



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
1910378	11606	Alexander Sohn		AS/AM	22.11.2019

LISTE DE MATERIEL A VENDRE NO. 3/2019

Machines et lignes d'occasion:

Chocolat - massepain

	<u>réf.</u>
1. 1 enrobeuse SOLLICH type EM 620, bon état	29092
2. 1 enrobeuse SOLLICH type TTS 1050	28611
3. 1 enrobeuse SOLLICH type TTS 520	28614
4. 1 enrobeuse SOLLICH type TSM 820, avec tempérage	29079
5. 1 enrobeuse SOLLICH type TS 820	42569
6. 1 tunnel de refroidissement SOLLICH type KS 820, 1 m, 14 m tunnel, 1 m sortie	71299
7. 1 enrobeuse IKM TBM type 305, 300 mm large	42725
8. 2 enrobeuses NIELSEN type Tempra 320, inox	42609/26
9. 1 ligne d'enrobage KREUTER, 1.000 mm largeur de travail, 22 m refroidisseur	71215
10. 1 fontaine de chocolat SAVY GOISEAU, inox	42649
11. 1 ligne pour la fabrication de chocolat Carle & Montanari, 1.300 mm Hydrostatic, 1.100 mm Hydrostatic CMR conches, ex emplacement	29076
12. 2 agitateurs à chocolat SAVY GOISEAU, chacun 17.000 kg volume	29074
13. 4 agitateurs à chocolat SAVY GOISEAU, chacun 30.000 kg volume	29073
14. 1 tempéreuse SOLLICH type UT 500 S, année 1990	29072
15. 1 ligne de coulage one-shot KNOBEL type CCM 9/18, année 2004	29061
16. 3 effileuses d amandes BAUERMEISTER type MHO, bon état	29060
17. 1 installation pour têtes de nègre CHOCOTECH, dresseuse OKA, jusqu'à 8.500 pièces/h	29057
18. 1 centrifugeuse pour corps creux PREFAMAC, 8 appuis d'aimant	29054
19. 1 broyeur à billes WIENER DUYVIS, Wiecon 25, environ 250 kg/h	29051
20. 1 broyeur à perles BÜHLER type K 60 SRB 220, volume de broyage 5 l	29044
21. 1 tempéreuse à plaques Aasted type DMW 2000, jusqu'à 2.000 kg/h	29042

	<u>réf.</u>
22. 1 broyeuse à cinq cylindres BÜHLER type SFG 1000, disponible dès 2/2020	29016
23. 1 conche THOUET type SV 1250, disponible dès 1/2020	29015
24. 1 conche PETZHOLDT type PIV 1000	28972
25. 1 installation de moulage CARLE & MONTANARI type Cavemil 600	29007
26. 1 couleuse one-shot AWEMA type UDM 202, bon état	71347
27. 1 tempéreuse RASCH type TR 5, tempéreuse à vis	71346
28. 1 tempéreuse BTC, ca 200 kg /h, avec tête de dosage	42642
29. 1 tempéreuse KREUTER type Betamat 500, tempéreuse à vis	42640
30. 1 mini temper SOLLICH type F 100, bon état, environ 80 kg/h	42715
31. 1 mini temper, BLUM type Tempermat TS 100 CU-F, jusqu'à 100 kg/h, Année 1999	42597
32. 1 machine à raper de chocolat PREFAMAC type Snipper 1	28996
33. 1 enveloppeuse à napolitains SIEBLER, 80 pièces/min.	28976
34. 1 ligne pour le traitement de massepain, complète jusqu'à mouleuse des bloques	28968
35. 1 enveloppeuse pour bonbons de chocolat CHOCOTECH type ED 1, bon état	42746
36. 1 rouleuse KRÜGER SALECKER type MS 1, pour massepain etc.	42718
37. 1 tunnel de brûlage KRÜGER SALECKER type FT 400, pour massepain	71300
38. 1 agitateur à dissoudre MASSA type TCXF 1,5, 105 l capacité utile, neuf	71321
39. 1 ligne à barres BEPEX HUTT type DDP 600/6	28607

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

40. 1 presse à bonbons BOSCH HAMAC HANSELLA 85 A, 3 inserts	29093
41. 1 enveloppeuse à bonbons NAGEMA type EL 5, emballage plié type Viennois	71343
42. 1 broyeur à sucre BAUERMEISTER type UZU 01, 100 kg/h	42731
43. 1 mini mogul KREUTER, environ 100-130 kg/h max., avec cuiseurs etc.	29084
44. 1 mini mogul BINDLER, 16 buses, alimentation manuelle	29045
45. 1 mogul MAKAT type PMU 15, année 1992, 2 têtes de coulage à 4 couleurs	29080
46. 1 ligne à bonbons, 8.000 pièces/h max., pour Rocks, dès cuisson Jusqu'à l'enveloppement	29078
47. 1 batteur sous pression d'air MONDOMIX type A-05 Mini, envir. 45 kg/h	29070
48. 1 batteur sous pression d'air INDAG type DLM/S, avec cuves	29067
49. 1 batteur sous pression d'air MONDOMIX type VL E 50, 750-3.000 l/h	29059
50. 1 presse à sucettes AQUARIUS type F 600, année 1996	28975
51. 1 coupeuse-enveloppeuse à toffees EUROSIGMA type EURO 77/TIV	29058
52. 1 coupeuse-enveloppeuse à toffees NAGEMA LA, pliage à pointes rabattues	29055
53. 1 coupeuse-enveloppeuse à toffees ACMA type GD 1200, jusqu'à enveloppeuse sous étuis	29050

	<u>réf.</u>
54. 1 coupeuse-enveloppeuse à toffees THEEGARTEN type FPW1	29049
55. 1 coupeuse-enveloppeuse à toffees THEEGRATEN type FWT SL, pour étuis	28974
56. 1 miniwrap EUROSIMGMA type TSA 150, pour bonbons, 600 pièces/min.	29053
57. 1 cuiseur-mélangeur à vide THEEGARTEN, 120 l capacité utile, cuivre	29041
58. 1 ligne de cuisson KLÖCKNER HÄNSEL, gommés au goût de fruits etc., année 2011	29036
59. 1 cuiseur BOSCH HAMAC HANSELLA type 111 A, cuivre	28973
60. 1 ligne de cuisson de toffee PROFORM, jusqu'à 1.400 kg/h, année 2011	28993
61. 1 tambour refroidisseur HMC, environ 1.000 mm large, pour pâtes de toffee etc.	29031
62. Cylindres antiques à bonbons E.A.BAYER, bronze	29030
63. 1 tank inox avec agitateur double hélice, capacité 800 l, chauffable	42730
64. 1 tambour huileur NID, tous les parties en contact avec le produit en inox	71344

Dragées - noisettes- café

65. 1 turbine laboratoire à dragées WOLF type DK 16, année 2013, capacité utile 16-20 kg	29081
66. 1 turbine à dragées à bande BOSCH type PCP-6CB, année 2011, état excellent	29043
67. 1 torrificateur à tambour PROBAT type UG 15, révisée complètement, délais de livraison 3 mois	29000
68. 2 turbines à dragées BRUCKS type 9 CU, charges jusqu'à 80 kg	71327/45
69. 1 turbine à dragées BRUCKS type 9 CU, charges environ 60-80 kg	71329
70. 2 turbines à dragées BRUCKS, VIII G Neigbar CU, charges 60-80 kg	71326/04
71. 2 turbines à dragées CARL JAKOB type 900, CU	71325/23
72. 1 turbines à dragées PS, diamètre 1.600 mm, inox	71305
73. 1 ligne à peser et emballer pour noisettes dans sachets, année 2010, état excellent	71341

Chewing gum

74. 1 extrudeuse MAZZONI type CHW 1000, 1.000 kg/h	29064
75. 1 mélangeur à 2 bras en Z BAKER PERKINS, 350 l, execution acier	41211

Pâtisseries - tronc d'arbre - pain - gaufrettes

76. 1 ligne à biscuits PADOVANI, jusqu'à 400 kg/h, 1.200 mm large, année 2013	28929
77. 18 pinces à gaufres doux GUILHERME ROSA, plus mélangeur etc.	29095

	<u>réf.</u>
78. 1 machine pour pièce montée, une arbre, chauffé au gaz	42720
79. 1 ligne à biscuits ORLANDI IMAFORNI, 1.200 mm, four 27 m	29066
80. 1 moulin à céréals OCRIM type RMD 023, jusqu'à 800 kg/h	29046
81. 1 mélangeur à 2 bras en Z, capacité 850 l, inox, simple paroi	29039
82. 1 mélangeur à 2 bras en ZESER, capacité 550 l, inox, à double paroi	29038
83. 1 mélangeur à 2 bras en Z, capacité 650 l, acier, à double paroi	29035
84. 1 mélangeur à 2 bras en Z WEISERT & LOSER, capacité 400 l, inox	29034
85. 1 mélangeur à 2 bras en Z TONNAER type TZ 450, 450 l, acier, simple paroi	29033
86. 1 mélangeur à 2 bras en Z TONNAER type TZ 450, 450 l, inox, simple paroi	29032
87. 1 tartineuse à gaufrettes HEBENSTREIT type AK 45	29023
88. 1 encellophaneuse ESKORT, 40 pièces/min., année 2003	71348
89. 1 ligne à gaufrettes HEBENSTREIT, 30 pinces, 290 x 470 mm	28994
90. 1 sandwicheuse PETERS, 1.600 pièces/min., année 2001	28588
91. 1 dresseuse WILLEMSE ENGELE, 1.000 mm largeur de travail	28615

Pesage et emballage:

92. 1 machine à thermoformer, avec alimentation de produit, 3 files, format disque	29094
93. 1 ligne à thermofomer et emballer IMA type C60, pour comprimés/capsules	29087
94. 1 ligne à thermofomer et emballer NOACK type DPN 771	29086
95. 1 flowpack TLM type Little Flow, 70 pièces/min., année 2008	29091
96. 1 enveloppeuse pour bonbons de chocolat ULMA type DH 2, avec capots protectrices	29077
97. 1 ensacheuse BOSCH HAMAC HANSELLA type 175 H	42607
98. 1 peseuse double HASTAMAT type Stamm, utilisé pour dragées	71273
99. 1 machine à emballer en rouleaux AUTOWRAPPERS type S 2000 Doppeldreh	28592
100. 1 enveloppeuse sous étuis SIG type V 355 GTP 011, sandwich et biscuits ronds	28618

Autres machines

101. 1 chambre froide PORTISO, année 2012, 3,40 m x 2,15 m x 2,40 m, avec refroidisseur	29085
102. 1 mélangeur à socs LÖDIGE type FKM 600 D - 2 MK, bon état	29083
103. 1 mélangeur de masses sèches DRAIS type T 270, inox, à double paroi	29082
104. 1 mélangeur de masses sèches, 150 l, pour céréales etc., inox, sortie à fond	42604



GmbH Maschinenhandel

Montagen
Consulting
Engineering

Niersweg 84
D-47877 Willich-Neersen

Seite 5 von 6

		<u>réf.</u>
105.	1 mélangeur à poudres DRAIS type GR 3, capacité 450 l	42589
106.	1 machine à aérer de raisins secs LEONHARDT, inox	29040
107.	1 ligne pour la fabrication de pâtes AXOR OCRIM, jusqu'à 1.200 kg/h	28999
108.	1 machine à granuler ALEXANDERWERK type HGM, inserts divers	42585
109.	1 cuiseur-mélangeur HERBST type RAPID 12, capacité utile environ 50 l, inox	71308
110.	1 mélangeur universelleTECNOS type IL 400, inox	71275
111.	2 trieuses MASCHIMPEX type Sortomat 6 D, pour comprimés etc.	71255/6

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

112.	tempéreuse mini pour chocolat, 5-10 kg par charges	26531/5
113.	installation de moulage pour bars ou pralinés remplis	27244
114.	ligne mini à former des barres musli, 400 mm largeur de travail	28176
115.	cuiseur laboratoire, 5 l charge, fermé en inox avec agitateur	26315
116.	turbine à dragées laboratoire, capacité utile 5 kg ou 20 kg, inox	28033
117.	tempermeter pour chocolat SCHOKOMA type DS 6	42334
118.	batteuse à fondant, 100-200 kg/h, à l'intérieur en inox	28350/75
119.	ligne de lentilles en chocolat, suivant la taille de noyau de dragées jusqu'à 120 kg/h	26179
120.	ligne d'enrobage pour chocolat 200-1.600 mm	
121.	pièces de rechange pour conches universels Lloveras, comme U 500 etc.	29048
122.	barres d'enrobage pour Sollich mini tempereuse FD 100, 320	29062
123.	agitateurs, cuves de fusion, etc. pour chocolat / graisse	
124.	pompes à chocolat et graisse	
125.	broyeurs à billes pour chocolat	
126.	système à couler le chocolat	
127.	tanks à chocolat, agitateur à dissoudre et pompes en inox	
128.	conches (conche sec à 3 arbres) pour chocolat	
129.	four automatique de cuisson de gaufrette rotative	
130.	systèmes de tambour à dragéfier pour chocolat et sucre FECOATEC, entièrement automatique, charges 20-3.000 kg	
131.	tempéreuses à plaques FECOATEC de 100-1.500 kg/h	
132.	décoreuses FECOATEC 400-1.500 mm	



GmbH Maschinenhandel

Montagen
Consulting
Engineering

Niersweg 84
D-47877 Willich-Neersen

Seite 6 von 6

<u>Vente des entreprises productives complètes pour la continuation</u>	<u>réf.</u>
133. fabrication de thé en Allemagne	28990
134. ligne de traitement de fèves de cacao en Ghana	23683
135. fabrication de chocolat en Allemagne	28980
136. fabrication de chocolat dans la République tchèque	28979
137. usine de chewing gum à la Turquie	28978
138. usine de bonbons en Allemagne	28977
139. usine de denrées alimentaires en Allemagne	28998
140. fabrication/traitement de plastic en Allemagne	28991

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 remplacer? 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