 mm

技术参数：	
装置电源：	200 仟瓦
冷却水：	2.5 米 <sup>3</sup> /时 (15-20°C)
设备净重：	4,500 公斤
设备尺寸：	3,250 x 1,800 x 2,400 毫米

**caotech**  
grinding technology

荷兰巧克力研磨科技公司

大中华区总代理  
GREAT KHAN

上海桂禾食品科技顾问有限公司  
沪办：上海市 200081 虹口区 四平路 311 号甲座 1008 室  
电话：+86-21-5556 0509 传真：+86-21-5515 0220  
台办：桃园市 330 吉甯街一零四楼  
电话：+886-3-220 3350 传真：+886-3-220 4337  
电邮：greatkhan@seed.net.tw robert.pai@vip.163.com  
网址：www.greatkhan.com info@web.greatkhan.com

[www.caotech.com](http://www.caotech.com)



# PG 6000

The beater blade mill, type **PG 6000**, is specially developed for the continuous pre-grinding of high fat content seeds and nuts e. g. cocoa nibs and/or hazelnuts.

This beater blade mill, a high speed design, has a unique configuration between beater blades, milling chamber and slotted sieve giving optimum continuous pre-grinding.

The combination of high speed and impact between the beater blades and seeds/nuts breaks the product. The fat released from the fibres of the product liquefies the product, and the resultant mass leaves the milling chamber through the slotted sieve with the required particle size into the receptacle of the unit.

The end fineness of the finished product is determined by the gap size of the sieve through which the mass flows through by gravity to outlet of the mill. The liquor can be discharged from the unit by means of a discharge pump.

The maximum capacity of the mill is 6.000 kg/h, depending upon the type and pre-treatment of the seeds and nuts, as well as the required end product fineness. During the grinding process the moisture content of the product will be reduced.

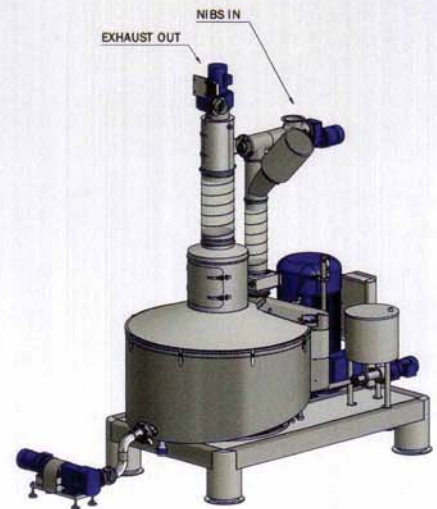
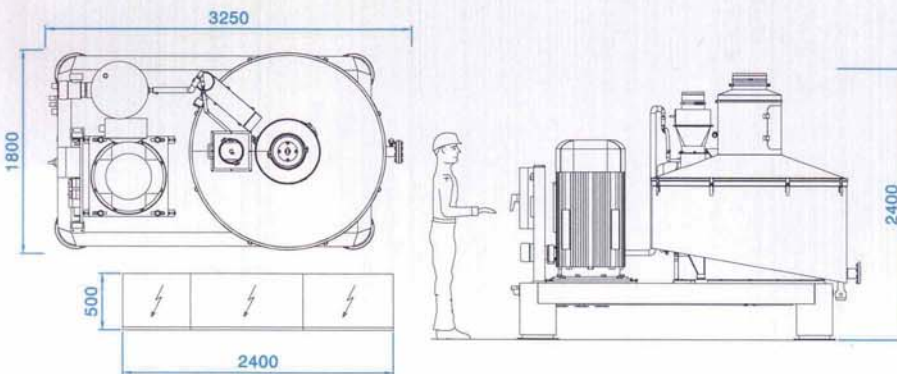
El molino de cuchillas batientes, tipo **PG 6000**, ha sido especialmente desarrollado para la pre-molienda continua de semillas con alto contenido graso y nueces, como por ejemplo granos de cacao y/o avellanas.

Este molino de cuchillas batientes, con diseño de alta velocidad, tiene una configuración única entre los de su tipo, con su cámara de molienda y tamiz ranurado, que dan como resultado una óptima utilización para la pre-molienda continua.

La combinación de alta velocidad con el impacto entre las cuchillas batientes y las semillas/nueces quiebra el producto. La grasa liberada de las fibras del producto líquifica el producto y la masa resultante sale de la cámara de molienda al receptáculo de la unidad con el tamaño de partícula requerido, a través del tamiz ranurado.

La finura resultante del producto final está determinada por el tamaño de las ranuras del tamiz a través del cual fluye la masa por gravedad a la salida del molino. El licor puede ser descargado de la unidad por medio de una bomba.

La capacidad máxima del molino es de 6.000 kg/h, dependiendo del tipo y del pre-tratamiento de las semillas y granos de cacao, así como de la finura del producto final requerido. Durante el proceso de molienda será reducido el contenido de humedad del producto.



**Capacity and wet sieve residue**

Sieve gap 0.15 mm Throughput Approx. 2.700 kg/h	Sieve gap 0.20 mm Throughput Approx. 3.400 kg/h	Sieve gap 0.25 mm Throughput Approx. 4.000 kg/h	Sieve gap 0.35 mm Throughput Approx. 6.000 kg/h
---	---	---	---

**Wet sieve residue on 75 micron screen > 75 µm =**

3-4%	4%	5-6%	7-9%
------	----	------	------

**Capacidad y residuo del tamizado húmedo**

tamiz 0.15 mm Rendimiento Aprox. 2.700 kg/h	tamiz 0.20 mm Rendimiento Aprox. 3.400 kg/h	tamiz 0.25 mm Rendimiento Aprox. 4.000 kg/h	tamiz 0.35 mm Rendimiento Aprox. 6.000 kg/h
---	---	---	---

**Residuo de tamiz húmedo en 75 micras > 75 micras =**

3-4%	4%	5-6%	7-9%
------	----	------	------



上海桂禾食品科技顾问有限公司  
 沪办：上海市 200081 虹口区 四平路 311 号甲座 1008 室  
 电话：+86-21-5556 0509 传真：+86-21-5515 0220  
 台办：桃园市 330 吉甯街 一号 四楼  
 电话：+886-3-220 3350 传真：+886-3-220 4337  
 电邮：greatkhan@seed.net.tw robert.pai@vip.163.com  
 网址：www.greatkhan.com info@web.greatkhan.com

