



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
1810455	11606	Alexander Sohn		AS/AM	18.12.2018



*...à la dernière minute nous vous envoyons notre liste de matériel et vous souhaitons par la présente un Joyeux Noël et une bonne et heureuse année 2019..*

*Votre équipe SCHOKOMA*

*P.S. Veuillez noter la fermeture annuelle de notre entreprise du 24 décembre, 2018 jusqu'au 4ème janvier, 2019. Après nous sommes de nouveau à votre disposition.*

### LISTE DE MATERIEL A VENDRE NO. 3/2018

#### Machines et lignes d'occasion:

#### Chocolat - cacao - pralinés - noisettes - amandes - café

#### référence

- |  |             |
|--|-------------|
| 1. 1 broyeur à nibs BAUERMEISTER type N 1000, année 2013             | 28785       |
| 2. 2 tempéreuses RASCH type TP5, tempéreuse à vis sans fin, 500 kg/h | 42598/28684 |

référence

3. 1 tempéreuse BLUM type Tempermat TS 100 CUF, 100 kg/h	42597
4. 1 cuiseur-évaporateur d'amandes LEHMANN, en cuivre, gaz, diamètre 750 mm, profondeur 450 mm	42584
5. 2 doseuses KNOBEL type CA9, largeur de travail 300 mm	42580/28444
6. 1 enrobeuse SOLLICH type TS 820, avec tempéreuse incorporée	42569
7. 1 cuve de tempérage, 11 l, avec 2 inserts à tremper pour pralinés	42567
8. 1 cuve de tempérage, 5 l, avec 2 inserts à tremper pour pralinés	42566
9. 1 séparateur pour noisettes et coquilles, 80 kg/h	42565
10. 1 séparateur pour noisettes et coquilles, 100 kg/h	42564
11. 1 broyeuse à trois cylindres VÖGELE, largeur de cylindre 1.000 mm	42531
12. 1 briseur de noisettes KEMUTEC, largeur de travail 1.000 mm	42517
13. 2 tunnels de refroidissement SOLLICH type KS 820, largeur de travail 820 mm	28707/71299
14. 1 enrobeuse SOLLICH type EM 820, démontée partiellement	28681
15. 1 enrobeuse SOLLICH type EM 820, bon état	28674
16. 1 enrobeuse NIELSEN type 320, avec tempéreuse incorporée	42626
17. 1 enrobeuse DEDY type Baby 250	28771
18. 1 concasseur à cacao, 100 kg/h	28706
19. 1 concasseur à cacao, 40 kg/h	28745
20. 2 lignes à granuler CARLE & MONTANARI type IST 400, pour boisson de cacao	28695
21. 1 séparateur VAV, p.e. pour noisettes, inox, 2 sorties	28694
22. 1 tunnel de brûlage pour masepain KRÜGER SALECKER type FT 400	71300
23. 1 broyeuse à trois cylindres de laboratoire LEHMANN type WDL, largeur de travail 220 mm, cylindres en acier	71294
24. 1 guillotine HAAS type HHPB, p.e. pour pralinés, largeur de travail 200 mm	71293
25. 1 guillotine RHEON, largeur de travail 100 mm, inox	71292
26. 1 mélangeur NAGEMMA, capacité utile 350-500 kg, granit, option pour 2 pierres neufs	71291
27. 1 broyeur à billes, 800-1.500 kg/h à pâtes de chocolat, crème grasses, Jusqu'à 2.000 kg/h à pâtes de cacao	24548
28. 3 pompe à engrenages SOLLICH type STP600P, 200-600 kg/h Ulérieures pompes d'une capacité différente ex notre stock disponibles!	71280/3/4
29. 3 malaxeurs à chocolat, inox , 500 l	71265/80
30. 1 tank à dissoudre NIELSEN, charges de 50 kg Sätze	71266
31. 1 mélangeur à chocolat THOUET type K2 600, avec cellules de pesage, capacité utile environ 600 l, avec vis ascendant pour l'alimentation d'une broyeuse	71232
32. 1 trieuse VIBRA type SR, pour p.e. raisins secs et noisettes	28728
33. 1 torréfacteur à bande LAGO HORNOS, pour noisettes et fèves de cacao, rendement 300 kg/h, année 2007	28724

**Bonbon - toffée - jélifiés - guimauve - sucre - chewing gum – nougatine -  
fondant - dragees - confiture - sucettes – réglisse** **référence**

34. 1 cuiseur OOMS PRODUCTS type Fabkoker, gaz, 30 l, inox	42605
35. 1 cuve de cuisson basculante MARELLI type MS 604, pour p.e. nougat français, brûleur à gaz, environ 100 l	42563
36. 1 tank à glucose HELMES, chauffable, 1.000 l, inox	42518
37. 2 turbomoulin BAUERMEISTER type UT 12, avec silo BE 1500	28692
38. 1 turbine à dragées PEFA, cuivre, charges d'environ 60 kg	28689
39. 4 turbines à dragées, diamètre 1.400 mm, cuivre, basculants	28688
40. 2 turbines à dragées sur un bâti, chacune environ 60 kg capacité utile, inox, construction mobile	28683
41. 1 rotative pour bonbons HEMA type 48-A-B, avec HEMA fileuse type 73 A et 2 paire de cylindres	28686
42. 3 extrudeuse pour réglisse MAZZONI, batch-conti-cook	28685
43. 1 malaxeur à sucre RUFFINATTI type IM 70 avec EIM, bon état	28682
44. 1 ligne de cuisson HÄNSEL type SUCOMA, 1.000-2.000 kg/h, avec tapis-transporteur de refroidissement inox pour 2 boudins	28675
45. 3 turbines à dragées, BRUCKS type 8 HV, cuivre	71260/76/7/8
46. 1 cuiseur CARLE MONTANARI type MR 150, p.e. pour nougat, gaz, cuivre, basculant	71285
47. 1 cuiseur HÄNSEL type HVA1/9, capacité 145 l, cuivre, vapeur	71243
48. 1 cuiseur HÄNSEL type 58-FK1, 100 l, cuivre, vapeur	71242
49. 1 turbine à dragées ROMER, cuivre, diamètre 1.100 mm	71262
50. 2 tambours sucreur NID type Sander	71246/28731
51. 1 turbine à dragées de laboratoire JACOB CARL, inox	71235
52. 1 turbine à dragées JACOB CARL, inox, diamètre 1.000 mm avec bords de taquet, état excellent	
53. 1 enveloppeuse double papillote pour sucettes NAGEMA type D-Twist	28755
54. 1 doseuse BAKON pour confiture ect., avec bande courante en dessous, largeur de bande 300 mm, pour moules, état excellent	71231
55. 1 ligne à bonbons HÄNSEL pour bonbons mini, boules et oeufs, dès la rouleuse jusqu'au refroidisseur	71202
56. 1 mélangeur d arômes VOMATEC, année 2012	28742
57. 1 ligne de cuisson TER BRAAK type TBT 750, pour toffées et bonbons	28741
58. 1 ligne de cuisson TER BRAAK TBT 6000, pour toffées, bonbons, jélifiés, environ 1.000 kg/h suivant le produit, année 2000	28740
59. 1 ligne de cuisson BAKER PERKINS type 156, pour bonbons, 1.000 kg/h	28738

**Pâtisseries - pâtes - pain - gaufrettes - épices - céréales - riz soufflé**

60. 1 dresseuse POLIN type Multidrop, pour tôles 600 mm large	42529
61. 1 dresseuse POLIN type Multidrop WELC-46MTRL	28761

référence

62. 1 doseuse FORMEX, pour p.e. crèmes, 5 buses sur tôles de 400 mm, bon état	28762
63. 2 machines pour disques de riz soufflé INCOME type PELEX MI 21 et MI 28, inemployé	71251/2
64. 1 mélangeur à 2 bras en Z WERNER & PFLEIDERER type UK 16, capacité utile 450 kg, basculant, 22 kW	28779
65. 1 mélangeur à 2 bras en Z GARDAM, capacité utile 280 l, en inox à l'intérieur, à double paroi pour chauffage et refroidissement, basculant	28769
66. 1 four à gaufrettes GROSSMANN type SW-45, 2.200 pièces/min.	28757
67. 2 machine pour pièce montée SCHLEE type G 120 et BMK G 120	28746/7

Chimie - laque / couleurs - pharmaceutique

68. 1 moulin colloïdal FRYMA type MZ 150, bon état	28691
69. 1 mélangeur universelle TECNOS type IL 400, pour poudre, inox	71275
70. 2 trieuses MASCHIMPEX type Sortomat 6 D, pour tablettes ou bonbons, état excellent	71255/6

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

71. 1 transporteur courbe, 90°, largeur de travail 320 mm, bande polyurethane	42601
72. 3 transporteurs courbe KREUTER, 90°, largeur de travail 1.050 mm	28690
73. 1 machine flowpack EUROSIGMA type EURO 80, p.e. 5-6 boules de chewing gum, bon état	28716
74. 1 ligne d'emballage de tablets SAPAL, 3 x type TD pour 100 g, avec bandes	28713
75. 1 doseur à vis double ROVEMA type S 160	28693
76. 1 ligne d'emballage de pralinés HÄNSEL type HBX, double papillote, avec ligne d'alimentation 600 mm large, modernisée, commande par programme enregistré	28679
77. 1 enveloppeuse de boîte à clic CMC, avec bande de sortie	28677
78. 1 cellophaneuse de boîte à clic SOLLAS type HAST	28676
79. 3 enveloppeuses à bonbons GD type 1001, double papillote	28673
80. 2 enveloppeuses à double papillote NAGEMA type EU 4, 1 x comme donateur de pièces de rechange, 1 x complète	28672/748
81. 1 enveloppeuse à bonbons CARLE & MONTANARI type CMY 55, double papillote, bon état	28671
82. 1 ligne à monter et envelopper les cartons EDELMANN, pour poudre de cacao, avec insert de sachet en papier, avec doseurs à vis	28670
83. 1 enveloppeuse NAGEMA type EL 11, pour pralinés en emballage plié type Viennois, état excellent	71287
84. 1 convoyeur ascendant, à 3 m avec trémie d'alimentation	71282
85. 1 peseuse double HASTAMAT type STAMM, bon état	71273

référence

86. 1 machine à fermer les sachets par clips OPTIMA type CH, alimentation Manuelle	71269
87. 1 machine à fermer les sachets par clips HARTMANN, avec imprimante	71267
88. 1 machine à fermer les sachets par clips OPTIMA type BA 6 / CH	71249
89. 1 peseuse à plusieurs têtes OPTIMA type CAW 14	71244
90. 1 cellophaneuse KALFASS type 500 Servo, état excellente	71239
91. 1 tunnel de rétrécissement KALFASS type COMPACT 650 D, état excellente	71253
92. 1 machine à monter les cartons SCHUBERT type SKA, p.e. pour cartons à pralinés	71250
93. 1 enveloppeuse inversée SMB, pour petits napolitains p.e. comme Décoration à Noel, état excellent	71237
94. 2 miniwraps KOSPACK type 1000, pour bonbons, année 2009	71233
95. 1 empaqueteuse BECK, cellophaneuse, tunnel de rétrécissement, machine à fermer les caisses-cartons, avec bandes à rouleaux	71228
96. 1 machine d'enroulement CHOCOTECH type ED 1, pour pralinés en pliage sous l'article en aluminium, jusqu'à 50 pièces/min.	28777
97. 1 flowpack TEVOPHARM Pack 6, avec cellule photo-électrique	28776
98. 1 ensacheuse HAMAC HANSELLA BOSCH 175 H	42607

Autres machines

99. mélangeur de masses sèches, pour poudre ou granulés, capacité 150 l, inox	42604
100. 1 mélangeur à poudres DRAIS type GR 3, 450 l	42589
101. 1 machine à granuler ALEXANDERWERK type HGM, avec réservoir intermédiaire, avec inserts divers	42585
102. 1 ligne à laver des boîtes WINTERHALTER GR 66/1	28775
103. 1 cutter de laboratoire SCHARFEN, capacité 1-5 kg, bon état	42583
104. 1 machine à peler de pommes, alimentation manuelle, à 3 rangées, vient d'États-Unis	42582
105. 1 extrudeuse DÜKER REX type MN30N, pour 4 bobins	42578
106. 1 armoire climatique HERAEUS type VM 04/100	71295
107. 1 homogénéisateur avec vacuum HAAGEN RINAU type SRC200	28754
108. 1 cutter KARL SCHNELL, jusqu'à 3.500 kg/h, mobile	28749
109. 1 granulateur FREWITT, avec 3 inserts	28727

Veillez aussi faire attention à notre offre des machines neuves visible sur notre site internet [www.schokoma.com](http://www.schokoma.com):

1. torrificateurs à tambour neufs avec tamis de refroidissement pour charges des 5 kg, 22 kg, 60 kg Sätze	28201/2/66
2. tempéreuse mini pour chocolat, 5-10 kg par charges	26531/5



GmbH Maschinenhandel

Montagen  
Consulting  
Engineering

Niersweg 84  
D-47877 Willich-Neersen

Seite 6 von 6

3. installation de moulage pour bars ou pralinés remplis	27244
4. ligne mini à former des barres musli, 400 mm largeur de travail	28176
5. cuiseur laboratoire, 5 l charge, fermé en inox avec agitateur	26315
6. turbine à dragées laboratoire, capacité utile 5 kg ou 20 kg, inox	28033
7. tempéruse à chocolat, 250 kg/h max., inox	27770/71224
8. broyeur à billes pour chocolat, inox, à travail continu et discontinu	27132/41
9. installations de moulage pour chocolat avec et sans fourrages, ou one-shot	27135/6/8/9/40/42
10. remplisseuse de pâtes de noisettes en verrres pour 2 couleurs, twisté	27143
11. enveloppeuses pour pralinés en chocolat et bars mini, en double papillote ou pliages à pointes rabattues, avec alimentation automatique	27144
12. lignes à couler et sucre des gélifiés	27145/547
13. tambour à huiler en inox	27772
14. installation de cuisson de gélifiés, 500 kg/h max., inox	27744
15. mélangeur à chocolat, rendement 1.800 kg/h, 2 mélangeurs à arbre avec pompe	27131
16. tempermeter pour chocolat SCHOKOMA type DS 6	42334
17. batteuse à fondant, 100-200 kg/h, à l'intérieur en inox	28350/75
18. ligne de lentilles en chocolat, suivant la taille de noyau de dragées jusqu'à 120 kg/h	26179
19. tanks à chocolat, agitateurs à dissoudre et pompes en inox	

Dans le cas ou vous n'avez pas trouvé des machines correspondantes dans la liste présente nous vous invitons de visiter notre site internet [www.schokoma.com](http://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**