New and used machines for the confectionery and chocolate industry

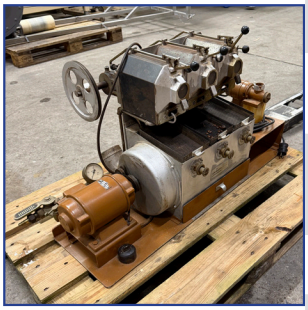
Liste des ventes de machines d´occasion

2026-CW42



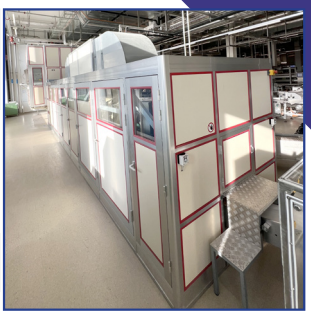








1.	G13148	1	Sistema de corp cav COLLMANN tip HYDO-12, cumplet cun macchina de fusiun, linea centrifuga, paternoster de raffreddament, per la produziun cuntinua de par esempi cunili, Babbo Natale e prudott simil.
2.	G13523	1	Ensacheuse horizontale SIG type HBM, année 2004, avec scellage à froid, double dérouleur de film, raccordeur automatique (splicer) et pilotage par cellule photoélectrique SICK pour film imprimé. Cadence : env. 400 articles par minute.
3.	G13524	1	Coupeuse URSCHEL modèle N, pour le broyage d'amandes et de noisettes. Année 1997.
4.	G13525	1	Mélangeur Stephan type UMB 40 E, avec cuve en acier inoxydable à double paroi pour chauffage jusqu'à 130 °C max.
5.	G13515	1	Conche NETZSCH, modèle Cocoeasy CE-300-LME-6, avec broyeur à billes intégré pour le broyage de la masse.
6.	G13492	1	Convoyeur de refroidissement tridirectionnel WOLF S/K-420 avec section de refroidissement sur trois niveaux, revêtu de panneaux isolants.
7.	G13493	1	Conteneur mobile en acier inoxydable GS-COATING CAR-200 à double paroi avec mélangeur de dissolution.
8.	G13494	1	Torréfacteur de laboratoire BARTH, modèle de table, équipé de trois tambours de torréfaction disposés en ligne et d'un système de chauffage au gaz.
9.	G13483	1	Extrudeuse à double tête OTTO KREMMLING pour pâte molle, modèle OKA-Automat-600, avec deux têtes et une largeur de travail d'environ 600 mm.
10.	G13484	1	Hachoir OTTO KREMMLING, modèle HKE-B-08, avec socle, pour la découpe de copeaux. Fabriqué en 2021.
11.	G13486	1	Enrobeuse HUTT BEPEX, modèle ÜZM-2000, en acier inoxydable.
12.	G13477	1	Laminoir à cinq cylindres BÜHLER type SFL-1800, largeur de cylindres d'environ 1 800 mm.
13.	G13478	1	Laminoir à cinq cylindres CARLE + MONTANARI type HB-1300, largeur de travail d'environ 1 300 mm.
14.	G13480	1	Machine de coulée par goutte WOLF type DDT-400, largeur de travail d'environ 400 mm, équipée de 104 buses, fabriquée en 2022.
15.	G13481	1	Machine d'enduction WOLF type TC-420/UF-200, largeur de travail d'environ 420 mm, avec régulation intégrée de la température de la vis et refroidissement par air.
16.	G13482	1	Tempéreuse WOLF, modèle UF-200-P, avec pompe à engrenages intégrée, fabriquée en 2022.
17.	G13458	1	Machine d'emballage sous film RASCH type RK pour produits à fond plat, avec convoyeur de sortie et station de pression, mais sans table d'entrée.
18.	G13459	1	Machine d'emballage sous film RASCH type RU-D, avec pliage à brosse, convoyeur de sortie et station de pression.
19.	G13460	1	Mélangeur universel de cuisson KLÖCKNER & HÄNSEL type HFA-1212, fabriqué en 1999. Cet appareil est destiné à la préparation de fondants, fourrages, confitures et mélanges similaires. Capacité de la cuve : environ 280 litres.
20.	G13461	1	Machine de revêtement WOLF Type TC-320/UF-100, fabriquée en 1993. La machine est dotée d'un chemin de courroie négatif et d'un dispositif pour le revêtement des feuilles de Baumkuchen.











Lothar A. Wolf
Spezialmaschinen-GmbH
Max-Planck-Strasse 55
32107 Bad Salzuflen GERMANY
Telefon: +49 (0) 52 22 / 98 47-0
Telefax: +49 (0) 52 22 / 98 47-22
eMail: info@wolf-machines.de
Internet: http://www.wolf-machines.de

Geschäftsführer:
Michael Lothar Wolf
Rene Maurice Wolf

Amtsgericht Lemgo
Reg.-Nr. HRB 590
U.St.-Nr. DE 811 168 431

New and second hand machines for the confectionery and chocolate industry



21.	G13454	1	Épandeur à bande KRÜGER & SALECKER BST-400.01 avec brosse, monté sur une bande transporteuse à mailles, avec armoire de commande. Largeur de travail d'environ 400 à 420 mm.
22.	G13455	1	Épandeur vibrant, monté sur une bande transporteuse à mailles, avec armoire de commande. Largeur de travail d'environ 400 à 420 mm.
23.	G13450	1	Épandeur à bande BÖHNKE & LUCKAU type BL-M1123-AD, fabriqué en 2018. L'épandeur est monté sur une bande transporteuse à mailles avec bac de récupération. L'armoire de commande avec panneau de commande est également montée sur la bande transporteuse.





24.	G13444	1	Machine de coulée monobloc BÖHNKE & LUCKAU type BL-3D OSL, fabriquée en 2017. Elle est équipée de deux trémies de mélange et d'un système de coulée de type « boxer ». La plaque à buses comporte actuellement 3 à 4 rangées de 9 buses.
25.	G13434	1	Machine d'emballage de sacs THÜRLINGS 30-D. La machine prélève les sacs du magasin, les ouvre à l'aide de pinces à doigts, puis les remplit. Les sacs sont ensuite fermés par une agrafe.
26.	G13375	1	Étiqueteuse PAGO, modèle Pagomat 15/120-E, montée sur un support avec convoyeur.





27.	G13376	1	Tambour à sucre TER BRAAK.
28.	G13377	1	Convoyeur RUFFINATTI avec rouleau de lamination pour pâtes à confire.
29.	G13299	1	Rouleau conique vertical HEMA type 73-A pour la formation de cordons de bonbons, construit en 1980.
30.	G13300	1	Machine de gaufrage pour sucettes HEMA type 50-A avec insert en bâtonnet et rouleau de nivellement type 48-A pour le tapis de masse, construite en 1986.
31.	G13253	1	Machine d'emballage sous film RASCH Type RG pour produits à fond plat, construite en 1993.





32.	G13085A	1	Système de moulage HOPPE/SOLLICH pour brins de pâte d'amande ou de nougat, avec extrudeuse pour 5 brins, canal de pré-refroidissement et guilliotine pour couper les brins à longueur.
33.	G13088	1	Machine de dosage et de versement KREUTER type FG-600 avec 15 pistons doseurs d'une largeur de travail d'environ 600 mm, avec chaîne d'entraînement pour les bacs à poudre.
34.	G13062	1	Machine à vitrage „Disc-Coater" RADEMAKER avec une bande quadrillée d'environ 620 mm et deux disques diffuseurs.
35.	G13528	1	Machine de dosage « One-Shot » Knobel modèle KCM-ALPHA X-NI-9/18-45, année de fabrication 2012.



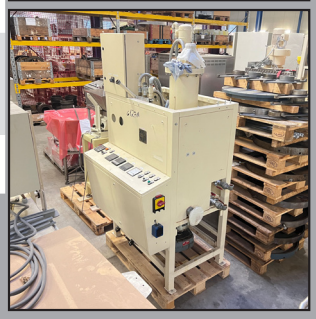


36.	G13071 G13072	1	Machine à former des lentilles McIntyre équipée d'une paire de rouleaux (largeur de travail d'environ 420 mm, diamètre des rouleaux de 300 mm) et d'un refroidisseur d'eau pour l'alimentation des rouleaux en eau froide.
37.	G13036	1	Enveloppeuse SAPAL type BN-E pour napolitains, utilisant une feuille d'aluminium en bobine et équipée d'un dispositif d'encollage ROBATECH. Cadence : environ 200 pièces par minute.
38.	G13011	1	Bobineuse Napolitaine SAPAL type BN-E pour l'emballage extérieur du rouleau et l'étiquette de la pile, avec dispositif d'encollage ROBATECH. Production d'environ 200 pièces par minute.





39.	G13014	1	Bobineuse Napolitaine SAPAL type BN-g pour un papier en rouleau avec dispositif d'encollage ROBATECH. Production d'environ 200 pièces par minute.
40.	G12711	1	Tempéreuse à praliné SOLLICH de type NT-300-N, année de construction 1986.



Nous vous prions de nous adresser vos demandes et de nous soumettre vos offres pour toute machine de production dont vous n'avez plus l'utilisation.

Recevez nos salutations distinguées.
Lothar A. Wolf Spezialmaschinen-GmbH

Lothar A. Wolf
Spezialmaschinen-GmbH
Max-Planck-Strasse 55
32107 Bad Salzuflen GERMANY
Telefon: +49 (0) 52 22 / 98 47-0
Telefax: +49 (0) 52 22 / 98 47-22
eMail: info@wolf-machines.de
Internet: http://www.wolf-machines.de

Cette liste est basée sur nos conditions de vente et de livraison.
Toute mention de poids, capacité, dimensions etc. est à titre indicatif.
Nous déclinons toute responsabilité pour toute erreur dans la description du matériel.
Nos offres sont valables sous réserve de vente entre – temps.

Geschäftsführer:
Michael Lothar Wolf
Rene Maurice Wolf

Amtsgericht Lemgo
Reg.-Nr. HRB 590
U.St.-Nr. DE 811 168 431