Schokoma

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*
2110164	11606	Alexander Sohn		AS/AS	05.05.2021

LISTE DE MATERIEL A VENDRE NO. 1/2021

Chocolat	**réference no.**
1. 1 tempéreuse BLUM type FD 200, jusqu'à 200 kg/h, révisée	90437
2. 1 conche de laboratoire JAF INOX, capacité utile 10 kg, année 2016	90446
3. 1 tempéreuse MEMAK, jusqu'à 250 kg/h, machine pour la démonstration	90443
4. 1 tempéreuse CHOCOTECH type TP 10, année 1996	29606
5. 2 tempéreuses SOLLICH type 100, consommation jusqu'à 80 kg/h	42830/42715
6. 1 tempéreuse de laboratoire MASSA type Temperina, capacité utile 5 kg, machine pour la démonstration	42562
7. 1 ligne truffe BEPEX HUTT, extrudeur plus 5 x piluliers	71398
8. 2 enrobeuses SOLLICH, 420 mm, avec tempéreuse incorporée	90404/42302
9. 1 ligne d'enrobage BLUM type 305, refroidisseur de fond 4,8 m, enrobeuse avec tempérage incorporé et tunnel de refroidissement final 10 m	29651
10. 2 tunnels de refroidissement Sollich MK 280, longueurs divers disponibles	90370/42849
11. 1 tunnel de refroidissement NIELSEN, 300 mm x 9 m long	71391
12. 1 tunnel de refroidissement SOLLICH type MK 320, longueur total 8 m	71388
13. 1 tunnel de refroidissement BLUM, 420 mm, tunnel 8 m, total 10,5 m	29662
14. 1 enrobeuse SOLLICH type UT 280, avec tempérage	90314
15. 1 enrobeuse NIELSEN type Tempra 320, avec tempéreuse, inox	90256
16. 1 enrobeuse NIELSEN type 300, sans tempérage	71390
17. 1 enrobeuse SOLLICH type TS 820, avec tempéreuse incorporée	42569
18. 1 tunnel de refroidissement SOLLICH type KS 820, longueur total 16 m	71299
19. 1 agitateur SOLLICH type RW 150, capacité utile 150 kg	90365
20. 2 dopeuses KNOBEL type CA 9, révisées	90254/42580
21. 1 agitateur à dissoudre NAGEMA type TS 1-20, capacité max. 220 kg	42358
22. 1 broyeur à nibs DUYVIS WIENER type Nibrotom, 500 kg/h, pour cacao	42854
23. 1 remplisseuse à truffe DEDY type TRUEFUE, 7 pistons, état excellent	42751

réference no.

24.	1 conche sec THOUET type SV 1250, avec 2 cylindres en acier au rotor	71379
25.	1 couleuse one-shot AWEMA type UDM 202, pour pralinés	29666
26.	1 couleuse AWEMA type MKD 180, pour pralinés & tablettes	71365
27.	1 couleuse BÄR, pour moules de corps creux et similaire, alimentation manuelle	71357
28.	1 mélangeur à chocolat BEETZ type MK 1, 250 kg, inox à l'intérieur	26175
29.	2 conche universel GODDART type 1000, révisé á la demande	29623
30.	1 ligne de coulage one-Shot KNOBEL type KCM, 9 buses	29656

Sucre - toffée - bonbons - jélifiés - fondant - nougat - chewing gum - nougatine

31.	1 pompe de dosage NETZSCH type NEMO, 200 kg/h, pour jélifiés	90395
32.	1 moulin à sucre ALPINE, jusqu'à 250 kg/h, déjà révisé fonctionel	90392
33.	1 moulin à sucre BAUERMEISTER type UZU 01, jusqu'à 100 kg/h, avec table	42768
34.	1 cuiseur universel OOMS type FABKOKER, 30 l, avec gaz	90332
35.	1 ligne de compression et refroidissement pour bonbons HÄNSEL, env. 300 kg/h	42789
36.	1 ligne à chewing gum MAZZONI type TRA 100 CG	71400
37.	2 cuiseurs LANG type 81, 220 l, cuivre, brûleur à gaz Honeywell	71386/5
38.	1 cuiseur basculant THEEGARTEN, cuivre, vapeur, capacité utile 65-100 kg	71242
39.	1 pompe de fourrage EUROMEC, pour ligne de bonbons	29619
40.	1 ligne à silos de sucre REIMELT, capacité de fourrage 36 to, avec aspiration	29650
41.	1 couleuse KREUTER type FG 68/6-8, pour fondant, jélifiés, etc.	29690
42.	2 cuiseur-mélangeurs THEEGARTEN type R 109, cuivre, capacité utile 360 l	29692
43.	1 ligne mogul NID type M301, tête de coulage à 1 couleur	29675
44.	1 ligne de coulage pour bonbons CHOCOTECH / APV, année 2011, jusqu'à 1,5 to/h	29669
45.	1 ligne de coulage CD 30, pour ourson de gomme gelifiée en moules, année 2020	29634
46.	1 tambour de refroidissement RUFFINATTI type RCT 100, jusqu'à 600 kg/h	29613

Dragées - noisettes - café - céréales

47.	4 turbines à dragées BRUCKS, cuivre, diamètre 900 mm	90415
48.	1 turbine à dragées de laboratoire BRUCKS type V2A, couchée, charges de 5-20 kg	90380

réference no.

49.	1 turbine à dragées laboratoire, avec air chaud et froid, inox, 10 l, neuve	71318
50.	1 ventilateur SCHOKOMA type KL, pour turbines à dragées, neuve	81641
51.	1 installation de pulvérisation de chocolat SCHOKOMA type DÜSE 30, neuve	81630
52.	1 tamis vibrante, avec 8 tamis d'échange, était utilisé pour noisettes	42940
53.	1 torréfacteur à tambour PROBAT type UG 15, état excellent	71394
54.	2 turbines à dragées type PS, inox, 1.600 mm diamètre, avec ventilation à l'intérieur	71305

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

55.	1 ligne à gaufrettes HAAS DANGER, 96 plaques, année 2004	29679
56.	1 ligne à gaufrettes ZIEGLER, 21 plaques de cuisson, avec fourrage de crème	29302
57.	1 ligne de production de gaufrettes à la crème NAGEMA type G 30 – AK 30	29612
58.	1 dresseues / extrudeuse RHEON type KN170, capable de fonctionner	90462
59.	2 mélangeurs à pâte type TM 120, aluminium, capacité utile 120 l	90396-7
60.	1 mouleuse à massepain KRÜGER SALECKER type MS 1	90378
61.	1 mélangeur STEPHAN type VM 60 Edelstahl, état excellent	71375
62.	1 extrudeuse à massepain DÜKER REX type MN 30 N	90364
63.	2 broyeuses en granite, 2 cylindres, largeur de travail 300 mm	90363/339
64.	2 trancheuses à gâteau KRUMBEIN, pour divisions diverses	42910/1
65.	2 mélangeurs à pâte REGO type Libelle, 30 l	42909/8
66.	3 machines pour pièce montée SCHLEE	42763/1/2
67.	1 laminoir SEEWER RONDA type 5/5	42100
68.	1 mélangeur à 2 bras en Z LINDEN type 250, couvercle et double paroi en inox	71406
69.	3 mélangeurs à 2 bras en Z NAGEMA type DMK 400, encore en production, disponible dès 11/2021	29615
70.	1 mélangeur planétaire TONELLI, capacité utile environ 800 l	71360
71.	1 mélangeur planétaire TONELLI, capacité utile environ 100-200 l	71405
72.	1 Plantenmischer TONELLI, ca. 100 l Nutzinhalt	71404
73.	1 cuve pour fondre la graisse MÜLLER type M 400, environ 1.400 l	71399
74.	3 cuves DIOSNA, mélangeur à spirale, 1.000 mm diamètre, acier	29693
75.	1 rotative à biscuits EFETTI, cylindres 800 mm large, avec cylindres divers	29653
76.	1 four à bande d acier IMAFORNI, 1.000 mm x 30 m, déjá démonté	29640
77.	1 dresseuse SCHEFFERS type REKORT 460, avec coupeuse à fil et 2 jeux de buses, était utilisé pour produits de coco	29691

Schokoma

GmbH Maschinenhandel

Montagen
Consulting
Engineering

Niersweg 84
D-47877 Willich-Neersen

Pesage et emballage

		réference no.
78.	1 doseur volumétrique NAGEMA type DB 5, pour ensacheuses etc.	90449
79.	1 plieuse universelle CHOCOTECH type ED 1, pour escarbots etc.	42746
80.	1 peseuse à deux têtes HASTAMAT type STAMM, jusqu'à 500 g	71273
81.	1 peseuse à deux têtes OPTIMA type HWS 201, jusqu'à 300 g	42245
82.	1 peseuse à deux têtes OPTIMA type HASTAMAT, jusqu'à 125 g	71384
83.	1 flowpack TEVOPHARM type Pack 6, pour produits petits	71403
84.	1 ligne à peser et emballer HASTAMAT / TEVOPHARM, pour boules à Truffe en blister	71402
85.	1 machine à monter et fermer les cartons TRADE FAIRE type DMK 60	71401
86.	1 tunnel de rétraction BECK, passage 500 x 220 mm	71395
87.	1 ligne d'ensachage ISHIDA / HASTAMAT, avec plateau et transporteurs	29632
88.	1 ligne d'ensachage ISHIDA / KOPAS, année 2017, état excellent	29633
89.	1 miniwrap / flowpack GD type 860, 700 pcs./min., pour bonbons	29668
90.	1 enveloppeuse NAGEMA type EL 5, pour pliage pointu viennois	71343
91.	1 machine à fermer les sachets à bagues OPTIMA type BA 6/CH, avec ouvre-sac de la pile	71249
92.	1 flowpack PFM type Deltapack, 40-90 pcs./min., cellule photo-electrique	29667
93.	1 enveloppeuse double papillote NAGEMA type EK 1, pour bonbons	29639
94.	1 flowpack ILAPAK type DELTA 1000 SB, avec saupoudrage de gaz	29676
95.	1 ligne d'ensachage ROVEMA, avec peseuse, noisettes de 90 g	29674

Pharmaceutique - chimie - laques - peintures

96.	1 mélangeur à 2 bras en Z GUITTARD, 150 l, chauffable, révisé fonctionalement	90340
97.	1 mélangeur à 2 bras en Z BAKER PERKINS, jusqu'à 350 kg capacité, exécution épaise	41211
98.	1 réacteur-agitateur KUNNES, capacité utile environ 70 l, chauffable	42791
99.	1 mélangeur à socs LÖDIGE type FKM 2000 D, inox, EX	29624
100.	1 broyeuse tri-cylindres VÖGELE, 800 mm, cylindres acier	42531
101.	1 comprimeuse KILIAN, avec mélangeur à poudres, 14 und 12 mm diamètre	71407

Autres

102.	1 cutter de laboratoire SCHARFEN, capacité utile 1-5 kg, avec table	90372
103.	30 palettes européenne en plastic, 120 x 80 mm, bon état	42941
104.	1 granulateur FAUMA, avec inserts divers	42884
105.	1 mélangeur à ailettes NADRATOWSKI, 900 l, inox	29637

GmbH Maschinenhandel

Montagen
Consulting
Engineering

Niersweg 84
D-47877 Willich-Neersen

106.	1 étuve BINDER type KB 720/E2, jusqu'à environ 100° C	42843
107.	1 mélangeur à socs LÖDIGE type M 100, pour poudre, acier	42767
108.	1 ligne compresseur KESER type SK 25m, 15 kW, 10 bar	29694
109.	1 station de lavage de boîtes METOS type WD 333, inox	29683
110.	1 ligne pour ravioli TORESANI, avec silos	29614

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

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.

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.

Sincères salutations

SCHOKOMA GmbH