



New and used machines for the confectionery and chocolate industry

Liste des ventes de machines d'occasion

2026-CW30



1. G13476 1 Ligne de production de barres protéinées SOLLICH-CHOCOTEC-STEPHAN comprenant l'alimentation en matières premières, l'unité de cuisson, le mélangeur de base, la machine à fouetter pour la seconde couche, la formeuse à rouleaux avec système de découpe, l'unité d'enrobage SOLLICH avec canal de refroidissement et le conditionnement flow pack. Capacité de production : environ 180 barres par minute.



2. 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.

3. G13436 1 Système de coulée Bindler pour pièces de monnaie avec moules en silicone facilitant le démoulage et carrousel de refroidissement.

4. G13433 1 Machine de coulée monobloc BÖHNKE & LUCKAU BL-OSD-600, fabriquée en 2018. Cette machine est équipée de deux cuves de fusion avec agitateurs et d'un système de coulée de type « boxer ».

5. G13111 1 Cuve agitateur WOLF type RB-2.0 avec armoire de commande et isolation.



6. G12458 1 Rouleau de formage et de refroidissement WOLF Type F-1250 d'un diamètre d'environ 1000 mm pour produire et déposer un tapis de masse sur un canal de refroidissement.

7. G12459 1 Dispositif de cassage de produit WOLF pour casser un tapis de masse refroidi en petits flocons décoratifs. Largeur de travail : environ 1 300 mm.

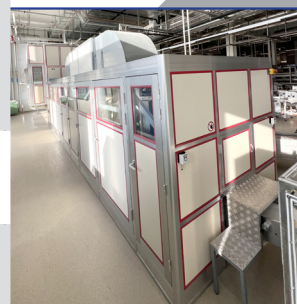
8. G12430 1 Station de chauffage de moules WOLF Type W-RS-200 avec hottes et radiateurs radiants. Largeur de travail d'environ 420 mm et longueur de 4 000 mm.



9. G12431 1 Station de remplissage de moules WOLF Type W-FW-200 pour le remplissage de moules de décoration avec du chocolat, qui sont tirés d'un magasin et remplis de chocolat. Préparé pour une taille de moule d'environ 410 x 310 x 5 mm. Largeur de travail environ 420 mm.

10. 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.

11. 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.



12. G13482 1 Tempéreuse WOLF, modèle UF-200-P, avec pompe à engrenages intégrée, fabriquée en 2022.

13. G13417 1 Machine à empiler les noix WOLF PMN-6/420 pour la production de produits à partir d'un mélange de céréales et de chocolat.

14. G13419 1 Doseur de produits WOLF PA-480 à cinq compartiments (environ 50 mm) pour biscuits, gaufrettes, etc., fabriqué en 2020.



New and second hand machines for the confectionery and chocolate industry



15. G13221 Enrobeuse à bande WOLF Type DRA-1200 pour l'enrobage d'inserts en chocolat, avec une largeur de bande de 1 200 mm. Construit en 2008.



16. G13222 Module de refroidissement par air WOLF Type LKTA-200, avec refroidisseur de liquide/refroidisseur d'eau intégré WOLF Type FKL-907, construit en 2008.

17. 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.

18. G13484 1 Hachoir OTTO KREMMLING, modèle HKE-B-08, avec socle, pour la découpe de copeaux. Fabriqué en 2021.

19. G13435 1 Machine de découpe ultrasonique DÖINGHAUS USS-1000, fabriquée en 2011. Cette machine est équipée d'un convoyeur d'entrée et d'un convoyeur de sortie.

20. G13485 1 Tempéreuse à disque SOLLICH, modèle MST-1000, conçue pour le refroidissement à eau, pour le tempérage d'environ 1 000 kg de pâte de chocolat par heure. Fabriquée en 1981.

21. G13486 1 Enrobeuse HUTT BEPEX, modèle ÜZM-2000, en acier inoxydable.

22. G13487 1 Machine de contrôle de température de disque SOLLICH Type MST-1500-V, pour refroidissement à l'eau froide, année de fabrication 1986.

23. G13477 1 Laminoir à cinq cylindres BÜHLER type SFL-1800, largeur de cylindres d'environ 1 800 mm.

24. G13478 1 Laminoir à cinq cylindres CARLE + MONTANARI type HB-1300, largeur de travail d'environ 1 300 mm.

25. G13462 1 Laminoir à deux cylindres BÜHLER type SZAN-500 avec une largeur de cylindre d'environ 500 mm et un diamètre de cylindre d'environ 400 mm.

26. G13422 1 Machine d'emballage FIMA SRL SweetMagic pour le pliage et le double torsadage de chocolats rectangulaires, fabriquée en 2020.

27. G13469 1 Machine d'emballage GRUPO FABRY VIGNOLA Automac 55 PIU-B297 pour le conditionnement de produits sur barquettes en carton. Année de fabrication : 2020.

28. G13457 1 Machine d'emballage sous film RASCH RG-STR, avec unité de pliage des extrémités, station de déroulement avec chaîne de lissage, équipée pour les œufs Kinder Surprise.

29. G13423 1 Machine d'emballage sous film RASCH RU-EK pour déroulage d'articles, avec unité de pliage des extrémités, station de torsion et goulotte de déroulage.

30. 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.

31. G13455 1 Épandeur vibrant, monté sur une bande transporteuse à mailles, avec armoire de commande. Largeur de travail d'environ 400 à 420 mm.



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 Salzungen 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

WOLF