

**R60**



Una macchina che semplifica la vita di chi vuole crescere nel mondo del cioccolato bean to bar: brevetto italiano, interamente prodotta in Italia, la raffinatrice R60 realizzata in acciaio inossidabile, raffina semi oleosi direttamente dalle granelle da piccolissime quantità (1,5kg) di prodotto fino a circa 60kg in tempi straordinariamente veloci. Display touch, doppia ventola di concaggio, con possibilità di inserimento sistema temperaggio e dosaggio automatico. Versione in pietra o teflon. **Silenziosa, compatta, bassi consumi** essendo chiusa è **protetta da eventuali fonti di contaminazioni esterne e può mantenere gli aromi volatili**. Il gruppo rulli è rimovibile e **lavabile in lavastoviglie**. Possibilità di 220v o 380v.

A machine that simplifies the life of those who want to grow in the world of bean to bar chocolate: italian patent, entirely produced in Italy, the R60 refiner made of stainless steel, refines oil seeds, directly from the grains, from very small quantities (1.5kg) to approximately 60kg of product in extraordinarily fast times. Touch display, double conching fan, with the possibility of inserting an automatic tempering and dosing system. Available to the stone or teflon version. **Silent, compact, low consumption**, being closed it is **protected from any sources of external contamination and can maintain all the aromas of cocoa**. The roller assembly is removable and **dishwasher safe**. Possibility of 220v or 380v.

## CHI SIAMO

Da un'esperienza ventennale nella meccanica alimentare nasce a Parma un'azienda unica al servizio dei piccoli artigiani che vogliono iniziare a trasformare il cioccolato partendo dalle fave di cacao, paste pure e creme spalmabili partendo dai semi oleosi, con la garanzia di strumenti rigorosamente Made in Italy.

## ABOUT US

From twenty years of experience in food mechanics, a unique company was born in Parma at the service of small artisans who want to transform chocolate starting from cocoa beans, pure pastes and spreadable creams starting from oilseeds, with the guarantee of strictly Made in Italy tools.

## CONTATTACI: CONTACT US:

Via Garibaldi, 4 - Campogalliano (MO)  
Fondatore e Amministratore/ Founder and Administrator  
**Andrea Conversi** +39 3802913836  
info@conversitech.com  
Amministrazione/ Management  
**Francesca Gennari**  
commerciale@conversitech.com  
Venditore/ Salesperson  
**Ricardo Ulix**  
ricardo.ulix@yahoo.com  
www.conversitech.com



BEHIND THE CRAFTSMAN

Macchine per la produzione di cioccolato, paste pure e creme spalmabili

Equipment to make chocolate, pure pastes from oilseeds and spreadable creams.



**R7**

La R7 rivoluziona il mondo del bean to bar: design essenziale e funzionale. Brevetto italiano. Interamente prodotta in Italia. Realizzata in acciaio inossidabile. Raffina semi oleosi direttamente dalla granella da piccolissime quantità di prodotto sino a 7kg di prodotto in tempi molto veloci.

Silenziosa, leggera, COMPATISSIMA, essendo chiusa è protetta da eventuali fonti di contaminazioni esterne può mantenere gli aromi volatili.

Versione in pietra o teflon: entrambi con rulli leggeri, smontabili e lavabili in lavastoviglie.

**E' possibile richiedere l'inserimento della ventola di concaggio, del coperchio in vetro e della retro illuminazione del logo a led.**

The new R7 revolutionizes the world of bean to bar: essential and functional design. Italian patent. Entirely produced in Italy. Made of stainless steel. It refines the oil seeds directly from the bean from very small quantities of product up to 7kg of product in very short times.

Silent, lightweight, VERY COMPACT, being closed it is protected from any source of external contamination capable of maintaining the volatile aromas.

Stone or Teflon version: both with light rollers, removable and dishwasher safe.

**It is possible to request the insertion of the conching fan, the glass lid and the LED backlighting of the logo.**

Design essenziale e funzionale, brevetto italiano, interamente prodotto in Italia. La raffinatrice R15, realizzata in acciaio inossidabile, rivoluziona il mondo del bean to bar, raffinando semi oleosi direttamente dalle granelle da piccolissime quantità di prodotto fino a circa 15kg, in tempi piuttosto veloci. La macchina, **silenziosa, compatta, leggera**, essendo chiusa è **protetta da eventuali fonti di contaminazione esterne e può mantenere gli aromi volatili**. Riscalda fino a 70C° e permette di mantenere la temperatura. Versione in pietra o teflon: entrambi i rulli sono leggeri, smontabili e **lavabili in lavastoviglie**. **E' possibile richiedere l'inserimento della ventola di concaggio, del coperchio in vetro e della retro illuminazione del logo a led..**

Essential and functional design, Italian patent, entirely produced in Italy. The R15 refiner made of stainless steel, revolutionizes the world of bean to bar, refining oil seeds directly from the grains from very small quantities of product up to about 15kg in extraordinarily fast times. The refiner, **silent, compact, lightweight**, being closed it is **protected from any sources of external contamination and can maintain all the aromas** of cocoa.

Heated up to 70C°, it is possible to maintain the temperature. Stone or Teflon version: both rollers are light, removable and **dishwasher safe**. **It is possible to request the insertion of the conching fan, the glass lid and the LED backlighting of the logo.**

**R15****MI30**

La macchina Frangidepellicolatrice **MI30** è una macchina realizzata in acciaio inossidabile. Il funzionamento è pratico e veloce: le fave di cacao vengono sbriciolate e depellicolate ottenendo, attraverso un sofisticato sistema di ventilazione e in **cassetti separati**, la granella e un prodotto di scarto derivato dalla frantumazione delle bucce.

La macchina è **autopulente**: non necessita di sacchetti da svuotare dallo scarto. Ha la possibilità di regolare la modalità di produzione della granella in funzione delle dimensioni dei semi oleosi inseriti. Con il nuovo gruppo rulli la Mi30 è in grado di cutterizzare velocemente fino a circa 30kg/h di cacao, arachidi, pistacchi. **Silenziosa, leggera, compatta, ha bassi consumi di assorbimento e fa poca polvere.**

The MI30 cracker-winnower is a machine made of stainless steel. The operation is practical and fast: the cocoa beans are crumbled and peeled, obtaining, through a sophisticated ventilation system and in **separate drawers**, the grains and a waste product derived from the crushing of the skins.

The machine has the ability to adjust the grain production mode according to the size of the oil seeds inserted. With the new rollers the Mi30 is able to cut quickly up to 30kg/h hazelnuts, peanuts, pistachios. **Silent, lightweight, compact, has low absorption consumption and creates little dust.**