



# CONCHADORA VERTICAL CO-250

SKU: 11920005

**PACKINT**  
chocolate machines



## Función

Realizar el proceso de conchado de la masa de chocolate, utilizando calor, aireación y fricción mecánica para desarrollar el perfil sensorial final y la viscosidad adecuada del producto.

## Aspectos técnicos

Largo	1922 mm
Alto	2002 mm
Peso	600 kg
Consumo	14 kW

Capacidad	50-150-250-500-1000-2000-5000 KG
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 V Trifásico

## Características

**Proceso Especializado:** Específicamente diseñada para el conchado de chocolate, mejorando sabor y fluidez.

**Control Térmico de Precisión:** Requiere entrada de agua y descarga por gravedad para regular la temperatura durante el proceso.

**Conectividad Industrial:** Equipada con conexión Wi-Fi y Ethernet para monitoreo y control remoto.

**Movilidad:** Estructura robusta montada sobre ruedas que facilita su posicionamiento en la planta.

[Ver garantía](#)

\*Última actualización: Marzo 2026

**Protege tu inversión y maximiza el rendimiento**

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

**Contáctanos**

+57 316 876 6110 | [info@talsa.com.co](mailto:info@talsa.com.co)

in @ f v  
[talsa.com.co](http://talsa.com.co)