



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

Brief-Nr	Kunden-Nr	Ihr Ansprechpartner	Telefax	Zeichen	Datum
2010273	11606	Alexander Sohn		AS/AM	24.06.2020

LISTE DE MATERIEL A VENDRE NO. 3/2020

Chocolat

ref.

- | | |
|--|-------------|
| 1. 1 remplisseuse de truffes DEDY Truefue, 7 pistons, année 2018, excellent état | 42751 |
| 2. 1 réservoir, inox, environ 800 l, à double paroi, avec agitateur à hélice | 42730 |
| 3. 1 tempéreuse SOLLICH FD 100, avec tube de remplissage, mobile | 42715 |
| 4. 1 tempéreuse SOLLICH FD 200, déjà révisé, mobile | 90390 |
| 5. 1 tempéreuse KREUTER Betamat 500, max. 500 kg / h | 42640 |
| 6. 1 tempéreuse BLUM Tempermat TS 100 CH-F, testé | 42597 |
| 7. 1 système de baisers en mousse CHOCOTECH, complet avec cuisine et système d'enrobage | 29057 |
| plus cartonneuse pour baisers mousse BRADMAN SL 3000 | 29292 |
| 8. 1 doseuse BTC, pour crème ou chocolat en gobelets, avec tempéreuse | 42642 |
| 9. 1 doseuse KNOBEL, pour chocolat ou crème en Blister / formes | 42580 |
| 10. 1 enrobeuse à chocolat SOLLICH TS / KS, 820 mm, 14 m tunnel | 42569/71299 |
| 11. 1 enrobeuse à chocolat SOLLICH UT 280, avec canal de refroidissement de 10 m | 42540 |
| 12. 1 tempéreuse de table MASSA Temperina, capacité 5 l | 42562 |
| 13. 1 canal de refroidissement SOLLICH MK 420, tunnel de 6 m, plus entrée / sortie | 71359 |
| 14. 1 tunnel de refroidissement CHOCOTECH, 1.300 mm de large, 18 m de de long | 29268 |
| 15. 1 couleuse BÄR, pour moules à cavité et moules, 6 buses | 71357 |
| 16. 1 couleuse AWEMA UDM 202, en moules / blister, en parfait état | 71347 |
| 17. 1 enrobeuse à chocolat IKM type 350, inox | 71349 |
| 18. 1 agitateur à dissoudre MASSA TCX-F 1.5 pour blocs de chocolat, inox, avec serpentin chauffant pour le placement des blocs et élément d'agitation, en stock, nouveau | 71321 |
| 19. 1 guillotine HAAS HHPB, pour masses de chocolat etc., largeur 200 mm | 71293 |

	<u>ref.</u>
20. 1 guillotine RHEON, d'environ 120 mm de large, par ex. après un RHEON rouleuse / extrudeuse de fils pour couper les fils	71292
21. 1 conche / raffineur universel LLOVERAS U 3000, capacité nette de 3.000 kg	29297
22. 1 mélangeur de recettes STOLZ F 2000, inox, excellent état	29285
23. 1 installation de moulage CARLE & MONTANARI Cavemil 275 B, 2 têtes à couler	29263
24. 1 installation de moulage one-shot CARLE & MONTANARI, moule: 600 x 205 mm	29262
25. 1 tempéreuse ICB CHOCOTEMPER TOP 5.5, capacité 5,5 kg	42817

Sucre - toffée - bonbons - jélifiés - mogul - fondant - praliné - chewing gum

26. 1 moulin à sucre HOSOKAWA ALPINE 250 UP, 100-250 kg/h, révisée	90392
27. 1 système de moulage et de refroidissement de sucettes EUROMEC, pour sucettes et boules plates (26 mm) fourrés avec poudre ou gomme à mâcher, année 2011	29276
28. 1 ligne de moulage et enveloppage de bonbons durs Facecut ROSE FORGROVE, double papillote	29274
29. 1 cuve de réacteur KUNNES, avec agitateur, vide, capacité nette env. 70 l	42791
30. 2 productions complètes de BUBBLE GUM GABLER, EUROMEC, THEEGRATEN U 1 et encartonneuse	29286
31. 1 broyeur à sucre BAUERMEISTER UZU 01 Turbo, environ 100 kg / h	42768
32. 1 broyeur à sucre BAUERMEISER UT 32, avec silo	29279
33. 2 broyeurs à sucre BAUERMEISTER UT 62, sur châssis	29254
34. 1 réservoir de stockage de glucose HELMES RW 1000, 1.000 l, inox	42518
35. 1 tambour à huiler NID, toutes les pièces en contact avec le produit en acier inoxydable	71344
36. 1 tambour à sucrer TER BRAAK, toutes les parties en contact avec le produit inox	29267
37. 1 système de cuisson pour bonbons durs HANSELLA type 135 A et Solvomat 126 E (comme machines individuelles: 29295 et 29294)	29296
38. 1 cuiseur sous vide THEEGARTEN S2A, cuve en cuivre	29291
39. 1 cuiseur sous vide HANSELLA 111A, cuivre, avec pompe à vide	29272
40. environ 7.000 coffrets en bois d'amidon, remplis de poudre de farine de maïs, (365 x 810 x 40-60 mm), pour une ligne Makat, non nettoyés	CADEAUX !

Dragées - noisettes - café

41. 1 turbine à dragées, capacité nette de 60 à 80 kg, enrobé de plastique	71353
--	-------

	<u>ref.</u>
42.	
43. diverses turbines à dragées en cuivre BRUCKS, CARL, jusqu'à 80 kg capacité nette	71323/5/7/9 71276/7/8
44. 1 turbine à dragées de laboratoire, capacité 10 l, inox, ventilateur de chauffage et de refroidissement	71318
45. 2 turbines à dragées PS, inox, 1.600 mm de diamètre, 1 x avec armoire électrique	71305
46. 2 turbines à drageés DUMOULIN TVV 1200, inox	29287
47. 1 torréfacteur PROBAT GN 75, toujours en service jusqu'au 07.20, bon Condition	29251

Pâtisseries - massepain - tronc d'arbre - pain - gaufrettes - gateaux

48. 1 cuve à levain ISMAR SF 500, inox, environ 500 l	42769
49. 4 machines à tronc d'arbre SCHLEE et SIEBERS	42761/2/3 & 42720
50. 1 cuve de torréfaction d'amandes LEHMANN, cuivre / gaz, contenu environ 30 l, testé	42584
51. 2 rotatives à biscuits POLIN Multidrop, électronique défectueuse, mécanique en commande, au prix spécial	42529/90263
52. 1 malaxeur planétaire / batteur TONELLI U 3000/3800, 84 kW	71360
53. 1 mélangeur planétaire COLLETTE MPH 300, avec élément racleur	29301
54. 1 tunnel enflammé KRÜGER SAALECKER FT 400, pour massepain	71300
55. 2 lignes de production de gaufres ZIEGLER, 41 pinces à gaufres, avec refroidisseur, tartineuse, mélangeurs de crème, refroidisseurs à spirale, enrobeuse, année 2014	29302/3
56. 2 machines à couper les gâteaux ABB IRB 260, année 2007	29283
57. 1 pétrin double Z WERNER & PFLEIDERER, 250-350 kg, à double Paroi	29278

Pesage et emballage:

58. 1 machine flowpack PFM, environ 90 pcs./min., vérifié / testé	42808
59. 1 machine flowpack ITALDIBIPACK Bibiflow, année 2018	29280
60. 1 convoyeur ascendant, de 200 à 1.000 mm, environ 1.500 mm de long	42785
61. 1 plieuse CHOCOTECH ED 1, pour produits chocolatés tel que scarabée (avec station de colle au fond), coeurs, etc., pliage sous l' article	42746
62. 1 ligne d'ensachage AUDION ELEKTRO, avec horloge, convoyeur d'alimentation pour chargement manuel, avec matériau d'emballage transparent, année 2002, parfait état	42636
63. 1 cellophaneuse WEGA AM-4/F, avec station de bandelette d'arrachage, année 2005	71362
64. 1 cellophaneuse ESKORT, pour biscuits, année 2003, bon état	71348

	<u>ref.</u>
65. 1 tunnel de rétrécissement KALLFASS C 400, plus convoyeur à rouleaux	71350
66. 1 enveloppeuse NAGEMA EL 5, emballage plié type Viennois, alimentation de bande des produits, plus alimentation vibrante	71343
67. 1 système de pesage et d'ensachage NEWTEC-JASA, pour noix ou similaires	71341
68. 1 enveloppeuse à tablettes SAPAL TD, 100 gr, pliage portefeuille, excellent état	29305
69. 1 système de pesage et d'emballage de sacs BP Machinery, 10-300 g, année 2019	29277
70. 1 machine à thermoformer GEA TRIOMAT 660, 6.800 mm long, année 1998	29300
71. 1 machine à thermoformer MULTIVAC M 860F, 4.800 mm lang, Bj. 2001, excellent état	29299
72. 2 machines flowpack / cerceuses SCHIB CO 100 BB MOVE DX/SX, année 2013 & 2015, excellent état	29298
73. 1 peseuse à plusieurs têtes YAMATO ADW 516 MD Sigma, excellent état	29271

Autres machines

74. 1 mélangeur de poudre LÖDIGE M 100, trémie d'alimentation avec axe de broyeur, acier	42767
75. 1 mélangeur de poudre LÖDIGE FKM-600 D, inox, 11 kW	29260
76. 1 mélangeur de poudre DRAIS GR 3, environ 450 l de capacité utile, acier	42589
77. 1 mélangeur à tambour KANENBERG MT 100, pour 100 l, fûts ^ standard, couvercle de sécurité	42635
78. 1 mélangeur à céréales, inox, capacité d'environ 150 l, élément en spirale	42604
79. 1 éplucheuse de pommes, fabricant des États-Unis, à réparer	42582
80. 1 mélangeur de pommade ou crème KRIEGER MNU 150, inox, excellent état	29282
81. 1 mélangeur à poudre / mélangeur à soc MIX, contenu 1 750 l, tous les pièces en contact de produit inox, 3 têtes de coupe, excellent état	29281
82. 1 cutter SEYDELMANN K 120 DC8, 120 l capacité, inox	29264
83. 1 cutter STEPHAN UMC 40, inox, à double paroi, sous vide, excellent état	29257

Sur notre page d'accueil www.schokoma.com, vous trouverez de nombreuses autres machines et installations neuves et d'occasion!



GmbH Maschinenhandel

Montagen
Consulting
Engineering

Niersweg 84
D-47877 Willich-Neersen

Seite 5 von 6

Vous souhaitez vendre tout ou partie de votre entreprise?

Nous connaissons des investisseurs qui souhaitent entrer dans des entreprises de production de taille moyenne en Allemagne. Vous souhaitez vendre ou vous recherchez des partenaires pour votre entreprise?

Nous contacter!

Vente d'installations de production complètes pour poursuite ref.

84. Production de thé en Allemagne	28990
85. Fabrication de corps creux et de chocolat en Allemagne	28980
86. Uusine de chewing-gum en Turquie	28978
87. Production de bretzels et de bretzels en Allemagne	29293

Modernisation, certifications CE pour les anciennes machines:

Si vous souhaitez actualiser vos machines / systèmes d'occasion ou si vous souhaitez les moderniser (CE), contactez-nous! Nous avons 38 ans d'expérience avec les anciennes machines et pouvons vous conseiller et, sur demande, vous proposer la révision de vos machines / systèmes avec garantie.

CONCEPTION DE MACHINE SPÉCIALE SCHOKOMA:

1. Mélangeur de pâte à gaufrettes 50-500 l, inox, rotor spécial pour un mélange rapide et homogène.
2. Four automatique de cuisson de gaufrette pour gaufrettes molles et gaufres rondes belges, 21 pinces en rotation.
3. Tartineuse de gaufrettes pour des feuilles de gaufre avec empilage. Dosage à 1 et 2 têtes.
4. Mélangeur de chocolat conche / pâte (3 arbres, 100-6.000 l) pour le chocolat et les masses pâteuses telles que Pâtes aux truffes. Avec décharge du liquide au pâteux.
5. Buse de pulvérisation de chocolat avec pompe, réservoir, tuyau chauffé.
6. Couleuse pour talons de chcolate, largeur de travail 400-1.000 mm.
7. Dispositif de roulement de chocolat, faucon, largeur de travail 600-1.000 mm.
8. Turbine à dragées système de brûleur à gaz pour turbine à dragéesl en cuivre.
9. Turbine à dragées, système d'air froid, mobile.
10. Formeuses de rouleaux de bonbons, type de rouleau HEMA 48 A / B, conception de rouleaux en bronze au choix.
11. Presse plastique de bonbons oreiller / motif avec manivelle ou contrôle de fréquence.
12. Extrudeuse de chewing-gum Bubble-gum avec refroidisseur de sol.



GmbH Maschinenhandel

**Montagen
Consulting
Engineering**

Niersweg 84
D-47877 Willich-Neersen

Seite 6 von 6

13. dispositif de saupoudrage de matériel de séchage, largeur de travail 400-1.000 mm.
14. Mélangeur de poudre avec rotor spécial pour un mélange très homogène, principe SOHN, 50-1.500 l. Option: avec récipient supplémentaire à rotation axiale ou excentrique pour les mélanges par lots.
15. Mélangeur humide avec rotor spécial pour un mélange homogène, principe SOHN, 50-1.500 l.

Nous nous réjouissons de votre demande, même si vous n'avez pas trouvé de solution à votre problème technique dans cette liste ou sur notre page d'accueil. Étant donné que nous avons une expérience en ingénierie des processus en plus de notre branche principale, l'industrie de la confiserie, dans d'autres secteurs tels que l'alimentation, la couleur, la chimie et la pharmacie, nous pouvons certainement vérifier si nous ou l'un de nos partenaires mondiaux pouvons vous aider.

Veillez noter qu'en raison des vacances, nous ne pouvons répondre à vos questions qu'en anglais.

Sincères salutations

SCHOKOMA GmbH