

**HALCYON**  
**FLAVOURS**  
Party for your taste buds

**Halcyon Food & Beverages Pvt. Ltd.**

# 8-3-826/A, Beside Priya Arcade, Adjacent Lane to Indian Bank,  
Yellareddyguda, Srinagar Colony,  
Hyderabad - 500073, Telangana State, India

Contact Us : 95507 27374 | 99895 37374

95504 26543 | 90000 33556

Email: [info@halcyonflavours.com](mailto:info@halcyonflavours.com)

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



# FEBM

FOOD BOSCOLO MACHINES

*#CHOCOLATEFORALL*



[myblog.boscolo.it](http://myblog.boscolo.it)



# FEBM

FOOD BOSCOLO MACHINES

*#CHOCOLATEFORALL*

## IT

Fbm è nata il 19 aprile 1977 ed è guidata da quasi vent'anni da Umberto Boscolo, affiancato da uno staff giovane, dinamico, professionale ed attento alle esigenze della propria clientela. L'azienda produce macchine per la lavorazione del cioccolato e ha Clienti in tutto il mondo, dalle piccole pasticcerie e cioccolaterie ai ristoranti, hotel, fino ad aziende industriali e multinazionali. La produzione prevede anche macchine per biscotti: Fbm, per prima, ha progettato la colatrice da banco, seguita poi da molti concorrenti. Fbm è famosa nel mercato per la capacità di personalizzare. L'obiettivo è sempre stato di assecondare il metodo di lavoro di ogni singolo Cliente e la sua personalissima attenzione al prodotto. Tra i fiori all'occhiello dell'azienda vi sono impianti industriali e semi-industriali dedicati a prodotti specifici di Clienti limitati dai macchinari standard e che hanno trovato nelle specifiche di Fbm soluzioni per automatizzare e migliorare. L'azienda vende in Italia, Europa, Stati Uniti, Paesi Arabi e nel resto del mondo direttamente, tramite rivenditori ed agenti. Oltre ad avere un blog molto seguito con il quale racconta la propria crescita quotidiana, partecipa attivamente alle principali fiere mondiali di settore. Dal 2011, nella sede di Legnano, è attiva la scuola di cioccolateria e biscotteria Elite Fbm, con 2 locali dedicati ed un Aula Bean to Bar dove poter produrre il cioccolato dalla fava. Fbm progetta, produce e vende dal proprio stabilimento di Legnano ed ha un servizio Skype, commerciale e tecnico, che fornisce assistenza a tutte le latitudini del globo.

## EN

Founded in April 19th 1977, Fbm manufactures machinery for chocolate and baking applications and has customers all over the world, from artisan bakeries and chocolate shops to craft chocolate makers, to restaurants and hotels as well as industrial companies and large corporations. Fbm is famous in the market for the ability to innovate and to customize. Lead for nearly two decades by Umberto Boscolo, who is assisted by a young team of dynamic professionals, the company's goal has always been to meet the unique needs of each customer. Among Fbm's flagship projects are semi-industrial and industrial plants for customers who found in Fbm a partner to produce custom solutions to automate and improve production. In addition to chocolate tempering machines and support equipment and accessories for the production of all types of chocolate products, Fbm also produces machines for working with a wide varieties of doughs - everything from macarons to sheet cakes. Fbm was the first to introduce a tabletop dropping machine that is now widely imitated. Since 2011, Fbm has founded a chocolate and pastry school known as Elite Fbm in its headquarters of Legnano with a Bean to Bar Area to produce chocolate from the bean. Fbm sells in Italy, Europe, the United States, UAE and around the world directly, through resellers, dealers and agents. In addition to the company blog and social media presence, which records the daily growth of the company and that have a huge numbers of followers, Fbm actively participates in major international fairs. Fbm designs, manufactures, and sells its products from its headquarters in Legnano (outside of Milan) and offers pre-sales assistance and after-sales technical support (via Skype) to customers around the globe.

## FR

Sté FBM est née le 19 Avril 1977 et elle est dirigée depuis presque vingt années par Mr Umberto Boscolo, avec un ensemble de collaborateurs jeunes, dynamiques, professionnels et attentives aux besoins de ses clients. La société fabrique des machines pour le chocolat et a des clients dans le monde entier, dès petites boulangeries et boutiques de chocolat aux restaurants, hôtels, jusqu'à des entreprises industrielles et des sociétés multinationales. La production comprend également les machines pour les biscuits: Fbm a été le premier fabricant capable d'introduire la dresseuse sur table, suivie en suite par de nombreux concurrents. Fbm est renommée dans le marché pour la capacité de personnaliser ses machines. L'objectif a toujours été de suivre la manière de travailler de chaque client et son attention personnelle au produit. Parmi les clients de référence il y a des installations industrielles et semi-industrielles dédiées à des produits spécifiques ordonnées par des Clients qui étaient limitées par des machines standard et qui ont trouvé grâce à la technologie de FBM des solutions pour automatiser et améliorer. La société vend en Italie, en Europe, aux États-Unis, dans les Pays Arabes et partout dans le monde, aussi bien directement qu'à l'aide des revendeurs et des agents. En plus d'avoir un blog très suivi qui raconte sa propre croissance quotidienne, FBM participe activement aux plus grandes foires internationales dans le secteur. Depuis l'année 2011, dans la siège de Legnano a été ouverte l'école Elite Fbm pour le chocolat et les biscuits, avec 2 locaux dédiés et une salle Bean to Bar pour produire le chocolat de la fève à la tablette. FBM étudie, fabrique et vend de son usine de Legnano et dispose d'un service Skype, commercial et technique, qui fournit une assistance à toutes les latitudes du globe.

## ES

Fbm nació el 19 de abril de 1977 y está en manos de Umberto Boscolo desde hace casi 20 años, junto a un joven, dinámico y profesional equipo atento a las necesidades de sus clientes. La compañía fabrica maquinaria para el procesamiento del chocolate y tiene clientes en todo el mundo, desde pequeñas pastelerías y tiendas de chocolate, restaurantes y hoteles, hasta empresas industriales y corporaciones multinacionales. La producción consta también de máquinas para galletas: Fbm ha producido la primera dosificadora de sobremesa, luego imitada por la competencia. Fbm es famosa en el mercado gracias a la capacidad de personalizar. El objetivo siempre ha sido seguir la forma de trabajar del cliente y su atención al producto. Entre los puntos fuertes hay producciones industriales y semi-industriales dedicados a productos específicos de clientes, limitados por máquinas estándar, que han encontrado en las maquinarias de Fbm las soluciones para automatizar y mejorar. La compañía vende en Italia, Europa, Estados Unidos, Países árabes y en todo el mundo directamente, a través de distribuidores y agentes. Además de tener un blog con un gran número de visitas, donde cuenta su crecimiento diario, participa activamente en las principales ferias internacionales del sector. Desde 2011, en la sede de Legnano, se ha abierto la escuela para enseñar a elaborar chocolate y galletas, Elite Fbm, con 2 locales y una Área Bean to Bar para producir chocolate desde la semilla. Fbm diseña, fabrica y vende desde su planta en Legnano y cuenta con un servicio técnico y post-venta al cliente a través de Skype que proporciona soporte a todas las latitudes del planeta.



# BENVENUTI NEL MONDO BEAN TO BAR CON FBM! WELCOME TO THE WORLD OF BEAN TO BAR CHOCOLATE MAKING WITH FBM!

## IT

Il cioccolato è una elaborazione di un prodotto agricolo che si trova in natura. Il cioccolato è come il vino e il caffè. Ci sono produttori di vino e caffè in molte aree del mondo ed il migliore vino o caffè è spesso quello artigianale.

Il cioccolato invece è, da anni, quasi una materia esclusiva dell'industria.

Alla borsa di Londra ci sono meno di 50 multinazionali abilitate al commercio ed alla produzione. Questo impedisce agli artigiani di creare il proprio cioccolato e li obbliga ad acquistare un prodotto "costruito" dalla multinazionale per creare praline e torte ma non li differenzia in nessun modo. Il Cliente finale, il consumatore, spesso non sa che il cioccolato di un negozio è identico a quello di un altro.

Nel caffè e nel vino questo non accade mai perché ogni torrefazione o cantina ha la sua origine e il suo processo.

Negli ultimi anni gli artigiani nel mondo, iniziando dagli Usa ed arrivando al Nord Europa, Sud America e Australia, hanno iniziato a riappropriarsi della produzione artigianale di cioccolato. Il mercato ama l'artigianalità ed il mercato ama le produzioni di nicchia.

E' questo che ha permesso ad innumerevoli artigiani "bean-to-bar" di ricevere i premi per il miglior prodotto al mondo rispetto ai colossi presenti nel mercato da decenni. L'artigiano non comprerà mai una macchina industriale (oltre che per motivi economici) perché vuole far vedere al "suo" pubblico la "sua" produzione, tanto che alcuni piccoli produttori a New York o alle Hawaii organizzano il tour nel laboratorio dove trasformano il cacao in tavoletta. Le multinazionali al contrario non amano fare vedere come producono il loro cioccolato. Fbm produce temperatrici e, in principio, ha adattato una sua macchina, Unica, alle caratteristiche "complicate" e "variabili" del prodotto artigianale. Da qui è nata una sincera collaborazione amichevole e di crescita con la comunità "from bean to bar" internazionale.

Da subito il rapporto con la più vasta comunità web mondiale ha permesso di raggiungere ovunque i piccoli produttori che stavano nascendo nel mondo. In seguito, le esigenze di gran parte di questi piccoli produttori, hanno portato Fbm a creare nuovi macchinari dedicati alla produzione artigianale "bean-to-bar".

E' nata Kleego ed è stata la salvezza per coloro che non riuscivano a stabilizzare o a limitare l'acidità presente in gran parte del proprio cioccolato (che risultava così difficilmente apprezzabile).

Poi Rumbo, il primo mulino a pietra europeo visto che, fino a quel momento, l'offerta arrivava da produttori extraeuropei inaffidabili e non sempre attenti al servizio post vendita.

Infine arrivano anche il Ninja Bean (frangicacao e rimuovi gusci) per fare la prima rottura dei semi e per la pulizia e il Grindgo (pre-raffinatore) che velocizza la lavorazione di Rumbo.

Benvenuti nel mondo bean to bar con Fbm!

## EN

Chocolate is made by processing an agricultural product (cocoa beans) grown in tropical regions around the world. But since the mid-1800s chocolate has been almost exclusively manufactured by large international companies. Cocoa beans are traded on exchanges, and fewer than 50 trading companies and chocolate makers control over 95% of the world's harvest of cocoa beans and processing into chocolate. Lack of access to cocoa beans and small-batch machinery has, until recently, made it difficult for artisans to make their own chocolate, and so they continue to purchase chocolate either to make pralines or to make chocolate bars.

The consumer often does not know that the chocolates used by one shop are identical to the ones used in the shop down the road! This is very different from coffee and wine.

In recent years, however, dedicated artisans all over the world—starting in the U.S. and quickly spreading through Europe, South America, Australia, and beyond—have revolutionized chocolate-making by adapting machinery and focusing on finding specialty cocoa beans that are too expensive for mass-market industrial producers. This has enabled the growth of the artisan and craft chocolate movement worldwide. There are now hundreds of "beanto-bar" chocolate artisans who now dominate international competitions that reward the best chocolate in the world. These artisans are not interested in industrial-scale machines. Instead they want to have a direct connection with the chocolate-making process and want the public to be able to make that connection, too. Many small chocolate makers are showing their laboratories where cocoa beans are transformed into chocolate.

Fbm has been making machines especially suited to the needs of craft chocolate makers as the Unica tempering machine has been adapted to meet the diverse and specific needs of craft chocolate makers.

Fbm's success in adapting its machines comes from a sincere and friendly cooperation with the international bean-to-bar chocolate community. This relationship led to the collaborative development of the Kleego, the first modern conche specifically created for small-batch craft chocolate makers, giving them creative options for flavor development previously unavailable. This has been followed by Rumbo, the first European-made melangeur (mixer/grinder) to deliver a proven production method to craft chocolate makers who prefer stone-on-stone processing over metal-on-metal or ceramic grinding media used in so-called universals and ball mills. The Rumbo incorporates an excellent granite for milling while offering important safety and technical features and customer support not found in similar products. And finally, with the introduction of an integrated Ninja Bean for efficiently removing the shell from cocoa beans (roasted or raw), plus a Grindgo for processing cocoa nibs into paste (called cocoa liquor), Fbm offers the craft chocolate maker a bean-to-bar chocolate making solution that makes sense: efficient cracking and winnowing (one of the most time-consuming parts of small-batch chocolate making); pre-grinding to make refining in the Rumbo faster, a true conche that offers fast processing times without sacrificing taste or texture; and chocolate tempering and bar molding.

Welcome to the Bean to bar world with Fbm!

# BIENVENUE DANS MONDE BEAN TO BAR AVEC FBM! BIENVENIDOS AL MUNDO DEL GRANO A LA BARRA CON FBM!

## FR

Le chocolat est un traitement d'un produit agricole qui se trouve dans la nature. Le chocolat est comme le vin et le café. Il y a des producteurs de vin et du café dans de nombreuses régions du monde et le meilleur vin ou café est souvent celui artisanal.

Tandis que depuis plusieurs années, le chocolat est devenu une matière presque exclusive de l'industrie. A la Bourse de Londres il y a moins de 50 entreprises multinationales auxquelles est

permis le commerce et la production. Cela empêche aux artisans de créer leur propre chocolat et les oblige à acheter un produit « fait » par la multinationale pour créer des chocolats et gâteaux mais ne les différencie pas dans aucune manière. Le client final, le consommateur ne sait pas que souvent le chocolat d'un atelier est identique à celui d'un autre.

Dans les cafés et le vin cela se passe jamais parce que chaque torréfacteur ou producteur a son origine et son procédé.

Ces dernières années, les artisans du monde, à partir des Etats-Unis et à venir en Europe du Nord, Amérique du Sud et en Australie, ont commencé à reprendre possession de la production artisanale du chocolat. Le marché aime le savoir-faire et le marché aime les produits de niche. Ça a permis à innombrables artisans de la fève à la tablette de recevoir des prix pour le meilleur produit dans le monde par rapport aux géants présents sur le marché depuis des décennies. L'artisan n'achètera jamais une machine industrielle (ainsi que pour des raisons économiques) parce qu'il veut montrer à « son » public « sa » production, raison pour laquelle certains petits producteurs à New York ou à Hawaï organisent la visite dans le labo où ils transforment le cacao en tablettes. Les Entreprises multinationales au contraire n'aiment pas montrer comment ils font leur propre chocolat. FBM est Fabricant de tempéreuses et, en principe, a adapté l'une de ses machines, le modèle UNICA aux caractéristiques 'compliquées' et 'variables' du produit fait à la main. Cela a donné lieu à une coopération sincère, amicale et en croissance avec la communauté internationale des producteurs de chocolat « de la fève à la tablette ».

Depuis le début, la relation avec le plus grand communauté Web du monde nous a permis d'atteindre partout les petits producteurs qui sont nés dans le monde. En conséquence, les besoins de la plupart de ces petits producteurs, ont conduit à FBM créer de nouvelles machines pour la production artisanale « Bean to bar ».

Et il est né Kleeego et a été le salut pour ceux qui ont échoué à stabiliser ou à limiter l'acidité présent dans la plupart de son chocolat (qui donc n'était aisément appréciable). Ensuite Rumbo, le premier grinder/moulin européen, compte tenu que l'offre arrivait de fabricants peu fiables, non européens, et pas toujours attentionnés au service après-vente. Et enfin il y a aussi le Ninja Bean qui fait la première coupure des fèves pour le nettoyage et Grindgo (pré-moulin) qui accélère traitement dans le Rumbo.

Bienvenue dans monde Bean to bar avec FBM!

## ES

El chocolate es una transformación de un producto agrícola que se encuentra en la naturaleza, el cacao. El chocolate es como el vino y el café. Hay productores de vino y café en muchas áreas del mundo y el mejor vino o el café es a menudo el artesanal. El Chocolate en cambio es desde hace años, casi exclusivamente una cuestión industrial.

En la Bolsa de Londres hay menos de 50 multinacionales habilitadas al comercio y a la producción. Esto impide que los artesanos puedan crear su propio chocolate y los obliga a comprar un producto "hecho" por la multinacional para crear chocolates y pasteles, pero no las diferencian de ninguna manera. El cliente final, el consumidor, a menudo no sabe que el chocolate usado por las tiendas de chocolate es idéntico al de muchas otras.

En café y vino esto nunca sucede porque cada bodega artesanal elige su origen y su procesamiento.

En los últimos años, los artesanos en el mundo, empezando por los EE.UU. y llegando a Europa del Norte, América del Sur y Australia, han comenzado a apropiarse de la producción artesanal del Chocolate. El mercado ama la artesanía y el mercado ama la producción artesanal.

Eso es lo que ha permitido a un sinnúmero de artesanos del grano a la barra de recibir premios por el mejor producto del mundo respecto a los gigantes presentes en el mercado desde hace décadas. El artesano nunca se va a comprar una máquina industrial (además por razones económicas) porque quiere mostrarle a "su" público, "su" misma producción, tanto es así que algunos pequeños productores en Nueva York o en Hawai organizan visitas en el laboratorio donde transforman el cacao en tableta.

Fbm produce atemperadoras y, en principio, ha adaptado su máquina Unica, a las características "complicadas" y "variables" del producto hecho a mano. De ahí surgió una colaboración de amistad sincera y de crecimiento con la comunidad "bean to bar" Internacional.

Inmediatamente la relación con la comunidad mundial más grande de Internet nos ha permitido llegar a todas partes y a los pequeños productores que estaban naciendo en el mundo. Como resultado, las necesidades de la mayoría de estos pequeños productores, han llevado a FBM a crear nuevas máquinas para la producción artesanal "del grano a la barra".

Nació Kleeego y fue la salvación para aquellos que no lograban (o se demoraban mucho) estabilizar o limitar la acidez presente en gran parte de su chocolate (que resultaba ser difícil de apreciar).

Después Rumbo, el primer molino Europeo, ya que la oferta llegaba de los productores poco confiables y no siempre atentos al servicio post venta.

Porfin llegó la Ninja Bean (trituradora y descascarilladora) para hacer la primera ruptura de las semillas y el Grindgo (pre-molino) que acelera el proceso de Rumbo.

Bienvenido al mundo del grano a la barra con FBM!

# NINJA BEAN



## IT

Ninja Bean è realizzato completamente in acciaio inox. Ha un funzionamento pratico e veloce per tagliare i semi di cacao e ridurli in granella separandoli dalle bucce.

Ninja Bean è dotato di una tramoggia rimovibile per facilitare la pulizia. Offre la possibilità di regolare il taglio secondo le dimensioni dei semi di cacao. Il sofisticato sistema che permette di regolare la velocità di aspirazione assicura anche l'assenza di polvere e la riduzione di passaggi per la divisione per la granella dalle bucce. Il prodotto esce attraverso un comodissimo nastro trasportatore in PVC che rende pratica e semplice la raccolta della granella.

Ninja Bean è dotato di serie di un sacco di cotone per la raccolta delle bucce.

## EN

Ninja Bean is made entirely of stainless steel. It has a practical and fast functioning to cut cocoa beans and reduce them in nibs, separating them from the shells.

Ninja Bean is equipped with a removable hopper to facilitate cleaning. It offers the possibility to adjust the cut according to the size of cocoa beans. The sophisticated system that allows you to adjust the aspiration speed also ensures the absence of dust and the reduction of steps for the division of the nibs from the shells. The product (nibs) goes out through comfortable PVC conveyor belt that makes it easy to collect the nibs.

Ninja Bean is equipped as standard with a cotton bag for the collection of shells.

## FR

Ninja Bean est fait entièrement en inox. Il a un fonctionnement pratique et rapide pour couper les fèves de cacao et les réduire en grains en enlevant la peau.

Ninja Bean est équipé d'une trémie amovible pour faciliter le nettoyage. Il offre la possibilité d'ajuster la coupe en fonction de la taille des graines de cacao. Le système sophistiqué qui vous permet de régler la vitesse de l'aspiration assure également l'absence de poussière et la réduction des passages pour la division entre grains et peaux.

Le produit sort par une confortable bande transporteuse en PVC qui rend la collecte des grains pratique et simple.

Ninja Bean est équipée avec un sac de coton pour la collecte des peaux.

## ES

Ninja Bean está hecho completamente en acero inoxidable. Tiene una operación práctica y rápida para cortar los granos de cacao y reducirlos en semillas, separándolos de las cáscaras.

Ninja Bean está equipado con una tolva extraíble para facilitar la limpieza. Ofrece la posibilidad de ajustar el corte de acuerdo con el tamaño de los granos de cacao. El sistema sofisticado que le permite de ajustar la velocidad de aspiración también garantiza la ausencia de polvo y la reducción de los pasos para la división de la semilla de las cáscaras. El producto sale a través de una práctica cinta transportadora de PVC que hace prácticos y fácil la recogida de las semillas.

Ninja Bean está equipado de serie con una bolsa de algodón para recoger las cáscaras.





## IT

La pre-raffinatrice per granella di cacao è costruita interamente in acciaio inossidabile. Ha un design unico, facilità di utilizzo, bassa rumorosità e ottima capacità di raffinazione.

La macchina è in grado di produrre un flusso continuo, senza ritardi, rendendo l'intero processo molto efficiente. La raffinazione della granella di cacao, dopo essere stata tostata e raffreddata, permette l'ottenimento di una pasta omogenea o massa di cacao. Possibilità di aggiungere una coclea maggiorata.

## EN

The milling machine is made of stainless steel. It has a unique design with a low noise, easy operation and good grinding. The milling machine is capable of producing a continuous flow without delay, making your processes more efficient. It is used in the cocoa beans after being roasted and cooled, obtaining a homogeneous paste of cocoa or cocoa liquor. Possibility to install a bigger screw pump.

## FR

Le pré-raffineur du cacao en grains est entièrement réalisé en inox. Il a un design unique, la facilité d'utilisation, faible bruit et une bonne capacité de raffinage.

La machine est capable de produire un flux continu, sans délais, ce qui rend l'ensemble du processus très efficace. Le raffinage du cacao en grains, après avoir été grillées et refroidies, permet d'obtenir d'une pâte homogène où masse de cacao. Possibilité d'installer une vis sans fin plus grande.

## ES

Molino de discos, hechos en acero inoxidable, utilizado en las semillas de cacao después de ser tostadas y enfriadas, para obtener una pasta de cacao homogénea. Estas máquinas son capaces de realizar un flujo continuo de producción para armar operación sin demoras. Tienen un diseño único con un bajo nivel de ruido, fácil operación y buena molienda.





## IT

Rumbo è il primo mulino per cioccolato di FBM. La macchina riprende il vecchio concetto di produzione a pietra prevedendo basamento e macine in granito.

La caratteristica artigianale del prodotto finito (cioccolato) è così garantita dal metodo di lavorazione.

Oltre all'alta temperatura creata dall'attrito, viene immessa in anticipo e/o in concomitanza al processo, aria calda forzata (fino a 75°C).

Poter lavorare la granella della fava di cacao (grué) o la massa di cacao permette di raggiungere un grado di raffinazione impalpabile al palato. L'aggiunta di zucchero ed eventualmente burro di cacao ne completa il risultato. La lenta macinazione/raffinazione e la successiva miscelazione prodotte da RUMBO fanno sì che il cacao non venga stressato donando al prodotto finale un'ottima plasticità e fluidità.

## EN

Created for the craft chocolate maker committed to traditional stone-on-stone grinding, FBM's Rumbo chocolate mill elevates small-batch chocolate making to a new level. The core of Rumbo consists of a solid granite base and massive granite grinding stones. Unlike other approaches where either the base or the working bowl rotates, in the Rumbo the millstones turn, driven directly via the motor without belts or gears. Rumbo also includes forced hot air as a standard feature. This enables the base and grinding stones to be heated before a batch is started, expressing the cocoa butter from the nibs more effectively than working from a cold start. If desired, the hot air (which can be adjusted from ambient up to 75°C) can be turned on (or remain on) during grinding, which leads to shorter processing times than with similar machines. Whether working from-the-bean, purchasing roasted nib, or working from liquor, Rumbo provides chocolate makers with more precise control over the parameters of the chocolate-making process. Rumbo can be run "low and slow" or "hot and fast" to suit the chocolate maker's intentions, knowing that Rumbo will deliver a final product that tastes good with excellent plasticity, fluidity, and workability.

## FR

Rumbo est le premier moulin de FBM pour le chocolat. La machine reprend le vieux concept de production avec pierre en fournissant meules et embasement en granit.

La caractéristique artisanale du produit fini (chocolat) est ainsi garantie par le procédé de travail.

En plus de la température élevée créée par le frottement, est introduit par avance et/ou simultanément au processus, de l'air chaude forcée (jusqu'à 75 ° C).

Pouvoir travailler les grains de la fève de cacao (grué) ou la masse de cacao permet d'atteindre un degré de raffinage impalpable au palais.

L'ajonction de sucre et éventuellement de beurre de cacao complète le résultat. Le lent broyage/raffinage et le suivant mélange produits par RUMBO permettent que le cacao ne soit pas stressé en donnant au produit final une excellente plasticité et fluidité.

## ES

Rumbo es el primer molino de chocolate de FBM. La máquina reanuda el viejo concepto de producción con la piedra y posee fondo y ruedas en granito.

La característica artesanal del producto terminado (el chocolate) está así garantizado por el método de procesamiento.

Además de la alta temperatura creada por la fricción, se alimenta de aire caliente (hasta 75°C) con antelación y/o simultáneamente al proceso.

Poder trabajar la semilla del cacao o la masa de cacao, permite lograr un grado de refinación impalpable al paladar. La añadidura de azúcar y opcionalmente de manteca de cacao completan el resultado. La lenta molienda/refinación y posterior mezclado producido por RUMBO hacen que el cacao no se sobrecargue dando como resultado final una excelente plasticidad y fluidez.

# RUMBO KID



## IT

La macchina riprende il vecchio concetto di produzione a pietra prevedendo basamento e macine in granito.

La caratteristica artigianale del prodotto finito (cioccolato) è così garantita dal metodo di lavorazione.

Oltre all'alta temperatura creata dall'attrito, viene immessa in anticipo e/o in concomitanza al processo, aria calda forzata (fino a 75°C).

Poter lavorare la granella della fava di cacao (grué) o la massa di cacao permette di raggiungere un grado di raffinazione impalpabile al palato. L'aggiunta di zucchero ed eventualmente burro di cacao ne completa il risultato. La lenta macinazione/raffinazione e la successiva miscelazione prodotte da RUMBO KID fanno sì che il cacao non venga stressato donando al prodotto finale un'ottima plasticità e fluidità.

## EN

Created for the craft chocolate maker committed to traditional stone-on-stone grinding, FBM's Rumbo Kid; small chocolate mill elevates small-batch chocolate making to a new level. The core of Rumbo Kid consists of a solid granite base and massive granite grinding stones. Unlike other approaches where either the base or the working bowl rotates, in the Rumbo Kid the millstones turn, driven directly via the motor without belts or gears. Rumbo Kid also includes forced hot air as a standard feature. This enables the base and grinding stones to be heated before a batch is started, expressing the cocoa butter from the nibs more effectively than working from a cold start. If desired, the hot air (which can be adjusted from ambient up to 75°C) can be turned on (or remain on) during grinding.

Whether working from-the-bean, purchasing roasted nib, or working from liquor, Rumbo Kid provides chocolate makers with more precise control over the parameters of the chocolate-making process. Rumbo Kid can be run "low and slow" or "hot and fast" to suit the chocolate maker's intentions, knowing that Rumbo Kid will deliver a final product that tastes good with excellent plasticity, fluidity, and workability.

## FR

Rumbo Kid est le petit moulin de FBM pour le chocolat. La machine reprend le vieux concept de production avec pierre en fournissant meules et embasement en granit.

La caractéristique artisanale du produit fini (chocolat) est ainsi garantie par le procédé de travail.

En plus de la température élevée créée par le frottement, est introduit par avance et/ou simultanément au processus, de l'air chaude forcée (jusqu'à 75 ° C).

Pouvoir travailler les grains de la fève de cacao (grué) ou la masse de cacao permet d'atteindre un degré de raffinement impalpable au palais.

L'ajonction de sucre et éventuellement de beurre de cacao complète résultat. Le lent broyage/raffinage et le suivant mélange produites par RUMBO KID permettent que le cacao ne soit pas stressé en donnant au produit final une excellente plasticité et fluidité.

## ES

Rumbo Kid es el pequeño molino de chocolate de FBM. La máquina reanuda el viejo concepto de producción con la piedra y posee fondo y ruedas en granito.

La característica artesanal del producto terminado (el chocolate) está así garantizado por el método de procesamiento.

Además de la alta temperatura creada por la fricción, se alimenta de aire caliente (hasta 75°C) con antelación y/o simultáneamente al proceso.

Poder trabajar la semilla del cacao o la masa de cacao, permite lograr un grado de refinación impalpable al paladar. La añadidura de azúcar y opcionalmente de manteca de cacao completan el resultado. La lenta molienda/refinación y posterior mezclada producido por RUMBO KID hacen que el cacao no se sobrecargue dando como resultado final una excelente plasticidad y fluidez.





## IT

KLEEGO è l'ultima innovazione di FBM nel settore delle macchine modulari per cioccolato. È indirizzata all'artigiano del cioccolato, ed è la prima macchina che soddisfa due importanti esigenze dei produttori che si dedicano al cioccolato "dalla fava alla tavoletta".

KLEEGO è un tank di fusione da 50 kg con pompa integrata che può essere utilizzata per la produzione di cioccolato fuso ed è una conca ad alta velocità da 35kg che migliora in modo efficiente la granulometria del cioccolato dando ai produttori nuovi strumenti per controllare lo sviluppo degli aromi.

La duplice funzione di KLEEGO avviene tramite l'assemblaggio dell'accessorio di conchaggio superiore rimovibile e un pannello di controllo digitale personalizzato che da un controllo preciso e reiterato sui principali parametri di conchaggio.

Gli agitatori contro-rotanti garantiscono un'elevata azione di taglio che rompe le particelle di cioccolato e le espone all'aria ed al calore.

## EN

KLEEGO is FBM's latest innovation in modular chocolate machines for the artisan chocolate professional and the first machine to meet two important needs of craft bean-to-bar chocolate makers.

KLEEGO is a 50kg melting tank with an integrated pump that can be used in general production everywhere melted chocolate is needed and it is a high-speed 35kg conche that quickly and efficiently improves the texture of chocolate while giving chocolate makers new tools to control flavor development.

KLEEGO's dual functionality is accomplished via a removable top-mounted conching assembly and a custom digital control panel that delivers precise, repeatable control over the important parameters of conching.

The counter-rotating stirrers provide high shear action to break up particle agglomerates and expose the chocolate to air and heat.

## FR

KLEEGO est la dernière innovation de FBM dans le domaine des machines modulaires pour le chocolat. Elle s'adresse aux professionnels du chocolat artisanal et c'est la première machine qui peut répondre à deux besoins importants des fabricants dédiés au chocolat produit de la fave à la tablette.

Kleego est à la fois un fondeur de 50 kg avec pompe de transport intégrée qui peut être utilisée pour la production de chocolat fondu et une conche à haute vitesse de 35 kg qui améliore efficacement la taille de la particule du chocolat en donnant aux chocolatiers de nouveaux outils pour contrôler le développement des arômes.

La double fonctionnalité de KLEEGO est réalisée à l'aide d'un assemblage de conchage amovible monté sur le dessus et d'un pupitre des commandes digital et personnalisée qui permet un contrôle précis et répété sur les principaux paramètres de conchage.

Les agitateurs à rotation opposée offrent une action de cisaillement élevée qui brise les agglomérats de particules et les expose à l'air et à la chaleur.

## ES

KLEEGO es la última innovación de FBM en el sector de las máquinas modulares de chocolate destinada a los profesionales y es la primera máquina que cubre dos importantes necesidades de los fabricantes "desde la semilla hasta la barra".

KLEEGO es un tanque de fusión de 50kg con una bomba integrada que puede ser utilizado en la producción usual y es un conchado de 35 kg que en forma rápida y eficiente mejora la textura del chocolate dando, a los profesionales, nuevas herramientas para controlar el desarrollo completo de los aromas.

La doble funcionalidad de KLEEGO se realiza agregando el accesorio de conchado desmontable y por medio del panel de control digital personalizado ofrece un control preciso y repetible de todos los parámetros importantes del proceso de conchado.

Los mezcladores anti-horario crean un acción de "corte" del chocolate rompiendo los grumos de las partículas y exponiendo el chocolate al aire y al calor.





## IT

Proxima è la temperatrice da 25 kg, a risparmio energetico, prodotta da FBM.

La tecnologia di tempera continua prevede due sistemi separati: riscaldamento tramite induzione termica per garantire la massima precisione e reattività diminuendo sensibilmente l'assorbimento elettrico e raffreddamento tramite gas, garantendo tempi brevi e precisione nel mantenimento della temperatura. Led luminosi indicano le variazioni di temperatura (riscaldamento e tempera) per avere sempre sotto controllo la progressione del processo.

Dispositivo di inversione di marcia della coclea per svuotamento cioccolato automatico e riduzione dei tempi di riavvio del ciclo di tempera. Può essere dotata di carrello di ricopertura (opzionale) da 180 mm di larghezza che include diffusore d'aria, motore tagliacode indipendente, sistema blocco carta a leva. Comando a pedale per la partenza/arresto del movimento del carrello.

Proxima può essere equipaggiata (a richiesta) di regolatore di velocità coclea e/o regolatore di velocità carrello.

## EN

Proxima is the 25 kg energy saving tempering machine produced by FBM.

The continuous tempering technology provides two separate systems: the working bowl is heated by thermoelectric induction and the tempering pipe is cooled directly by the refrigerant gas, delivering fast response times, precise control, and reduced energy consumption.

Led lights indicate temperature changes (heating and tempering) for constantly monitoring the tempering process.

The screw pump in the Proxima's tempering pipe reverses automatically to empty it, reducing the amount of time required to restart the tempering cycle. The machine can be equipped (on demand) with enrobing attachment, 180 mm wide, that includes air blower, independent detailer motor, paper start/stop system with lever. Foot switch for starting and stopping the run of the enrober. Proxima can be equipped (on demand) with speed regulator for screw pump and/or for enrober.

## FR

Proxima est la tempèreuse de 25 kg, à épargne énergétique, produite par FBM.

La technologie de cristallisation en continu prévoit deux systèmes séparés: réchauffement par induction thermique afin de garantir précision maximale et réactivité en baissant la consommation électrique et refroidissement par gaz en assurant bref délais de temps et précision pour maintenir les températures. Signaux à LED indiquent les changements de température (de réchauffement et de cristallisation) pour surveiller à chaque instant la progression du cycle de cristallisation.

Dispositif pour inverser la vis sans fin pour la vidange automatique du chocolat et à réduire le temps de redémarrage du cycle de cristallisation. Il peut être équipé (en option) de tapis d'enrobage en largeur de 180 mm, avec diffuseur d'air, moteur indépendant sur le coupe-queues, système avec levier pour arrêt/démarrage rouleau de papier. Arrêt/marrage du tapis de enrobage avec pédale. Proxima peut être équipé (sur demande) de variateur des vitesses sur la vis sans fin et /ou pour la vitesse du tapis d'enrobage.

## ES

Proxima es la atemperadora de 25 kg, para ahorrar energía, producida por FBM.

La tecnología de atemperatura continua prevé dos procesos separados: calentamiento por medio de la inducción de calor que asegura la máxima precisión y reactividad y minimiza el consumo de energía y enfriamiento por gas comprimido, lo que permite tiempos rápidos y precisión en el mantenimiento de la temperatura. Led luminosos indican las variaciones de la temperatura (calentamiento y atemperado) para así tener bajo control la progresión del atemperado.

Dispositivo de inversión automática del sentido de marcha del sinfín, cada vez que se apaga la máquina, para permitir reanudar rápidamente el sistema de atemperado. Puede ser equipada (opcional) por carrito de baño de 180 mm de ancho, que incluye difusor de aire, motor cortacolas independiente, palanca para detener el papel. Interruptor a pedal para iniciar y detener el movimiento. Proxima pueden equiparse (opcional) con un regulador de velocidad del sinfín y/o del carrito de baño.





## IT

La macchina è controllata da un computer interno con scheda elettronica dedicata che permette la gestione di tutte le funzionalità. Tramite la relativa pulsantiera si possono regolare con estrema semplicità il sistema di tempera, il sistema di ricopertura, il sistema di dosaggio e l'attivazione del tavolo vibratore. La tecnologia di tempera continua prevede tre livelli di temperatura: temperatura di scioglimento del cioccolato (a liquido), secondo stadio con regolazione della curva di tempera, punto di tempera con rilevamento esatto del livello di raffreddamento impostato (a gas). Led luminosi indicano le variazioni di temperatura (riscaldamento e tempera) per avere sempre sotto controllo la progressione del processo. Dispositivo di inversione di marcia della coclea per svuotamento cioccolato e riduzione tempi di riavvio del ciclo di tempera. Sistema di smontaggio per pulizia o cambio di tipologia di cioccolato.

## EN

The machine is controlled by an inner computer featuring an electronic power board which allows to control all functionalities. Through the keyboard it is possible, very easily, to set and control tempering cycle, enrobing system, dosing system and the vibrating table. The continuous tempering technology has three temperature levels: the heating temperature (by liquid), a second stage with regulation of tempering curve temperature and pre-crystallization temperature (by gas). Led lights indicate temperature changes (heating and tempering) for constantly monitoring the tempering process.

Switch to reverse the run of the screw pump to empty chocolate out of the screw pipe to reduce to a minimum time the restart of tempering cycle. Removable screw pump for cleaning and change of the kind of chocolate.

## FR

La machine est contrôlée par microprocesseur avec carte électronique dédiée qui permet de maîtriser toutes les fonctions. Grâce au clavier avec des boutons facile à lire et à utiliser, il est possible de régler le système de tempérage, le chariot enrobeur, le système de dosage et l'allumage du vibreur. La technologie de tempérage en continu prévoit trois niveaux pour les températures: température de cuve de fonte (avec liquide), deuxième étage avec réglage de la courbe de tempérage, point de tempérage avec levement exact du niveau de refroidissement réglée (par gaz). Signaux à LED indiquent les changements de température (de réchauffement et de cristallisation) pour surveiller à chaque instant la progression du cycle de cristallisation. Inverseur pour changer le sens de rotation de la vis sans fin pour faire sortir le chocolat en phase de nettoyage et réduire le temps pour réactiver le cycle de tempérage. Dispositif de démontage rapide vis sans fin pour assurer le nettoyage facile lors du changement du type de chocolat.

## ES

La máquina está controlada por un ordenador interno con tarjeta electrónica dedicada, que permite la aplicación de todas las funciones. A través de un panel de mandos se pueden controlar, con extrema sencillez, el sistema de atemperar, el sistema para recubrir, el dosaje y la activación de la mesa vibradora. La tecnología de atemperar continua dispone de tres niveles de temperatura: la temperatura para derretir el chocolate (a líquido), un segundo nivel con regulación de la curva de atemperar y el punto de atemperar para detectar exactamente el nivel de enfriamiento establecido (a gas). Led luminosos indican las variaciones de la temperatura (calentamiento y atemperar) para así tener bajo control la progresión del atemperado.

Dispositivo de inversión de marcha de la coquea para el vaciado del chocolate y reducción del tiempo de reinicio del ciclo de atemperar. Sistema de desmontaje de la coquea para la limpieza o cambio del tipo de chocolate.



# MAESTRIA



## IT

La macchina è controllata da una scheda elettronica dedicata che permette la regolazione delle temperature di fusione e tempera, le funzioni di accensione e spegnimento automatico, la gestione del "ciclo notte".

La tecnologia di tempera continua prevede tre sistemi separati: riscaldamento a liquido (acqua e glicole alimentare), secondo stadio che regola la temperatura della curva di tempera e punto di tempera finale (o pre-cristallizzazione) tramite gas, che garantisce tempi brevi nel raggiungimento della temperatura impostata. Il computer consente di selezionare diverse curve di tempera a seconda del tipo di cioccolato utilizzato (fondente, latte, bianco). E' inoltre possibile prevedere due processi di tempera (quando consentito dalle caratteristiche organolettiche del cioccolato): ciclo veloce e ciclo dolce. Il cambio di cioccolato e la riduzione di sprechi vengono garantiti dal sistema di inversione automatica di marcia della coclea e dal suo smontaggio. Sono presenti due segnalatori a led del raggiungimento temperature di riscaldamento e tempera.

La macchina è dotata di serie di telaio sgrondatore con resistenze. Carrello di ricopertura elettronico: divisibile in due parti, dotato di rete in acciaio Inox da mm 300 di larghezza, fermi per il posizionamento carta, tagliacode regolabile, vaschetta di raccolta cioccolato per affogatura.

## EN

The machine is controlled by an electronic board which allows to set the heating and tempering temperatures, the automatic turning on and off and the "night cycle" feature. The continuous tempering technology has three temperature levels: heating temperature (by liquid), second stage with regulation of tempering curve temperature and third stage to adjust pre-crystallization temperature (both by gas). The computer allows selection of different crystallization curves according the kind of chocolate (black, milk, white) and different tempering profiles (standard or fast). Automatic reverse of the screw pump allows to quickly restart the tempering process, removable screw pump make cleaning process easier and faster. Maestria features bright LED indicators on the sides of the head that provide visual indication of when the set melting and tempering points have been reached.

The machine is equipped with heated vibrating table.

The enrobing belt is divided in two parts, equipped with inox belt 300 mm wide, blocks for placing of the paper roll, tail-reducer and heated bottom coating basin to avoid chocolate solidification.

## FR

La machine est contrôlée par un microprocesseur dédié qui permet de régler les températures de réchauffement de tempérage des fonctions d'allumage, d'éteignement automatique aussi bien que le control du "cycle nuit".

La technologie de tempérage en continu prévoit trois systèmes: fusion en circuit fermé avec liquide (eau/glycol alimentaire), deuxième étage qui règle la température de la courbe de cristallisation et point de cristallisation final avec gaz R 404 pour assurer un bref délais de temps pour joindre la température affichée. L'ordinateur permet de choisir différentes courbes de tempérage, selon le type de chocolat utilisé (noir, au lait, blanc). Il est aussi possible de choisir entre deux types de tempérage (quand les caractéristiques du chocolat le permettent): cycle rapide et cycle doux. L'inverseur du sens de rotation et le système de démontage de la vis sans fin assurent un rapide change de la couleur du chocolat sans gaspillages.

Elle est équipée de système avec leds qui informent de l'atteignement des températures de consigne pour cuve de fonte et cristallisation.

La machine est équipée standard de table vibrante réchauffée.

Tapis d'enrobage divisible en deux parties, équipée de maille inox mm 300 de largeueur, supports pour positionner le papier, coupe queueset bec diffuseur réglables.

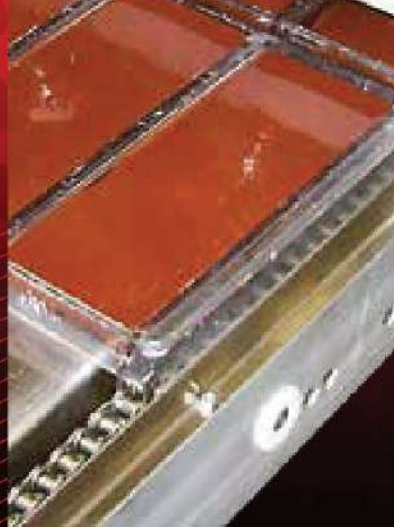
## ES

La máquina está controlada por medio de una tarjeta electrónica que permite la regulación de la temperatura de fusión y de atemperar, las funciones de encendido y de apagado en automático y la aplicación del "ciclo nocturno".

La tecnología de atemperar continua dispone de tres niveles de temperatura: la temperatura para derretir el chocolate (a líquido), un segundo nivel con regulación de la curva de atemperar (con gas) y el punto de atemperar final para el ajuste exacto del nivel de temperatura. Con el ordenador se puede seleccionar entre varias curvas de atemperar para los distintos tipos de chocolate (negro, de leche y blanco). También es posible prever dos procesos de atemperar (cuando el chocolate lo permite): ciclo rápido o ciclo suave. El cambio de chocolate y la reducción de los residuos están asegurados mediante la inversión automática de la cóclea y su desmontaje. Maestria esta equipada por led de aviso del alcance de las temperaturas (calefacción y atemperar).

La máquina de serie tiene en dotación un marco escurridor calentado mediante resistencias.

Carrillo de bañado en dos partes, con red de acero inoxidable de 300 mm de ancho, bloqueadores para el papel, motor cortacolas independiente, difusor aire.





## IT

Clima 50 e Clima 100 sono due nuovi tunnel, a sviluppo verticale, che permettono di ottimizzare la produzione di cioccolato "stampato". Tavolette, massicci, snack al cioccolato, tutto ciò che si produce utilizzando stampi in policarbonato ora può anche essere raffreddato in poco spazio, senza rinunciare alla produttività. Non è più necessario avere dei laboratori di dimensioni industriali per poter ottenere una buona produzione di stampati. Il sistema di movimentazione verticale, a torri alterne, garantisce la finitura e il raffreddamento completo dei prodotti. In linea con una temperatrice con una produzione oraria di circa 90 kg, questi tunnel possono arrivare a raffreddare fino a 900 tavolette (da 100 grammi) all'ora.

## EN

FBM's new Clima 50 and Clima 100 compact vertical cooling tunnels reduce the amount of floor space required by traditional horizontal cooling tunnels by virtue of a compact folded vertical design. Any type of chocolate product that can be produced in a standard 275x175 polycarbonate mold can be cooled in a small footprint, without sacrificing productivity. It is no longer necessary to have industrial sized laboratories to accommodate ten-meter-plus horizontal tunnels in order to get a good production of molded products. Clima vertical cooling tunnels are perfect for today's modern workshop where space is at a premium, and where high-throughput - up to 300 molds /90kg chocolate per hour, and consistent, high-quality cooling, are an absolute requirement.

## FR

Clima 50 et Clima 100 sont deux nouveaux tunnels, à développement vertical, qui optimisent la production de chocolat dans moules. Tablettes, produits moulés, snacks au chocolat et tout ce qui est produit en utilisant des moules en polycarbonate peut maintenant être rafraîchi aussi dans un petit espace, sans sacrifier la productivité. Ce n'est plus nécessaire d'avoir des laboratoires de taille industrielle afin d'obtenir une bonne production de produits moulés. Le système de mouvement vertical, avec tours alternes, garantit le finissage et le refroidissement total des produits. En ligne avec une températrice avec un débit horaire d'environ 90 kg ces tunnels peuvent arriver à refroidir jusqu'à 900 tablettes (de 100 gramme) par heure.

## ES

Clima 50 y Clima 100 son dos nuevos túneles, a desarrollo vertical, que optimizan la producción de chocolate "en moldes". Tabletas, macizos, snacks de chocolate, todo lo que se produce usando moldes de policarbonato ahora también puede ser enfriado en un espacio reducido, sin sacrificar la productividad. Ya no es necesario disponer de laboratorios de dimensiones industriales con el fin de obtener una buena producción de productos modelados. El sistema de movimiento vertical, a torres alternadas, garantiza el acabado y la completa refrigeración de los productos. En línea con una máquina atemperadora que produce unos 90 kg por hora, estos túneles pueden llegar a enfriar hasta 900 tabletas, de 100 gramos, por hora.



# NINJA BEAN

## IT

Capacità 60-75 Kg/h  
Percentuale di pulitura primo passaggio 95% secondo passaggio 99%  
Tasso di polverizzazione <10%  
Potenza 3,8 Kw  
Peso 280 Kg  
Dimensioni (mm) 700x1350x1410(h)

## EN

Capacity 60-75kg/hour  
Decaling rate first step 95% second step 99%  
Crushing rate <10%  
Power 3.8 Kw  
Weight 280 Kg  
Dimensions (mm) 700x1350x1410(h)

## FR

Capacité 60-75 Kg/h  
Pourcentage de nettoyage au premier passage 95% deuxième passage 99%  
Taux de pulvérisation <10%  
Puissance 3,8 Kw  
Poids 280 Kg  
Dimensions (mm) 700x1350x1410(h)

## ES

Capacidad 60-75 Kg/hora  
Porcentaje de limpieza primer pasaje 95% Segundo pasaje 99%  
Pulverización <10%  
Potencia 3,8 Kw  
Peso 280 Kg  
Dimensiones (mm) 700x1350x1410(h)

# GRINDOGO

## IT

Capacità 50 Kg/ora Finezza 50-120 µm  
Potenza 1.8 Kw  
Voltaggio 220 V  
Peso 82 Kg  
Altezza: 745 mm  
Larghezza: 350 mm  
Lunghezza: 450 mm

## EN

Capacity 50 Kg/hour Fineness 50-120 µm  
Power 1.8 Kw  
Voltage 220 V  
Weight 82 Kg  
Height: 745 mm  
Width: 350 mm  
Length : 450 mm

## FR

Capacité 50 Kg/ora Raffinage 50-120 µm  
Puissance installée 1.8 Kw  
Voltage 220 V  
Poids 82 Kg  
Hauteur: 745 mm  
Largeur: 350 mm  
Longueur: 450 mm

## ES

Capacidad 50 -100 Kg/h Finura 50 -120 micron  
Potencia 1,8 kW  
Voltaje 220 V  
Peso 82 Kg  
Altura: 745 mm  
Ancho: 350 mm  
Longitud: 450 mm

# RUMBO

## IT

Fondo in granito  
Macine in granito da 45 kg cadauna  
Scarico manuale cioccolato  
Vasca in acciaio inox  
Velocità ruote regolabile  
Coperchi in plexiglass per controllo processo dotati di micro di sicurezza  
Struttura montata su ruote  
Ventilazione forzata con temperatura regolabile  
SPECIFICHE  
Capacità vasca di lavorazione: 60/70 kg utili per raffinazione  
Dimensioni: 1320 x 1000 x 1670 mm  
Peso: 500 kg  
Potenza installata: 3,5 Kw

## EN

Solid granite base  
Granite millstones weighing 45 kg each  
Direct drive (no belts or chains) via high-torque, adjustable-speed motor  
Forced ventilation with adjustable temperature  
Stainless steel working bowl  
Plexiglass bowl cover  
Manual unloading of chocolate via sanitary valve  
Mounted on wheels  
SPECIFICATIONS  
Bowl capacity: 60/70 kg recommended batch capacity  
Dimensions: 1320 x 1000 x 1670 mm  
Weight: 500 kg (1,102 lbs)  
Power installed : 3,5 Kw

## FR

Fond en granit  
Roues en granit de 45 kg chaque  
Purge manuelle du chocolat  
Cuve en inox  
Vitesse des roues réglable  
Couvercles en plexiglass pour le contrôle des processus équipés de microinterrupteurs de sécurité  
Structure montée sur roues  
Ventilation forcée avec température réglable  
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
Capacité cuve de travail: 60/70 kg utiles  
Dimensions: 1360 x 1000 x 1700 mm  
Poids: 500 kg  
Puissance installée: 3,5 Kw

## ES

Fondo en granito  
Ruedas en granito de 45 kg cada una  
Vaciado manual del chocolate  
Tanque de acero inoxidable  
Velocidad ruedas ajustable  
Las tapas de plexiglás para el control de procesos con microinterruptor de seguridad  
Estructura montada sobre ruedas  
La ventilación forzada con temperatura ajustable  
ESPECIFICACIONES  
Capacidad de la cubeta de procesamiento: 60/70 kg útiles para refinación  
Dimensiones: 1320 x 1000 x 1670 mm  
Peso: 500 kg  
Potencia instalada: 3,5 Kw

# RUMBO KID

## IT

Fondo in granito  
 Macine in granito da 10 kg ciascuna  
 Dotata di pompa a coclea per scarico cioccolato  
 Velocità ruote regolabile  
 Coperchi in plexiglass per controllo processo dotati di micro di sicurezza  
 Struttura montata su ruote  
 Ventilazione forzata con temperatura regolabile  
 Capacità vasca di lavorazione: 28 kg utili per raffinazione  
 Dimensioni: 1000 x 710 x 1150mm  
 Peso: 280 kg  
 Potenza installata: 3Kw

## EN

Solid granite base  
 Granite millstones 10 kg each  
 Direct drive (no belts or chains) via high-torque, adjustable-speed motor  
 Forced ventilation with adjustable temperature  
 Auger pump  
 Bowl capacity: 28kg recommended batch capacity  
 Dimensions: 1000 x 710 x 1150mm  
 Weight: 280 kg (617 lbs)  
 Power installed : 3Kw

## FR

Meules de granit de 10 kg chaque  
 Déchargement: vanne.  
 Couvercles en plexiglas pour le contrôle du travail avec senseurs de sécurité  
 Structure montée sur roues  
 Ventilation forcée avec température réglable  
 Capacité cuve de travail: 28 kg utiles pour le raffinage  
 Dimensions: 1000 x 710 x 1150mm  
 Poids: 280 kg  
 Puissance installée: 3Kw

## ES

Fondo en granito  
 Ruedas en granito de 10 kg cada una  
 Válvula para descargar el chocolate  
 Velocidad ajustable de las ruedas  
 Tapas en plexiglás (con sistema de seguridad) para el control del proceso  
 Estructura montada sobre ruedas  
 Ventilación forzada con temperatura ajustable  
 Capacidad del tanque de procesamiento: 28 kg útil para refinación  
 Dimensiones: 1000 x 710 x 1150mm  
 Peso: 280 kg  
 Potencia instalada: 3Kw

# KLEEGO

## IT

Velocità agitatore vasca:  
 Velocità dell'agitatore di concaggio:  
 Temperatura della vasca di fusione:  
 Flusso d'aria principale:  
 Temperatura aria:

0-60 RPM  
 22,5 rpm (fisso)  
 fino a 75 °C (~ 170 F)  
 - 0 -100 m3/hr  
 (max ~ 160cfm)  
 - 77 °C (~ 170 F)

**KLEEGO 100**  
 Capacità vasca di fusione:  
 Capacità vasca di concaggio:  
 Dimensioni:  
 Peso:  
 Potenza installata:  
**KLEEGO 50**  
 Capacità vasca di fusione:  
 Capacità vasca di concaggio:  
 Dimensioni:  
 Peso:  
 Potenza installata:

100Kg (~ 220lbs)  
 65Kg (~ 143 lbs)  
 500x760x1500 mm  
 200Kg (~485lbs)  
 5Kw  
 50Kg (~ 110lbs)  
 35Kg (~ 80 lbs)  
 500x750x910/1170 mm  
 100Kg (~220lbs)  
 4Kw

## EN

Bowl stirrer speed:  
 Conche stirrer speed:  
 Bowl temperature:  
 Main airflow:  
 Air temperature:

0-60 RPM  
 22,5 RPM (fixed)  
 30-75°C (~85-170F)  
 0-100 m3/hr (max ~160cfm)  
 ambient -77°C (~170F)

**KLEEGO 100**  
 Capacity:  
 Dimensions:  
 Weight:  
 Installed power:

100Kg (~220 lbs) as a melter  
 65Kg (~ 143 lbs) as a conche  
 500x760x1500 mm  
 200Kg (~485 lbs)  
 5Kw

**KLEEGO 50**  
 Capacity:  
 Dimensions:  
 Weight:  
 Installed power:

50Kg (~ 110lbs) as a melter  
 35Kg (~ 80lbs) as a conche  
 500x750x910/1170 mm  
 100Kg (~220lbs)  
 4Kw

## FR

Vitesse brassage cuve:  
 Vitesse brassage de conchage:  
 Température cuve de fonte:  
 Flux d'air principal:

0-60 RPM  
 22,5 rpm (fixe)  
 jusqu'à 75 °C (~ 170 F)  
 - 0 -100 m3/hr  
 (max ~ 160cfm)  
 - 77 °C (~ 170 F)

Température air:

**KLEEGO 100**  
 Capacité cuve de fonte:  
 Capacité cuve de conchage:  
 Dimensions:  
 Poids:  
 Puissance installée:  
**KLEEGO 50**  
 Capacité cuve de fonte:  
 Capacité cuve de conchage:  
 Dimensions:  
 Poids:  
 Puissance installée:

100Kg (~ 220lbs)  
 65Kg (~ 143 lbs)  
 500x760x1500 mm  
 200Kg (~485lbs)  
 5Kw  
 50Kg (~ 110lbs)  
 35Kg (~ 80 lbs)  
 500x750x910/1170 mm  
 100Kg (~220lbs)  
 4Kw

## ES

Velocidad mezclador de la cubeta:  
 Velocidad mezclador del conchado:  
 Temperatura cubeta de calefacción:  
 Flujo de aire principal:

0-60 RPM  
 22,5 rpm (fisso)  
 fino a 75 °C (~ 170 F)  
 - 0 -100 m3/hr  
 (max ~ 160cfm)  
 - 77 °C (~ 170 F)

Temperatura aire:

**KLEEGO 100**  
 Capacidad cubeta de calefacción:  
 Capacidad cubeta de conchado:  
 Dimensiones:  
 Peso:  
 Potencia instalada:  
**KLEEGO 50**  
 Capacidad cubeta de calefacción:  
 Capacidad cubeta de conchado:  
 Dimensiones:  
 Peso:  
 Potencia instalada:

100Kg (~ 220lbs)  
 65Kg (~ 143 lbs)  
 500x760x1500 mm  
 200Kg (~485lbs)  
 5Kw  
 50Kg (~ 110lbs)  
 35Kg (~ 80 lbs)  
 500x750x910/1170 mm  
 100Kg (~220lbs)  
 4Kw

# PROXIMA

## IT

Tempera continua  
Led luminosi indicano le variazioni di temperatura (riscaldamento e tempera)  
Spegnimento automatico della macchina  
Svuotamento automatico del cioccolato dalla coclea  
Ciclo notte  
Dosatore elettronico con ripetizioni (fino a 9 volte)  
Coclea smontabile  
Telaio sgrondatore riscaldato  
Capacità vasca: 25 kg  
Produttività: da 100 kg/h a seconda del tipo di lavorazione  
Consumo medio: 2,2 Kw  
Voltaggio: 220V oppure 380V 50Hz 3 fasi + neutro + terra  
Dimensioni: mm 508x810x1530h  
Peso: 230Kg  
**SISTEMA DI RICOPERTURA**  
Carrello ricopritore smontabile in due parti da mm. 180 di larghezza, motore tagliacode indipendente, battirete, diffusore aria, leva ferma carta. Possibilità di ricopertura parziale, affogatura (solo parte inferiore prodotto), decorazione con cioccolato o granella di qualsiasi tipo.

## EN

Continuous tempering system  
Led lights indicate temperature changes (heating and tempering)  
Automatic switch off  
Night cycle  
Electronic dosing device with repetitions  
Removable screw pump  
Heating vibrating table  
Capacity of the melting bowl: 25 kg  
Productivity: 100 kg/h according to the kind of work  
Installed power: 2,2Kw  
Voltage: 220V or 380V 50Hz 3phases+neutral+grounding  
Dimensions: mm508x810x1530h  
Weight: 230Kg  
**ENROBING SYSTEM**  
Enrobing attachment equipped with inox wire net 180 mm. wide, divided in two parts, adjustable tail-reducer with independent motor, net beater, air blower, paper locks. Possibility of partial enrobing, bottom coating, decoration.

## FR

Cristallisation en continue  
Signaux à LED indiquant les changements de température (de réchauffement et de cristallisation)  
Arrêt automatique de la machine  
Cycle nuit  
Doseur électronique  
Vis sans fin démontable  
Table égouttoir chauffé  
Capacité de cuve: 25 kg  
Productivité: de 100 kg / heure selon le type de travail  
Puissance installée: 2,2Kw  
Tension: 220V ou 380V 50Hz 3phases + neutre + mise à la terre  
Dimensions: mm508x810x1530h  
Poids: 230 kg  
**SYSTEME D'ENROBAGE**  
Tapis d'enrobage divisible en deux parties en largeur mm. 180. Moteur coupe queues, tapotage, diffuseur d'air, levier pour arrêt du Rouleau de papier. Possibilité d'enrobage partiel, enrobage du fond, décoration.

## ES

Atemperado continuo  
Led luminosos indican las variaciones de la temperatura (calentamiento y atemperado)  
Apagamiento automático de la máquina  
Ciclo nocturno  
Dosificador electrónico con repeticiones (hasta 9)  
Sinfin extraíble  
Marco escurridor calefactado  
Capacidad de la cubeta: 25 kg  
Productividad: 100 kg / h, dependiendo del tipo de laboración  
Potencia instalada: 2,2Kw  
Voltaje: 220V o 380V 50Hz 3fases + neutro + conexión a tierra  
Dimensiones: mm508x810x1530h  
Peso: 230Kg  
**CARRITO DE BAÑADO**  
Carrito de bañado divisible en dos partes por mm. 180 de ancho, motor cortacolas independiente, vibrador de malla, difusor de aire, la palanca para la parada del rollo de papel. Posibilidad de bañado parcial, decoración.

# UNICA

## IT

Tempera continua a tre stadi con riscaldamento a Bagnomaria  
Memorizzazione temperature per vari tipi di cioccolato  
Led luminosi indicano le variazioni di temperatura (riscaldamento e tempera)  
Programmazione accensione settimanale con spegnimento automatico della macchina e ciclo notte  
Dosatore elettronico e/o pneumatico (su richiesta)  
Coclea smontabile  
Telaio sgrondatore riscaldato  
Capacità vasca: 40 kg  
Produttività: da 120 kg/h a seconda del tipo di lavorazione  
Voltaggio: 220 V o 380 V - Assorbimento medio: 2,5Kw -  
Profondità: 830 mm -  
Dimensioni macchina: mm 865x500x1550h - Peso: 250 Kg -  
**SISTEMA DI RICOPERTURA**  
Carrello ricopritore smontabile in due parti da mm. 250 di larghezza. Possibilità di ricopertura parziale, affogatura, decorazione.  
**SISTEMI AUTOMATICI CARICA STAMPI**  
Dosatore pneumatico ad aria compressa con valvola a 3 vie, regolatore di velocità coclea e piastre di dosaggio in abbinamento a carrello carica stampi dedicato.

## EN

Three stages continuous tempering system with Bain-marie heating  
Storage of temperatures for different kind of chocolate  
Led lights indicate temperature changes (heating and tempering)  
Weekly scheduling switch on of the machine with automatic switch off and Night cycle  
Electronic dosing device and/or pneumatic (on request)  
Removable screw pump  
Heating vibrating table  
Capacity of the melting bowl: 40 kg  
Productivity: 120 kg/h according to the kind of work  
Voltage: 220 or 380 Volts - Average Power Consumption: Kw 2.5  
Dimensions of the machine: mm 865x500x1550h - Weight: kg. 250  
**ENROBING SYSTEM**  
Enrobing attachment equipped with inox wire net 250 mm. wide. Possibility of partial enrobing, bottom coating, decoration.  
**AUTOMATIC MOLD LOADER**  
Pneumatic dosing device, screw pump speed regulator and aluminum dosing heads combined with dedicated loading moulds conveyor .

## FR

Cristallisation en continue à trois étages et réchauffement bain marie  
Mémorisation températures pour différents types de chocolat  
Signaux à LED indiquent les changements de température (de réchauffement et de cristallisation)  
Programmation allumage hebdomadaire avec arrêt automatique de la machine et cycle nuit  
Doseur électronique et/ou pneumatique  
Vis sans fin démontable  
Table égouttoir chauffé  
Capacité de cuve: 40 kg  
Productivité: de 120 kg / heure selon le type de travail  
Voltage: 220 V o 380 V - Puissance installée: 3,3 Kw  
Dimensions: mm 865x500x1550h - Poids: 250 Kg  
**SYSTEME D'ENROBAGE**  
Tapis d'enrobage divisible en deux parties en largeur mm. 250. Possibilité d'enrobage partiel, enrobage du fond, décoration.  
**SYSTEMES AUTOMATIQUES CHARGE MOULES**  
Doseur pneumatique marchant avec air comprimée, Réglage débit de sortie et plaques de dosage en aluminium sur tapis charge moules dédiée.

## ES

Atemperado a tres temperaturas y calentamiento Baño maría  
Almacenamiento de las temperaturas para diferentes tipos de chocolate  
Led luminosos indican las variaciones de la temperatura (calentamiento y atemperado)  
Programación de encendido semanal con apagamiento automático de la máquina y Ciclo nocturno  
Dosificador electrónico y/o neumático (bajo pedido)  
Sinfin extraíble  
Marco escurridor calefactado  
Capacidad de la cubeta: 40 kg  
Productividad: 120 kg / h, dependiendo del tipo de laboración  
Voltaje: 220 V o 380 V - Consumo medio de potencia: 2,5 kW -  
Dimensiones: mm 865x500x1550 h- Peso: 250 kg -  
**CARRITO DE BAÑADO**  
Carrito de bañado divisible en dos partes por mm. 250 de ancho. Posibilidad de bañado parcial, sólo producto de fondo, decoración.  
**CARRO CARGA MOLDES AUTOMÁTICO**  
Dosificador neumático con aire comprimido a doble salida, reguladoras de la velocidad del sinfin y planchas de dosificación en aluminio en junto con el carro carga moldes automático dedicado.

# MAESTRIA

## IT

Tempera continua a tre stadi con sistema di fusione: bagno maria  
Sistema di trasporto cioccolato: coclea smontabile  
Led luminosi indicano le variazioni di temperatura (riscaldamento e tempera)  
Dosatore elettronico e/o pneumatico (su richiesta)  
Capacità vasca: 60Kg  
Produttività: da 160 kg/h a seconda del tipo di lavorazione  
Voltaggio: 220 / 380v 50hz 3fasi + neutro + terra – Assorbimento medio: 3.3 Kw  
Dimensioni: mm 900x920x1600 - Peso: 360Kg  
**SISTEMA DI RICOPERTURA**  
Carrello di ricopertura divisibile in 2 parti, dotato di rete in acciaio inox da mm 300 di larghezza (400mm su richiesta). Possibilità di ricopertura parziale, affogatura e decorazione.  
**SISTEMI AUTOMATICI CARICA STAMPI**  
Dosatore pneumatico ad aria compressa con valvola a 3 vie, regolatore di velocità coclea e piastre di dosaggio in abbinamento a carrello carica stampi dedicato.

## EN

Three stages continuous tempering system with chocolate heating system: bain-marie system  
Chocolate transport system: removable screw pump  
Led lights indicate temperature changes (heating and tempering)  
Electronic dosing device and/or pneumatic dosing device (on request)  
Speed regulator for screw pump as optional accessory  
Capacity of melting bowl: 60Kg  
Productivity: from 160 kg / h according to the kind of work  
Voltage: 220 / 380v 50hz 3phase + neutral + earth - Average power consumption: 3.3 Kw  
Dimensions: mm900x920x1600 Weight: 360Kg  
**ENROBING SYSTEM**  
Enrobing attachment equipped with inox wire net 300 mm. (400mm on request) wide. Possibility of partial enrobing, bottom coating, decoration.  
**AUTOMATIC MOLD LOADER**  
Pneumatic dosing device, screw pump speed regulator and aluminum dosing heads combined with dedicated loading moulds conveyor .

## FR

Cristallisation en continue à trois étages avec Cuve de fonte: Bain marie  
Système de transport du chocolat: vis sans fin démontable  
Signaux à LED indiquent les changements de température (de réchauffement et de cristallisation)  
Doseur électronique et/ou Doseur pneumatique  
Capacité cuve: 60Kg  
Productivité: de 160 kg / heure selon le type de travail  
Tapis d'enrobage divisible en deux parties en largeur mm. 300 et 400mm sur demande  
arrêt/débrayage tapis avec pédale, roulements pour le bon positionnement du papier, tôle inox pour couper le papier, coupe queues réglable, cuvette pour enrobage partie basse chauffée pour empêcher la solidification du chocolat  
**ACCESSOIRES POUR LE TAPIS:**  
Accessoire Decorateur (lignes droites et en zig-zag) – Enrobage partiel- Variateur des vitesses pour moteur du coupe queues (pour produits petites et sans poids)  
Variateur de vitesse pour tapis- Variateur de vitesse pour puissance air et air chaude – Tensionnement maille ou enrobage du fond  
**ACCESSOIRES POUR LA TEMPEREUSE:**  
Doseur électronique pour moules/corps creux- Doseur pneumatique pour moules avec plaques en aluminium - Variateur des vitesses sur la vis sans fin

## ES

Atemperadora a tres temperaturas con sistema de fusion: baño maria  
Sistema de transporte del chocolate: sinfin extraíble  
Led luminosos indican las variaciones de la temperatura (calentamiento y atemperado)  
Capacidad de la cubeta: 60Kg  
Productividad: 160 kg / h, dependiendo del tipo de procesamiento  
Voltaje: 220 / 380V 50Hz 3fasi + neutro + tierra - Consumo de energía: 3.3 kW  
Dimensiones: mm 900x920x1600 Peso -: 360 kg  
**CARRITO DE BAÑADO**  
Carrito de bañado divisible en dos partes por mm. 300 (mm. 400 bajo pedido) de ancho. Posibilidad de bañado parcial, sólo producto de fondo, decoración.  
**CARRO CARGA MOLDES AUTOMÁTICO**  
Dosificador neumático con aire comprimido a doble salida, reguladoras de la velocidad del sinfin y planchas de dosificación en aluminio en junto con el carro carga moldes automático dedicado.

# CLIMA

## IT

Tunnel verticale per stampi 275mm x 175mm  
Dotato di compressore con 6 rotor prementi  
2 oppure 4 torri di caricamento (25 stampi cadauna)  
Pistoni pneumatici per movimento orizzontale stampi  
Sensori presenza stampi temporizzati  
Sezione di raffreddamento 50 o 100 stampi  
Regolatore velocità del sistema di trasporto  
Scheda elettronica di ultima generazione  
Finestre di ispezione con luce interna  
Temperatura regolabile elettronicamente (fino a 5°C)  
**SPECIFICHE**  
Produttività: da 3 a 5 stampi/minuto  
Voltaggio: 220/380 V trifase 50/60 Hz  
Consumo: kW 4  
Lunghezza  
Clima 50 - 2500 x 1050 x 2200 (h) mm  
Clima 100 - 3500 x 1050 x 2200 (h) mm  
Lunghezza entrata: 450 mm  
Lunghezza uscita: 420 mm  
Peso: Clima 50 - 700 kg - Clima 100 - 900 kg

## EN

Vertical tunnel for molds 275 x 175mm  
1 compressor units with up to 6 air fans  
2 (Clima 50) or 4 (Clima 100) lift towers (25 molds each)  
Room for 50 or 100 molds Euro-standard 275 x 175mm molds  
All-digital controls  
Adjustable speed – 3-5 molds per minute  
Temperature adjustable down to 5°C (41°F)  
Inspection windows with internal light  
Pneumatic pistons for horizontal mold movement  
Timed sensors for mold presence  
**SPECIFICATIONS**  
Production: from 3 to 5 molds per minute  
Installed power: 220/380 V 3 phases 50/60 Hz  
Electrical configurations: 220/380 V 3 phases 50/60 Hz  
Power consumption: 4 kW  
Overall dimensions  
Clima 50 - 2500 x 1050 x 2200 (h) mm  
Clima 100 - 3500 x 1050 x 2200 (h) mm  
Entrance section: 450 mm  
Exit section: 420 mm  
Weight: Clima 50 - 700 kg (1540 lbs) - Clima 100 - 900 kg (1980 lbs)

## FR

Tunnel vertical pour moule 275mm x 175mm  
Équipé de compresseur avec 6 rotors  
2 ou 4 tours de chargement (25 moules chaque)  
Pistons pneumatiques pour mouvement horizontal des moules  
Capteurs chronométrés pour presence moules  
Section de refroidissement pour 50 ou 100 moules  
Réglage vitesse du système de transport  
Carte électronique de nouvelle generation  
fenêtres d'inspection avec lumière interne  
température réglable électroniquement (jusqu'à 5 ° C)  
**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**  
Productivité: de 3 à 5 moules/minute  
Voltage: 220/380 V triphasée 50/60 Hz  
Puissance installée: kW 4  
Dimensions  
Clima 50 - 2500 x 1050 x 2200 (h) mm  
Clima 100 - 3500 x 1050 x 2200 (h) mm  
Section d'entrée: 450 mm  
Section de sortie: 420 mm  
Poids: Clima 50 - 700 kg - Clima 100 - 900 kg

## ES

Túnel vertical para moldes 275mm x 175mm  
Con el compresor con 6 rotores  
2 o 4 torres de carga (25 moldes cada uno)  
Pistones neumáticos para movimiento horizontal de los moldes  
Sensores cronometrados presencia de moldes  
Sección de enfriamiento 50 o 100 moldes  
Velocidad del regulador de sistema de transporte  
Tarjeta electrónica de última generación  
Ventanas de inspección con luz interior  
Temperatura ajustable electrónicamente (hasta 5 ° C)  
**ESPECIFICACIONES**  
Productividad: 3 a 5 moldes / minuto  
Voltaje: 220/380 V trifásico 50/60 Hz  
Consumo de energía: 4 kW  
Longitud  
Clima 50 - 2500 x 1050 x 2200 (h) mm  
Clima 100 - 3500 x 1050 x 2200 (h) mm  
Longitud de entrada: 450 mm  
Longitud de salida: 420 mm  
Peso: Clima de 50-700 kg - Clima 100-900 kg

# BEAN TO BAR AREA



## IT

Spesso chi vuole iniziare ha difficoltà a trovare fornitori a prezzi competitivi, affidabili e costanti. Fbm, grazie ai suoi contatti con molti piccoli "farmers" indipendenti riesce a fornire piccole quantità di semi di cacao provenienti da : Costa Rica, Colombia, Santo Domingo, Vietnam e Ghana. Chi, prima di affrontare l'investimento vuole testare e verificare la produzione del proprio cioccolato, può prenotare una giornata presso la nostra "Bean to Bar Area" dove lavorerà in una sala completamente allestita e potrà provare a produrre il proprio cioccolato dalla fava di cacao, creando dei prodotti pilota da proporre ai suoi clienti.

Non ci sono scuse per non diventare un produttore di cioccolato artigianale "bean to bar"!

## EN

Often, who want to start with "bean-to-bar" has a lot of difficulties in finding suppliers of non-expansive and reliable beans. For this reason Fbm has entered partnerships with farmers and specialty bean brokers who can provide small amounts of cocoa beans coming from: Costa Rica, Colombia, Dominican Republic, Vietnam and Ghana.

FBM created a dedicated bean-to-bar chocolate area in its Chocolate and Pastry School, where anyone can schedule time to start to learn all the steps in making chocolate from beans, start developing their own recipes and share the sample products with their own customers.

You can begin the fun and adventurous journey to becoming a real chocolate maker!

## FR

Souvent, ceux qui veulent commencer ont des difficultés à trouver des fournisseurs à des prix compétitifs, fiables et cohérents. FBM, grâce à ses contacts avec de nombreux petits agriculteurs indépendants peut fournir de petites quantités de fèves de cacao qui arrivent de: Costa Rica, Colombie, République Dominicaine, Vietnam et Ghana. Qui, avant de faire l'investissement veut tester et vérifier la production de son chocolat, peut réserver une journée dans notre « Bean Bar Area » où il travaillera dans une salle entièrement mise en place et essayer de faire son chocolat de la fève de cacao, en créant les échantillons de produits pour les offrir à ses clients.

Il n'y a aucune excuse pour ne pas devenir un artisan chocolatier "bean to e bar" !

## ES

A menudo quien quiere empezar tiene dificultad para encontrar proveedores a precios competitivos, de confianza y constantes. Fbm gracias a sus contactos con muchos pequeños agricultores independientes puede ofrecer pequeñas cantidades de granos de cacao de: Costa Rica, Colombia, Santo Domingo, Vietnam y Ghana.

Quien, antes de invertir en este mercado, quiere hacer una prueba y verificar la producción de su propio chocolate, puede reservar unos días en nuestra " Bean to Bar Area", donde trabajará en un salón totalmente preparado y intentará a producir su propio chocolate del grano de cacao, creando productos piloto para ofrecer a sus clientes.

No hay excusa para no convertirse un productor de chocolate artesanal "del grano a la barra"!



FBM è sponsor di / FBM is sponsor of




eurochocolate.com









THE CHOCOLATE LIFE

## FBM s.r.l.

Via Machiavelli 15/17 - 20025 Legnano MI - Italy - Tel. +39 0331.464654 - Fax +39 0331.464886

fbm@boscolo.it - www.boscolo.it - Seguiteci su  [myblog.boscolo.it](http://myblog.boscolo.it) - #chocolateforall

 FBM Boscolo  @fbmchocolate  fmboscolo  +umbertoboscolo  fbmsrl  fmboscolo

**HALCYON  
FLAVOURS**  
*Party for your taste buds*

**BHOLAKUMAR SONAR**  
AREA MANAGER - SALES & SERVICE  
99895 37374

Office : 95507 27374, 90320 07374  
bholakumar@halcyonflavours.com | www.halcyonflavours.com

#8-3-826/A, Beside Priya Arcade, Adjacent lane to Indian bank  
Yellareddy guda, Srinagar Colony, Hyderabad 500073,  
Telangana State, India.