



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
1910255	11606	Alexander Sohn		AS/AM	04.09.2019

LISTE DE MATERIEL A VENDRE NO. 2/2019

Machines et lignes d'occasion:

Chocolat - massepain

réf.

- | | |
|--|-----------|
| 1. 1 tempéreuse SOLLICH type UT 500, max. 500 kg/h | 42717 |
| 2. 1 tempéreuse RASCH type TR 5, révisée et modernisée | 90324 |
| 3. 2 mini tempéreuses SOLLICH type FD 100, jusqu'à 100 kg/h | 42715/8 |
| 4. 1 mini tempéreuse BLUM type TS 100 CU-F, max. 100 kg/h | 42597 |
| 5. 1 tempéreuse MEMAK type MKMT 250, jusqu'à 250 kg/h max. | 71224 |
| 6. 1 réservoir-tampon pour chocolat, 800 l, inox, à double paroi, agitateur à hélice | 42730 |
| 7. 1 rouleuse KRÜGER SALECKER type MS1 | 42718 |
| 8. 1 cuiseur à massepain LEHMANN, conduit au gaz | 42584 |
| 9. 1 tunnel de brûlage KRÜGER SALECKER type FT 400 | 71300 |
| 10. 1 lot de parties de garniture neuf pour presse à beurre de cacao VITALI | 42696 |
| 11. 2 fontaines à chocolat SAVY GOISEAU, inox | 42648/9 |
| 12. 1 tempéreuse avec tête de dosage BTC, environ max. 500 kg/h, inox | 42642 |
| 13. 1 tempéreuse KREUTER type Betamat 500, 500 kg/h | 42640 |
| 14. 2 enrobeuses de chocolat NIELSEN type Tempra 320, inox | 42609/26 |
| 15. 1 enrobeuse de chocolat SOLLICH type TS 820 | 42569 |
| 16. 1 enrobeuse de chocolat IKM type TBM, largeur de travail 300 mm | 42305 |
| 17. 1 enrobeuse de chocolate SOLLICH type TS 420 | 42302 |
| 18. 1 mini enrobeuse de chocolat KREUTER type Liliput, largeur de travail 180 mm | 41045 |
| 19. 1 enrobeuse de chocolat KREUTER, largeur de travail 1.000 mm, tunnel de refroidissement 22 m | 71215 |
| 20. 3 tunnels de refroidissement SOLLICH, largeur de travail 280 mm | 42440/444 |
| | 42540 |
| 21. 1 tunnel de refroidissement SOLLICH, largeur de travail 320 mm | 42439 |

	<u>réf.</u>
22. 1 tunnel de refroidissement SOLLICH type KS 820, 16 m	71299
23. 1 réfrigérant de praliné SOLLICH type NT 300-N, 300 kg/h	41111
24. 1 couleuse de chocolat KNOBEL type CA 9, dans moules, avec bande	42580
25. 2 récipients à dissoudre MKN, capacité de 11 et 5 l	42566/7
26. 3 récipients à dissoudre KHANDABI, chacun 30 l	42441/486 42504
27. 1 récipient à dissoudre MASSA type TCXF 1,5, 105 l, neuf	71321
28. 1 malaxeur à chocolat BLUM, 500 kg charge, avec chauffage	41013
29. 1 mini tempéreuse Massa, outillage de laboratoire, jusqu'à 5 kg, machine pour la démonstration	42562
30. 2 tables à vibration pour moules à chocolat, surface de vibration 580 x 480	71307
31. 1 guillotine HAAS type HHPB, 200 mm	71293
32. 1 guillotine RHEON, 1 boudin	71292
33. 1 machine à pointes (truffes) BLUM, largeur de travail 300 mm	71198
34. 1 ligne de traitement de masepain	71088/9/201
35. 1 cuve de cuisson de masepain ERNST, inox, environ 500 kg/h	71090
36. 1 doseuse de noisette SOLLICH, largeur de travail 800 mm, pour poser la noisette seul	71065
37. 1 décoreuse SOLLICH type Decormatic 1800, année 2004, état excellent	70740
38. 1 installation de moulage HACOS type JD 720, avec moules pour barres et pralinés	28985
39. 1 broyeur à billes NAGEMA type 292 C, révisé partiellement avec boules neuves	28983
40. 1 broyeur à billes DUYVIS WIENER type Wiecon 25	28960
41. 1 conche PETZHOLDT type PIV 1000, année 1990	28972
42. 1 conche universelle LLOVERAS, capacité 250 kg	28959
43. 1 machine à râper des flocons de chocolat PREFAMAC type Snipper I	28996
44. 1 ligne de fabrication de chocolat PETZHOLDT type KC/UTS 32, 3 x 3000 conches, 1 mélangeur à chocolat, broyeur etc.	28951
45. 1 ligne de fabrication de pralinés SOLLICH type KPS 620 / KK 620 / M5820, jusqu'à 400 kg/h	28939
46. 1 mélangeur à chocolat LIPP type IM 900, capacité utile 900 kg	28957
47. pompes à chocolat diverses d'occasion de 250-10.000 kg/h	

Sucre - toffée - bonbons - jélifiés - mogul - fondant

48. 1 ligne de cuisson / ligne de moulage PROFORM type KLÖCKNER, 1.000-1.400 kg/h, avec 2 mouleuses de tapis, année 2011, pour la cuisson de toffée, toffée à mâcher et pâtes de bonbons	28993
49. 1 moulin à sucre BAUERMEISTER type UZU 01, 100 kg/h	42731
50. 1 moulin à sucre DANIONI, 200-500 kg/h	71195

	<u>réf.</u>
51. 1 double-fond de basculement MARELLI type MS 604, cuivre, gaz	42563
52. 1 cuiseur-mélangeur CARLE & MONTANARI type MR 150, 70 kg charge, chauffé au gaz	71285
53. 1 cuiseur-mélangeur HÄNSEL type HVA1 Typ 9, cuivre, environ 145 l	71243
54. 1 cuiseur-mélangeur THEEGARTEN type 58-FK1, capacité 100 l, cuivre, vapeur	71242
55. 1 cuiseur-mélangeur HAMAC HANSELLA BOSCH type 110 C, cuivre	28969
56. 1 cuiseur sous vide HAMAC HANSELLA BOSCH type 111 A	28973
57. 4000 coffrets d'amidon pleins de farine de maïs, 365 x 810 x 40-60 mm	42433
58. 1 doseuse BAKON, avec bande de taquet pour l'alimentation de moules	71231
59. 1 spirale de cuisson neuve pour BOSCH 155 B (inox) cuiseur	71217
60. 1 étireuse à sucre RUFFINATTI type TP 30, jusqu'à environ 60 kg, horizontal avec cage protectrice	71207
61. 1 ligne à former des mini bonbons HÄNSEL type UP, environ 300-500 kg/h	71202
62. 1 presse plastique de sucettes AQUARIUS type F 600, année 1996 avec 1 format	28975
63. 1 batteuse à fondant HOSOKAWA ALPINE type TBCF 400, 400 kg/h, année 2001	28940
64. torréfacteurs diverses PROBAT types: LG 5, UG 15, UG 22, G 90, G 120, révisés, délais de livraison 3-4 mois	28867

Dragées - noisettes

65. 2 trieuses à noisettes pour séparer les coquilles, 80 et 100 kg/h	42564/5
66. 1 broyeuse de noisettes KEMUTEC, largeur de travail 1.000 mm	42517
67. 1 broyeuse de noisettes BAUERMEISTER type VWR 251	70927
68. 2 turbines à dragées PEFA type CBA 4, cuivre, angle ajustable, jusqu'à 80 kg charge	42495/6
69. 1 turbine à dragées BRUCKS, capacité 60 kg, cuve en cuivre avec couchage Renopil	71329
70. 2 turbines à dragées BRUCKS Modell 9, jusqu'à 80 kg, cuivre	71327/8
71. 1 turbine à dragées BRUCKS VIIIIG neigbar, 80 kg, cuivre	71326
72. 1 turbine à dragées BRUCKS VIIIIG, environ 80 kg, avec ventilateur de chauffage, inox	71304
73. 2 turbines à dragées JACOB CARL, 80 kg, diamètre 900 mm, cuivre	71323/5
74. 1 turbine à dragées JACOB CARL, 1.000 mm diamètre, inox	71234
75. 1 turbine à dragées de laboratoire BRUCKS type VII, 3-7 kg	71324
76. 1 turbine à dragées de laboratoire KHANDABI, environ 10 l, inox, air froide et chauff, année 2019	71318
77. 1 ligne de pesage et emballage pour noisettes NEWTEC / JASA, année 2010	71341

Chewing gum

réf.

78. 1 pétrin à double Z BAKER PERKINS type ST 37, capacité utile 350 l, environ 35 kW	41211
79. 1 pétrin à double Z DRAIS type CSK 14, capacité utile 300 kg	71114

Pâtisseries - tronc d'arbre - pain - gaufrettes

80. 1 machine à tronc d'arbre SIEBERS, machine à une cylindre	42720
81. 1 rotative JANSSEN type FM 115, largeur de travail 250 mm	42712
82. 2 four à étages WACHTEL type PICOLLO	42095/162
83. 2 dresseuses POLIN type Multidrop, 1 x technique d'accord, 1 x dispensateur de pièces	42529
84. 1 dresseuse MIMAC type Eurodrop TF 400, année 2006	28987
85. 1 dresseuse NIESCHER, largeur de travail 250 mm	41069
86. 1 machine de roulement longitudinal SEEWER RONDA type 5/5, largeur de travail 470 mm	42100
87. 1 façonneuse-fourreuse à pâtisserie RHEON type 208 DD/SD, bon état	71117
88. 1 installation de fabrication de gaufrettes HEBENSTREIT, 30 plaques, 290 x 470	28994
89. 1 installation de fabrication de petits pains KÖNIG, jusqu'à armoire à cuver	28937

Pesage et emballage:

90. 1 enveloppeuse pour napolitains et pralinés SAPAL type BI, feuille d'aluminium	71136
91. 1 enveloppeuse pour napolitains CARLE & MONTANARI, 500 temps/min., année 2003	28963
92. 1 ensacheuse AUDION ELEKTRO type AVM 190-2 Universal, sachet plain	42636
93. 1 ensacheuse HAMAC HANSELLA BOSCH type 175 H	42607
94. 1 ensacheuse ROVEMA type KSL, 40 sachets/min.	42244
95. 1 ensacheuse SYSTEMPACK, pour sachets plain	71248
96. 1 ensacheuse ALTAMAT, pour sachets plain	71238
97. 1 flowpack ILAPACK type Jaguar super, ajustable, jusqu'à 110 pcs./min.	42198
98. 1 machine à fermer les sachets à fond plat NAGEMA, pliage pli	42156
99. 1 peseuse à double conduit OPTIMA type HWS 201, jusqu'à 300 g	42245
100. 2 peseuse à double conduit OPTIMA type HASTAMT, 1 x jusqu'à 400 g, 1 x jusqu'à 125 g	71097/8
101. 1 peseuse à plusieurs têtes OPTIMA type CAW 14, 14 têtes de pesage	71244
102. 1 peseuse à plusieurs têtes OPTIMA type CCW S 211 T, 14 têtes de pesage	71128

		<u>réf.</u>
103.	1 machine d'emballage de film rétrécissable BECK type S1020, 30-40 temps/min.	41201
104.	1 machine à remplir et fermer des sachets à bagues OPTIMA type CH, alimentation de sachet manuel	71269
105.	1 machine à remplir et fermer des sachets à bagues OPTIMA type BA 6/CH, bon état	71249
106.	2 cellophaneuses KALLFASS type 500 Servo, commande par programme enregistré Simatic, état excellent	71239
107.	2 miniwraps KOSPACK type 1000, pour chewing gum, bonbons, jélifiés en emballage individuel, (flowpack), jusqu'à 700 pcs./min., année 2009	71233
108.	1 enveloppeuse à bonbons NAGEMA type EU 4, format oval 16,5 x 29 mm	71143
109.	1 enveloppeuse à bonbons de chocolat / plieuse universelle HÄNSEL type HPU avec formats divers	71026
110.	1 enveloppeuse à caramels à barre THEEGARTEN type FWT-SL, avec double papillote	28974
111.	3 enveloppeuses à double papillote NAGEMA type EL 9, pour bonbons, encore en production	28938

Autres machines

112.	1 mélangeur par flux d'air inversé EKATO type KOAX, 600 l, inox, pour mélanges notamment homogènes, chauffable	71041
113.	1 tambour mélangeur en nutation (mélangeur à fût) KANENBERG type MT 100, pour fûts 100 l	42635
114.	1 mélangeur à sec, capacité 150 l, pour p.e. céréals etc., inox	42604
115.	1 mélangeur à poudres DRAIS type GR 3, capacité 450 l, élément à mélanger à spirale	42589
116.	1 homogénéisateur SCHRÖDER type Kombinator WMK, jusqu'à 800 kg/h, état excellent	71040
117.	1 machine à granuler ALEXANDERWERK type HGM avec réservoir intermédiaire, inserts diverses	42585
118.	1 cutter SCHAFEN, capacité utile 1-5 kg, exécution de laboratoire	42583
119.	1 décortiqueur de pommes, d'États-Unis, avec plusieurs rangs	42582
120.	1 broyeuse à trois cylindres VÖGELE, 800 mm, réglage manuel, acier	42531
121.	1 broyeuse à trois cylindres, largeur de cylindre 780 mm, cylindres à céramique, réglage à manette	71190
122.	1 broyeuse à trois cylindres, largeur de cylindre 800 mm, cylindres en granite, réglage à manette	71081
123.	2 machines à laver HOBART, inox, pour boîtes et moules	42102/233

		<u>réf.</u>
124.	1 mélangeur universel TECNOS type IL 400, inox, 1 tête de lame	71275
125.	1 cuiseur-mélangeur HERBST type Rapid 12, environ 50 l, cuve mobile, inox	71308
126.	1 ligne pour la fabrication de pommes frites KIMENKO, jusqu'à 2.000 kg/h	28964
127.	2 trieuses de comprimés MASCHIMPEX type Sortomat 6 D	71255/6
128.	1 broyeur à billes de laboratoire HERTENBERGER, 4-12 l, boules et cuve à céramique	71124
129.	1 presse de huile d'épice HAFICO, à fonction hydraulique	70949

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

1.	tempéreuse mini pour chocolat, 5-10 kg par charges	26531/5
2.	installation de moulage pour bars ou pralinés remplis	27244
3.	ligne mini à former des barres musli, 400 mm largeur de travail	28176
4.	cuiseur laboratoire, 5 l charge, fermé en inox avec agitateur	26315
5.	turbine à dragées laboratoire, capacité utile 5 kg ou 20 kg, inox	28033
6.	tempermeter pour chocolat SCHOKOMA type DS 6	42334
7.	batteuse à fondant, 100-200 kg/h, à l'intérieur en inox	28350/75
8.	ligne de lentilles en chocolat, suivant la taille de noyau de dragées jusqu'à 120 kg/h	26179
9.	ligne d'enrobage pour chocolat	
10.	agitateurs, cuves de fusion, etc. pour chocolat / graisse	
11.	pompes à chocolat et graisse	
12.	broyeurs à billes pour chocolat	
13.	système à couler le chocolat	
14.	tanks à chocolat, agitateur à dissoudre et pompes en inox	
15.	conches (conche sec à 3 arbres) pour chocolat	
16.	four automatique de cuisson de gaufrette rotative	
17.	systeme à dragéfifier pour chocolat et sucre, entièrement automatique	

Vente des entreprises productives complètes pour la continuation

1.	fabrication de thé en Allemagne	28990
2.	ligne de traitement de fèves de cacao en Ghana	23683
3.	fabrication de chocolat en Allemagne	28980
4.	fabrication de chocolat dans la République tchèque	28979
5.	usine de chewing gum à la Turquie	28978
6.	usine de bonbons en Allemagne	28977
7.	usine de denrées alimentaires en Allemagne	28998



GmbH Maschinenhandel

**Montagen
Consulting
Engineering**

Niersweg 84
D-47877 Willich-Neersen

Seite 7 von 7

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