



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

Doc. No.	Client no.	Personne à contacter	Telefax	Ref.	Date
2010155	11606	Alexander Sohn		AS/AM	24.03.2020

LISTE DE MATERIEL A VENDRE NO. 1/2020

Machines et lignes d'occasion:

Chocolat - massepain

	<u>réf.</u>
1. 1 production complète de chocolats creux avec 2 x couleuses COLLMANN DOS 6 et 2 x COLLMANN Hydo 20 Schleudern, silos, moules pour chocolats creux, flowpack, etc.	29143
2. 1 centrifugeuse pour corps creux en chocolat EUROMACCHINE, — octuple	29118
3. 1 ligne complète de têtes de nègre CHOCOTECH, état excellent	29057
4. 1 ligne de barres SOLLICH Conbar, largeur de travail 600 mm, 2 couches	28812
5. 1 presse à beurre de cacao BAUERMEISTER, 12 pots, année 1977	29135
6. 1 enrobeuse SOLLICH UT/MK 280, refroidisseur 11 m long	90314/370
7. 1 enrobeuse NIELSEN Temptra 320 avec tunnel SOLLICH MK 320	42439/90386
8. 1 enrobeuse SOLLICH TS/KS 820	42569/71299
9. 1 enrobeuse SOLLICH Temperstatic 800 avec tunnel de refroidissement, — année 2019	29156
10. 2 enrobeuses KREUTER, 1.000 mm	71215/29114
11. 1 enrobeuse NIELSEN Temptra 320, déjà révisée	90256
12. 1 enrobeuse SOLLICH, 420 mm, avec tempereuse incorporée	42302
13. 1 tunnel de refroidissement SOLLICH MK 420, tunnel 6 m	29104
14. 1 tempéreuse SELMI type One	42770
15. 2 broyeuses deux-cylindres en granit, largeur de cylindre 300 mm, e.g. pour chocolat en ecorce	90339/63
16. 2 fondeurs KREUTER pour chocolat, env. 100 l capacité entière, acier	90359/42359
17. 1 agitateur à dissoudre MASSA, pour blocs, capacité utile 105 l, avec spirale du filament, année 2019	71321
18. 1 machine de bobinage CHOCOTECH ED 1, pour produits à fond plat	42746

	<u>réf.</u>
19. 1 plieuse universelle KAWASHIMA type GW 4, produits à fond plat	29105
20. 3 mini tempéreuses à chocolat SOLLICH FD 100, jusqu'à max. 100 kg/h	90331/42418/715
21. 1 mini tempereuse SOLLICH TFD 100, inox, année 1998	29163
22. 2 couleuses à chocolat KNOBEL CA 9/CCM dans blister/moules	90254/42580
23. 1 couleuse à chocolat HOPPE, dans blister ou moules, bande 340 mm	40205
24. 1 couleuse à chocolat AWEMA UDM 202 Oneshot, dans blister ou moules	71347
25. 1 fourreuse de boules de truffe DEDY, jusqu'à 7 buses, année 2018, état de neuf	42751
26. 1 broyeuse tri-cylindre VÖGELE, largeur de cylindre 800 mm, ajustable hydraulique	42531
27. 1 boudineuse OKA, pour 4 boudins à massepain etc., largeur de bande 320 mm Bandbreite, révisée partiellement	42306
28. 1 mouleuse de boules HOPPE, pour massepain, nougat etc.	42246
29. 2 conches à chocolat LLOVERAS MOLA, 4.000 kg et 6.000 kg	29139/40
30. 1 mélangeur NAGEMA EE6, granit, complet, année 1989	29128
31. 1 agiateur à chocolat RINSCH, avec pompe, capacité 500 kg	29164
32. 1 agiateur à chocolat RINSCH, avec pompe, capacité 1.000 kg	29165

Sucre - toffée - bonbons - jélifiés - mogul – fondant - praliné

33. 1 installation Mogul MAKAT PMU 15, 2 têtes à couler chacune avec 4 couleurs, dépoudrage à déposition contrôlée pour l'enrobage optional avec chocolat, avec environ 16.500 coffrets d'amidon, secheur/filter	29080
34. 2 broyeurs à sucre BAUERMEISTER UZU 01, jusqu'à 100 kg sucre glace/h	42731/775
35. 2 cuiseur à gaz MARELLI / C&M, pour praliné, capacité utile env. 70 l, cuivre	42563/71355
36. 1 tank à glucose Tank HELMES, env. 1.000 l, inox, chauffable	42518
37. 1 tambour à huiler NID, pour gommes de vin, inox à l'intérieur	71344
38. 1 tambour de refroidissement RUFFINATTI RCT 150, 500 kg/h	29146
39. 1 canon à fondant NAGEMA SCH 800, jusqu'à 1.000 kg/h, pour fondant	29138

Dragées - noisettes

40. 2 lignes casse-cacao tarare pour noisettes, 80-100 kg/h	42564/5
41. 1 briseur KEMUTEC, pour noisettes etc., largeur de travail 1.000 mm	42517
42. 1 turbine à dragées à bande LATINI, 600 mm, année 2001, bon état	29129
43. Turbines à dragées diverses en cuivre, pour 60-80 kg/charge, exécutions différentes	

Chewing gum

réf.

- | | |
|---|-------|
| 44. 1 mélangeur à 2 bras en Z GUITTARD M54S, capacité entière 150 l, acier, défà révisé | 90340 |
| 45. 1 ligne à chewing gum TOGUM / BOSCH, extrudeuse, laminoir, coupeuse | 28854 |

Pâtisseries - tronc d'arbre - pain - gaufrettes

- | | |
|---|-------------|
| 46. 1 cuiseur OOMS, 30 l, avec brûleur à gaz, avec agitateur | 90332 |
| 47. 3 machines pour pièce montée SCHLEE, années 1997/2005/2009 | 42761/2/3 |
| 48. 1 machine pour pièce montée SIEBERS, mono-cylindre | 42720 |
| 49. 2 rotatives POLIN MULTIDROP, défectueux | 42529/90263 |
| 50. 1 guillotine RHEON, pour 1 boudin, état excellent | 71292 |
| 51. 4 lignes à gaufrettes roulées HAAS EWB 1/2 | 29144 |
| 52. 1 mélangeur à 2 bras en Z WORSSAM, capacité utile 250-400 kg, inox, basculant | 29142 |
| 53. 1 batteur TONELLI U 3800, année 1996, très bon état | 29121 |
| 54. 2 mélangeurs à 2 bras en Z NIESCHER TZ 450 High Speed | 29157/8 |
| 55. 1 ligne à biscuit avec four à bande d'acier, rotative NIESCHER 800 mm, dresseuse TECON, doseur de confiture, four longueur env. 12 m, chauffage directe, guillotine | 29206 |
| 56. 1 ligne à biscuit avec four à bande d'acier HECRONA, 800 mm, environ 14 m, dresseuse NIESCHER, dispositif de saupoudrage, guillotine après le four | 29160 |

Pesage et emballage:

- | | |
|--|--------------------|
| 57. 1 ensacheuse AUDION, dans sachets plats, année 2002 | 42636 |
| 58. 1 ligne d'emballage JASA / NEWTEC, dans sachets plats, année 2010 | 71341 |
| 59. 1 ensacheuse Hamac Hansella (Bosch) type 175 H | 42607 |
| 60. 1 machine à fermer les sachets NAGEMA par technique à plier | 42156 |
| 61. 1 banderoleuse avec tunnel de rétraction KALLFASS C 400 Kompakt | 71351/0 |
| 62. 1 encellophaneuse ESKORT, était utilisé pour coupe de biscuits, année 2003 | 71348 |
| 63. 1 machine d'emballage NAGEMA type EL 5, pour emballage plié type Viennois, avec bande d'alimentation | 71343 |
| 64. 1 machine à emballer en rouleaux AUTOWRAPPERS type S 2000, à double papillote | 29150 |

Machines de laboratoire:

- | | |
|--|-------|
| 65. 1 cutter SCHARFEN, capacité utile 1-5 kg, avec table mobile | 90372 |
| 66. 1 broyeur à billes de laboratoire, capacité utile 50 kg, inox, année 2019, inemployé | 90335 |



GmbH Maschinenhandel

Montagen
Consulting
Engineering

Niersweg 84
D-47877 Willich-Neersen

Seite 4 von 5

	<u>réf.</u>
67. 1 tempéreuse MASSA, capacité utile 5 kg, machine pour la démonstration, état de neuf	42562
68. 1 turbine à dragées de laboratoire, capacité utile 10 l, inox, avec chauffage et refroidissement, année 2019	71318

Autres machines

69. 1 extrudeuse de saucisse DÜKER REX type MN30N, hydraulique, inox, 4 bobins	90364
70. 1 crible vibrant LOCKER type L 44, avec 2 sorties	90273
71. 1 tank de mélange ISMAR, 500 l, inox, mobile, bon état	42769
72. 1 mélangeur de masses sèches, pour p.e. céréals, 150 l, inox	42604
73. 1 mélangeur à poudres DRAIS type GR 3, capacity entière env. 450 l	42589
74. 1 ligne à laver de boîtes MEIKO, 9,8 m long, année 2007	29136
75. 2 détecteurs de métaux LOCK MET 30 Universal, ouverture env. 250 x 220 mm	29161/2

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

CONSTRUCTION DE MACHINES SCHOKOMA:

- 76. SCHOKOMA conche (conche sec à 3 arbres) pour chocolat
- 77. SCHOKOMA rotative à bonbons durs, type de construction de cylindre HEMA 48 A/B
- 78. SCHOKOMA presse plastique bonbon en coussinet
- 79. SCHOKOMA four rotative automatique de cuisson de gaufrette

MACHINES NEUVES DE NOS PARTENAIRES:

- 81. Ligne d'enrobage pour chocolat
- 82. Lignes de coulage pour chocolat, one-shot ou classique dans bacs
- 83. malaxeur à chocolat jusqu'à 50-15.000 l
- 84. fondeurs pour blocs de cacao, graisse, chips de chocolat
- 85. pompes à chocolat et graisse
- 86. pétrins pour pâtes etc., inox, volume 50 – 2.000 l
- 87. mélangeurs pour pâtes légères, inox
- 88. lignes à silos
- 89. broyeurs à billes pour chocolat
- 90. tempéreuses pour chocolat
- 91. systèmes de coulage de chocolat
- 92. turbines à dragées pour chocolat et sucre, entièrement automatique
- 93. lignes pour former des lentilles en chocolat dragéifiées
- 94. cuiseur-mélangeurs de laboratoire avec vacuum



GmbH Maschinenhandel

Montagen
Consulting
Engineering

Niersweg 84
D-47877 Willich-Neersen

Seite 5 von 5

réf.

95. turbines à dragées de laboratoire avec air chaud et air froide

Vente des entreprises productives complètes pour la continuation

réf.

96. fabrication de thé en Allemagne	28990
97. ligne de traitement de fèves de cacao en Ghana	23683
98. fabrication de corps creux et chocolat en Allemagne	28980
99. usine de chewing gum à la Turquie	28978

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