



GmbH Maschinenhandel

SCHOKOMA GmbH Niersweg 84 • D-47877 Willich-Neersen

Montagen
Consulting
Engineering

Niersweg 84
D-47877 Willich-Neersen

Telefon: 02156/49 66-0
Telefax: 02156/49 66-29
E-Mail: info@schokoma.de
Internet: www.schokoma.com

Bankverbindungen:

Deutsche Bank Privat- und
Geschäftskunden AG
Konto-Nr. 209 226 0 (BLZ 300 700 24)
IBAN-Nr.: DE08 300 700 240 2092260 00
BIC/SWIFT: DEUT DE DBDUE

<i>Doc. No.</i>	<i>Client no.</i>	<i>Personne à contacter</i>	<i>Telefax</i>	<i>Ref.</i>	<i>Date</i>
1810030	11606	Alexander Sohn		AS/AM	26.01.2018



Die internationale Zuliefermesse für
die Süßwaren- und Snackindustrie

28.01.–31.01.2018

Nous serions très contents de vous rencontrer auprès des stands de nos partenaires:

M.C.M. MASSA Srl	-	hall 10.1, stand B059
KHANDABI MACHINERY	-	hall 10.1, stand D051
BETEC N.V.	-	hall 10.1, stand D060 E061
MEMAK	-	hall 10.1, stand C060 D069

LISTE DE MATERIEL A VENDRE NO. 1/2018

Machines et lignes d'occasion:

<u>Chocolat - cacao - pralinés - noisettes - amandes - café</u>	<u>référence</u>
1. 1 broyeur à billes DRAIS PMV 50 RL, jusqu'à 800 kg/h, bon état	27846
2. 1 broyeur à cacao en grains BAUERMEISTER type SMM, révisé	
3. 1 broyeur à cinq cylindres THOUET, 1.000 mm largeur de cylindres, diamètre de cylindres 400 mm	27847
4. 3 agitateurs à dissoudre KHANDABI, capacité utile 30 l, état excellent	42504/486/441
5. 1 tempéreuse mini avec tamis vibreur et couleuse SOLLICH type FD 100, environ 80 kg/h, aussi à remplir des moules	42418
6. 1 tempéreuse mini avec tamis vibreur et couleuse SOLLICH type FD 200, environ 180 kg/h, aussi à remplir des moules	42357
7. 1 couleuse AWEMA type MKD 180, 20 courses/min., 9 pistons de Dosage	42447

référence

8. 1 ligne d'enrobage à chocolat SOLLICH type FD 100, 280 mm, avec tunnel de refroidissement	42356
9. 1 enrobeuse à chocolat CHOCOTECH type S 60, 600 mm	42494
10. 1 ligne de fabrication de chocolat NAGEMA, jusqu'à 900 kg/h, année 1989, dès les tanks/silos jusqu'au broyage	28203
11. 1 enrobeuse avec tempérage NIELSEN type Tempra 320, inox, révisée, délais de livraison 2 mois	90256
12. 1 enrobeuse à chocolat SOLLICH TS 420, avec tempéreuse	42302
13. 1 ligne de fusion de graisses SCHERZBERGER, 1.600-2.300 l, inox	27938
14. 1 installation de moulage one-shot MEMAK type MKCD-F 450, 450 kg/h max.	28430
15. 1 broyeur de noisettes KEMUTEC, 1.000 mm largeur de travail	42517
16. 1 extrudeuse de boudin OKA type 320, actuellement pour 5 boudins Ronds	42306
17. 1 extrudeuse de boudin HOPPE, 1 boudin, avec pilulier pour boules	42246
18. 1 doseuse KNOBEL type CA 9, pour produits liquides et légèrement visqueux, révisée partiellement, modernisée	28444
19. 1 ligne à former des blister et doser KNOBEL type KCM Alpha CAD 31/64, MULTIVAC, pour pralinés/boules, imprimé, 6 blisters/min., état excellent	28452
20. 1 installation de moulage NAGEMA type 850, pour bars de chocolat et pralinés, avec 3 têtes de dosage NAGEMA, année 1975 et 1 tête de dosage WINKLER & DÜNNEBIER type A 372.99, année 2007, en ordre de marche	28466
21. 2 tunnels de refroidissement SOLLICH, 1 x type KK 280 mm & 1 x type MK 280	42440/4
22. 1 tunnel de refroidissement SOLLICH type 320, longueur totale 10,5 m	42439
23. 1 torrificateur PROBAT type UG 22, torrificateur à tambour, révisé	21104
24. 1 torrificateur PROBAT G 120, torrificateur à tambour, révisé	28371
25. 1 ligne de torrification PROBAT type RO 1000, année 1997, 1.000 kg/h	28184
26. 1 moulin à café PROBAT type UW 801, état excellent	28389
27. 1 moulin à café NEOTEC, jusqu'à 500 kg/h, avec silo, bon état	28422

Bonbon - toffée - jélifiés - guimauve - sucre - chewing gum - nougatine – fondant - dragees - confiture

28. 1 moulin à sucre BAUERMEISTER type UT 23, avec corps inox et rotors de rechange, année 1990	28448
29. 1 ligne d'enveloppement pour chewing gum TRIDENT- T A B (SCH), pliage à pointes rabattues et scellage à 3 côtés	
30. 1 rouleuse et boudineuse ROSE FORGROVE, pour bonbons durs	28382
31. 1 enveloppeuse à bonbons THEEGRATEN type FWT double papillote	28383
32. 1 enveloppeuse à bonbons GD type 2650, double papillote, complète	28384
33. 1 refroidisseur à bonbons HAMAC HANSELLA type 71 E, 3 bandes grillagées superposées	28385

référence

34. 1 ligne de remplissage et capsuler de confiture dans blister, pour blisters en portions	28425
35. 1 turbomoulin BAUERMEISTER type ASIMA AP 800 S, modifié à lubrification de circulation de huile avec pompe à huile et accessoires	28196
36. 2 turbines à dragées PEFA type CBA 4, inclinaison par moteur, turbine en cuivre	42495/6
37. 1 turbine à dragées EMU type 60, inox, pour poids de noyaux de dragées 60-80 kg, neuf	42489
38. 7000 coffrets d'amidon d'une ligne MAKAT, d'occasion, 365 x 810 x 40-60 mm haut	42433
39. 1 ligne d'enveloppement de chewing gum PACKAGE MACHINERY type CA 300, 7 x bandes 42 x 10 x 3 mm, individuel, après en scellage à 3 côtés plus caron, état excellent	28450
40. 4 enveloppeuse à double papillote THEEGARTEN type EL 9, pour bonbons, année 1992	28445

Pâtisseries - pâtes - pain - gaufrettes - épices

41. 1 four à bande d'acier SIMER type 1000 mm / AES 126/100, démonté	28376
42. 1 moulin à épices WACHTEL type Tornado THM-D 110, broyeur à marteaux, année 2003	27241
43. 1 ligne sandwicheuse à biscuits COMAS, 1.000 mm, avec doseuse de confiture, inemployé	27721
44. 1 broyeur à 2 cylindrs pour pavot BÜHLER type MDDDB 800 x 250 mm	27804
45. 1 broyeur HOMMEL type Rotomat 4000, inox	27944
46. 1 four à gaufres DANGER type WM 52, gaufres plain, chauffé au gaz, démonté	28453
47. 1 four à gaufres DANGER type WM 36, gaufres plain, chauffé au gaz,	
48. démonté	28451
49. 1 four à gaufres NAGEMA G30, révisé et modernisé en 2011, avec relaxeur de feuilles de gaufrettes	28455
50. 1 ligne à tartiner des gaufrettes NAGEMA type AK 45	28456
51. 1 ligne de fabrication de pain au lait, année 2001, rendement 360 kg/h	28428
52. 1 ligne de fabrication de gâteau en forme de cake, année 2004, rendement 540 kg/h	28429

Chimie - laque / couleurs - pharmaceutique

53. 1 mélangeur universel (poudre) TECNO type IL 400, inox, état excellent	28417
54. 1 mélangeur à socs LÖDIGE type FKM 3000 D-8 ZF, inox, à double paroi	26295
55. 1 mélangeur de produits humides DRAIS type Turbulent T 1600, inox, bon état	26861
56. 1 mélangeur à poudres LÖDIGE type FKM 8000 D, 75 KW, agitateurs vissés	27652

	<u>référence</u>
57. 1 mélangeur à poudres DRAIS type T 270, inox, à double paroi, hacheuse	27653

Enveloppeuses - bandes - systèmes de pesage - système de dosage - imprimante - détecteur de métaux:

58. 1 machine à fermer les sachets par clips OPTIMA, BA6/CH, année 1991, bon état	28327
59. 1 enveloppeuse à sachets à fond plat COMIZ type C 550 TE, format actuel: 80 x 55 x 210 mm, avec cellule photo-électrique et imprimante, contrôle par écran tactile, état excellent	24377
60. 2 imprimantes DOMINO C 6000 Serie, imprimante de majuscules jusqu'à 70 mm, avec accessoires, neufs/inemployés	28370
61. 1 ligne d'ensachage BOSCH type SVB 2501 A, année 1997, avec doseuse à vis BOSCH type FVS 3081, actuellement avec formats pour 250-1.000 g	28424
62. 1 cellophaneuse BECK pour pile double et autres formats, avec tunnel de rétrécissement, bandes transporteuses, jusqu'à machine à fermer les caisses-cartons	28435
63. 1 ligne d'enveloppement et fermer les sachets à fond plat par clips THÜRLINGS, pour produits de détail, avec compteuse, avec élévateur 10A, formeuse de sachets à fond plat 80 A, machine à fermer les sachets par clips 30 B, était utilisée pour l'enveloppement des oeufs en chocolat sous feuille d'aluminium	28467

Autres machines

64. 1 ligne de refroidissement de chambre MTA type ML 1350 Ti Plus, année 2000, inemployé	27848
65. 1 ligne de vidange de sacs STEIMEL, parties en contact avec le produit en inox	27660
66. 1 hachoir MEISSNER type SR 130/2F, inox	42502

Veillez aussi faire attention à notre offre des machines neuves visible sur notre site internet www.schokoma.com:

67. torréfacteurs à tambour neufs avec tamis de refroidissement pour charges des 5 kg, 22 kg, 60 kg Sätze	28201/2/66
68. tempéreuse mini pour chocolat, 5-10 kg par charges	26531/5
69. installation de moulage pour bars ou pralinés remplis	27244
70. ligne mini à former des barres musli, 400 mm largeur de travail	28176
71. cuiseur laboratoire, 5 l charge, fermé en inox avec agitateur	26315
72. turbine à dragées laboratoire, capacité utile 5 kg ou 20 kg, inox	28033
73. tempéreuse à chocolat, 250 kg/h max., inox	27770/71224

	<u>référence</u>
74. broyeur à billes pour chocolat, inox, à travail continu et discontinue	27132/41
75. installations de moulage pour chocolat avec et sans fourrages, ou one-shot	27135/6/8/9/40/42
76. remplisseuse de pâtes de noisettes en verres pour 2 couleurs, twisté	27143
77. enveloppeuses pour pralinés en chocolat et bars mini, en double papillote ou pliages à pointes rabattues, avec alimentation automatique	27144
78. lignes à couler et sucre des gélifiés	27145/547
79. tambour à huiler en inox	27772
80. installation de cuisson de gélifiés, 500 kg/h max., inox	27744
81. mélangeur à chocolat, rendement 1.800 kg/h, 2 mélangeurs à arbre avec pompe	27131
82. tempermeter pour chocolat SCHOKOMA type DS 6	42334
83. batteuse à fondant, 100-200 kg/h, à l'intérieur en inox	28350/75
84. ligne de lentilles en chocolat, suivant la taille de noyau de dragées jusqu'à 120 kg/h	26179
85. tanks à chocolat, agitateurs à dissoudre et pompes en inox	

Nous cherchons pour nos clients:

86. comprimeuse FETTE 2090 WIP	36151
87. conche, aussi conche universel, capacité utile 20-200 kg	
88. ligne à former ou produire des Grissini	36148
89. ligne à biscuit durs, tendres et crackers	
90. ligne pour la fabrication de chips	
91. ligne pour la fabrication de gâteau en fours de passage	
92. machines petits pour le traitement de cacao dès fève	
93. torréfacteur sphérique BARTH SIROCOO 100-200-300 ou 400	
94. machines pour le traitement de réglisse, comme extrudeur etc.	
95. réfrigérant hélicoïdale pour pains, 800 mm largeur de bande, environ 200 m longueur de refroidissement	36130
96. turbines à dragées 1.400 mm et 1.600 mm diamètre en inox	
97. mélangeur universel / cutter STEPHAN UM 130, inox	36120
98. centrifugeuse pour corps creux en chocolat COLLMANN ou autres marques, min. 20 appuis	36102
99. ligne de pesage et dosage pour fruits congelé, 4 sortes	36099
100. extrudeuse mouleuse à massepain en 3 D OKA type TBA 450 ou machines similaires	36096
101. ligne de barres muslil de la cuisine jusqu'à emballage	36095
102. broyeurs à chocolat BÜHLER type SFG / SFL, avec cylindres sans fissures	
103. tempéreuse mini / tempéreuse par venues pour chocolate 50-100	
104. tempéreuses pour chocolat, 100-200-300-500-750-1000-2000-4000 kg/h	



GmbH Maschinenhandel

Montagen
Consulting
Engineering

Niersweg 84
D-47877 Willich-Neersen

Seite 6 von 6

référence

105.	ligne pour la fabrication de pâte de noisette à tartiner, 1.000 kg/h avec remplissage en verres	36150
106.	machine de caramélisation pour popcorn et autre produits secs	

Dans le cas où vous n'avez pas trouvé des machines correspondantes dans la liste présente nous vous invitons de visiter notre site internet www.schokoma.com. Là vous trouverez notre entier programme de livraison **de machines** d'occasion pour l'industrie de la confiserie.

Nous fabriquons aussi des **machines spéciales/prototypes** pour produits spéciaux à la demande.

Vous travaillez depuis décennies avec des machines âgées et voulez les replacer? Contactez-nous avant! Nous pouvons réviser vos machines complètement et après elles travaillent de nouveau éprouvées.

Vous disposez des machines en excédent? Veuillez-nous envoyer des photos, dates techniques et prix demandé.

Nous attendons vos demandes.

Sincères salutations,

SCHOKOMA GmbH