



MACHINERY
CATALOGUE
EDITION 6



MACHINERY MADE IN BELGIUM



INTELLIGENT SOFTWARE
INDUSTRIAL HIGH QUALITY PLUGS
STAINLESS STEEL NOZZLE
HIGH EFFICIENCY MODULAR COOLING SYSTEM
DOSING FUNCTION
STAINLESS STEEL ROTATING ARM
EASY ACCESSIBILITY FOR MAINTENANCE
AESTHETIC PERFORATION FOR OPTIMAL HEAT VENTILATION
BORDER TO AVOID DRIPPING CHOCOLATE
INTERCHANGEABLE POSITION OF THE PEDAL
CLEAR PARAMETER DISPLAY
WELDED CASING FOR OPTIMAL HYGIENE
LOW POWER CONSUMPTION



🇬🇧 SEE THE VIDEOS OF THE CHOCOLATE WORLD MACHINERY ON WWW.YOUTUBE.COM/CWANTWERP OR SCAN THE QR CODE FOR THE INSTALLATION VIDEO.

🇳🇱 BEKIJK DE VIDEO'S VAN DE CHOCOLATE WORLD MACHINES OP WWW.YOUTUBE.COM/CWANTWERP OF SCAN DE QR CODE VOOR DE INSTALLATIEVIDEO.

🇫🇷 VOIR LES VIDÉOS DE CHOCOLATE WORLD MACHINES SUR WWW.YOUTUBE.COM/CWANTWERP OU SCANNEZ LE QR CODE POUR LE VIDÉO D'INSTALLATION.

🇪🇸 VEA LOS VÍDEOS DE LAS MÁQUINAS DE CHOCOLATE WORLD EN WWW.YOUTUBE.COM/CWANTWERP O ESCANEE EL CÓDIGO QR PARA VER EL VÍDEO DE INSTALACIÓN.



We proudly present our brand-new Chocolate World catalogue of automatic tempering machines and related options, all manufactured in Belgium by Chocolate World NV.

For over 35 years, Chocolate World has offered complete solutions for the artisanal chocolate market. Experience has showed us that we achieve the best results by sharing our knowledge with you and by listening to your valuable ideas and expectations.

In cooperation with Hacos Chocolate World started to produce user-friendly machines in 2008. In 2016 Chocolate World started to manufacture its machinery completely independently and machinery production, mould production, warehouse and showroom moved to a central location in Hoboken in Antwerp, the current Headquarters of the company.

One of our motivations is to introduce you to the technological possibilities of the traditional chocolate industry. For optimal results, our engineers developed methods to convert industrial systems into artisanal solutions. Next to user-friendliness as a main focus in the design of our machinery we continuously try to improve the hygiene factor and to reduce the energy consumption of our machines.

We constantly strive to offer premium quality products combined with an excellent service. Every day we enjoy the challenge of supporting you in your artisanal chocolate enterprise!

Explore the catalogue and discover our full range of machinery, made in Belgium.



Met trots presenteren wij onze gloednieuwe Chocolate World catalogus van automatische tempereermachines en bijhorende opties, vervaardigd in België door Chocolate World NV.

Al meer dan 35 jaar biedt Chocolate World complete oplossingen voor de ambachtelijke chocolademarkt. Ervaring heeft ons geleerd dat we de beste resultaten bereiken door onze kennis met u te delen en door te luisteren naar uw waardevolle ideeën en verwachtingen.

In samenwerking met Hacos startte Chocolate World in 2008 met de productie van gebruiksvriendelijke chocolademachines. In 2016 begon Chocolate World zijn machines volledig zelfstandig te produceren en verhuisden de machineproductie, de vormenproductie, het magazijn en de showroom naar een centrale locatie te Hoboken in Antwerpen, de huidige hoofdzetel van het bedrijf.

Een van onze drijfveren is u kennis te laten maken met de technologische mogelijkheden van de traditionele chocolade-industrie. Voor een optimaal resultaat ontwikkelden onze ingenieurs methodes om industriële systemen om te zetten in ambachtelijke oplossingen. Naast gebruiksvriendelijkheid als belangrijkste focus bij het ontwerp van onze machines proberen wij voortdurend de hygiënefactor te verbeteren en het energieverbruik van onze machines te verminderen.

Wij streven er voortdurend naar producten van topkwaliteit aan te bieden in combinatie met een uitstekende service. Elke dag genieten wij van de uitdaging u te ondersteunen in uw ambachtelijke chocoladeonderneming!

Bekijk de catalogus en ontdek ons volledige machine assortiment, made in Belgium.



MACHINERY MADE IN BELGIUM





Nous sommes fiers de vous présenter notre tout nouveau catalogue Chocolate World de tempéruses automatiques et les options connexes, toutes fabriquées en Belgique par Chocolate World NV.

Depuis plus de 35 ans, Chocolate World offre des solutions complètes pour le marché du chocolat artisanal. L'expérience nous a montré que nous obtenons les meilleurs résultats en partageant nos connaissances avec vous et en écoutant vos précieuses idées et attentes.

En coopération avec Hacos, Chocolate World a lancé la production des machines conviviales en 2008. En 2016, Chocolate World a commencé à fabriquer ses machines de manière totalement indépendante et la production de machines, la production de moules, l'entrepôt et le showroom ont été déplacés vers un emplacement central à Hoboken à Anvers, le siège actuel de l'entreprise.

Une de nos motivations est de vous faire découvrir les possibilités technologiques de l'industrie traditionnelle du chocolat. Pour un résultat optimal, nos ingénieurs ont développé des méthodes pour convertir les systèmes industriels en solutions artisanales. Outre la convivialité de nos machines, nous nous efforçons constamment d'améliorer le facteur hygiène et de réduire la consommation d'énergie de nos machines.

Nous nous efforçons constamment d'offrir des produits de première qualité combinés à un excellent service. Chaque jour, nous relevons le défi de vous soutenir dans votre entreprise de chocolat artisanal !

Explorez le catalogue et découvrez notre gamme complète de machines, fabriquées en Belgique.



Chocolate World está orgulloso de presentar el nuevo catálogo de atemperadoras automáticas y opciones relacionadas, todas ellas fabricadas en Bélgica por Chocolate World NV.

Durante más de 35 años, Chocolate World ha ofrecido soluciones completas para el mercado del chocolate artesanal. La experiencia nos ha demostrado que conseguimos los mejores resultados compartiendo nuestros conocimientos con usted y escuchando sus valiosas ideas y expectativas.

En colaboración con Hacos, Chocolate World lanzó a fabricar máquinas de fácil manejo en 2008. En 2016 Chocolate World comenzó a fabricar su maquinaria de forma totalmente independiente y la producción de maquinaria, la fabricación de moldes, el almacén y la sala de exposiciones se trasladaron a una ubicación central en Hoboken, en Amberes, la actual sede de la empresa.

Una de nuestras motivaciones es presentar las posibilidades tecnológicas de la industria tradicional del chocolate. Para obtener resultados óptimos, nuestros ingenieros desarrollaron métodos para convertir los sistemas industriales en soluciones artesanales. Junto a la facilidad de uso como foco principal en el diseño de nuestra maquinaria, intentamos continuamente mejorar el factor de higiene y reducir el consumo de energía de nuestras máquinas.

Nos esforzamos constantemente por ofrecer productos de primera calidad combinados con un servicio excelente. Cada día disfrutamos del reto de apoyarle en su empresa de chocolate artesanal.

Explore el catálogo y descubra toda nuestra gama de maquinaria, fabricada en Bélgica.

COMPATIBILITEITSTABEL - TABLEAU DE COMPATIBILITÉ - COMPATIBILITY CHART - GRÁFICO DE COMPATIBILIDAD

	CW12	CW24D	CW24	CW40	CW60	CW80	
M1200A Enrobing line 180 mm	•	•	•	•	•	•	pag. 17
M1300A Enrobing line 200 mm		•	•	•	•	•	pag. 18
M1300A Enrobing line XL		•	•	•	•	•	pag. 20
M1300ADB		•	•	•	•		pag. 19
M1300B Truffle Grill		•	•	•	•	•	pag. 23
M1300C Truffle Mill		•	•	•	•	•	pag. 23
M1300CON 1-Phase convert			•	•			
M1300E Dosing head		•	•	•	•	•	pag. 12
M1300NSA 3-way valve				•	•	•	pag. 13
M1300VSA Variable speed auger			•	•	•	•	
M1800 Moulding line				•	•	•	pag. 14
M1850 Enrobing station		•	•	•	•	•	pag. 24
M1850-X3 Enrobing station				•	•	•	pag. 25
M1850T4-T6-T8 Cooling tunnel		•	•	•	•	•	pag. 26

Remark: Vibrating table always included with all tempering machines.

Opmerking: Tritafel altijd inbegrepen op alle tempereermachines.

Remarque : Table vibrante toujours incluse sur toutes les tempéreuses.

Nota: se incluye siempre la mesa vibratoria en todas las máquinas de templado.

M1275M



- Automatic melting dispenser Swan
- Tank capacity: 10 kg of chocolate
- Power: 0,7 kW - 220V single-phase - 50/60 Hz
- Microprocessor with digital temperature display
- Pedal to dose the chocolate
- Weight: 74 kg
- 2 years warranty
- Low energy consumption
- Fast melting
- Optimal finish & design



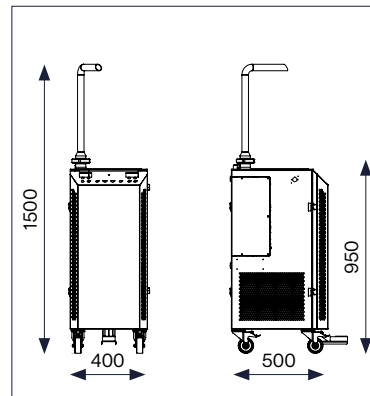
- Distributeur fondant automatiquement Swan
- Capacité de la cuve : 10 kg de chocolat
- Alimentation électrique : 0,7 kW - 220V monophasé - 50/60 Hz
- Microprocesseur avec affichage numérique de la température
- Pédale pour dosage du chocolat
- Poids : 74 kg
- 2 ans de garantie
- Faible consommation d'énergie
- Temps de fusion minimal
- Design et finition raffiné



- Automatische smelt dispenser Swan
- Tankcapaciteit: 10 kg chocolade
- Stroomvoorziening: 0,7 kW - 220V monofazige stroom - 50/60 Hz
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Gewicht: 74 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelttijd
- Optimale afwerking & design



- Dispensador automático de chocolate Swan
- Capacidad del tanque: 10 kg de chocolate
- Electricidad: 0,7 kW - 220V monofásico - 50/60 Hz
- Microprocesador con pantalla digital de temperatura
- Pedal para dosificar el chocolate
- Peso: 74 kg
- 2 años de garantía
- Bajo consumo energético
- Tiempo mínimo de derretir
- Diseño y acabado óptimos



M1275T



- Automatic tempering dispenser Swan
- Tank capacity: 10 kg of chocolate
- Production per hour: 35 kg
- Power: 0,7 kW - 220V single-phase - 50/60 Hz
- Microprocessor with digital temperature display
- Pedal to dose the chocolate
- Weight: 100 kg
- 2 years warranty
- Low energy consumption
- Fast melting and tempering cycle
- Optimal finish & design



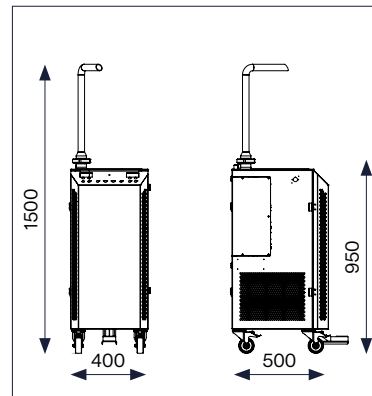
- Distributeur tempéreuse automatique Swan
- Capacité de la cuve : 10 kg de chocolat
- Production par heure : 35 kg
- Alimentation électrique : 0,7 kW - 220V monophasé - 50/60 Hz
- Microprocesseur avec affichage numérique de la température
- Pédale pour dosage du chocolat
- Poids : 100 kg
- 2 ans de garantie
- Faible consommation d'énergie
- Temps de fusion et de tempérage minimal
- Design et finition raffiné



- Automatische tempereer dispenser Swan
- Tankcapaciteit: 10 kg chocolade
- Productie per uur: 35 kg
- Stroomvoorziening: 0,7 kW - 220V monofazige stroom - 50/60 Hz
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Gewicht: 100 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en tempereertijd
- Optimale afwerking & design



- Dispensador automático de templado Swan
- Capacidad del tanque: 10 kg de chocolate
- Producción por hora: 35 kg
- Electricidad: 0,7 kW - 220V monofásico - 50/60 Hz
- Microprocesador con pantalla digital de temperatura
- Pedal para dosificar el chocolate
- Peso: 100 kg
- 2 años de garantía
- Bajo consumo energético
- Tiempo mínimo de derretir y temperar
- Diseño y acabado óptimos



CW12 PREMIUM



- Tank capacity: 12 kg of chocolate
- Production per hour: 45 kg
- Power: 0,7 kW - 220V single-phase - 50/60 Hz
- Standard dosing function
- Microprocessor with digital temperature display
- Pedal to dose the chocolate
- Heated vibrating table
- Suited for bean-to-bar as well as two-component chocolate
- Weight: 121 kg
- 2 years warranty
- Low energy consumption
- Fast melting and tempering cycle
- Optimal finish & design



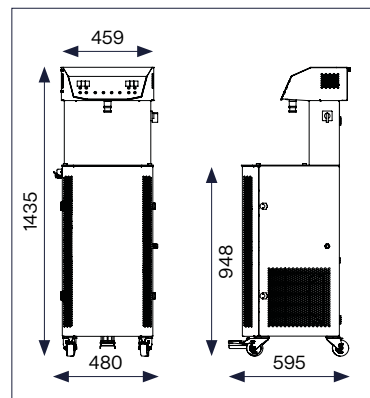
- Tankcapaciteit: 12 kg chocolade
- Productie per uur: 45 kg
- Stroomvoorziening: 0,7 kW - 220V monofazige stroom - 50/60 Hz
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuursdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Bruikbaar voor bean-to-bar chocolade én tweecomponenten chocolade
- Gewicht: 121 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en tempereertijd
- Optimale afwerking & design



- Capacité de la cuve : 12 kg de chocolat
- Production par heure : 45 kg
- Alimentation électrique : 0,7 kW - 220V monophasé - 50/60 Hz
- Fonction de dosage standard
- Microprocesseur avec affichage numérique de la température
- Pédale pour dosage du chocolat
- Table vibrante chauffante
- Utilisable pour le chocolat bean-to-bar ainsi que pour le chocolat à deux composants
- Poids : 121 kg
- 2 ans de garantie
- Faible consommation d'énergie
- Temps de fusion et de tempérage minimal
- Design et finition raffiné



- Capacidad del tanque: 12 kg de chocolate
- Producción por hora: 45 kg
- Electricidad: 0,7 kW - 220V monofásico - 50/60 Hz
- Función de dosificación estándar
- Microprocesador con pantalla digital de temperatura
- Pedal para dosificar el chocolate
- Mesa vibradora calentada
- Adecuado tanto para chocolate en grano como para chocolate de dos componentes
- Peso: 121 kg
- 2 años de garantía
- Bajo consumo energético
- Tiempo mínimo de derretir y temperar
- Diseño y acabado óptimos



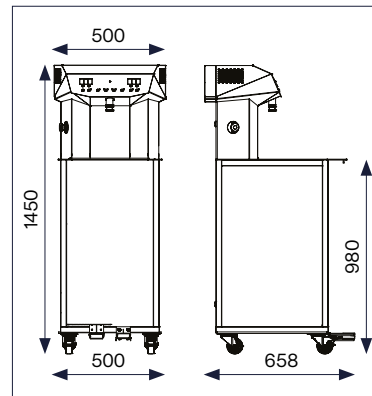
CW24 DELIGHT



- Simplified model of the CW24 Premium
- Tank capacity: 24 kg of chocolate
- Production per hour: 90 kg
- Power: 1 kW - three-phase current - 50/60 Hz
- Single-phase system on demand
- Variable speed auger function on demand
- Standard dosing function
- Microprocessor with digital temperature display
- Pedal to dose the chocolate
- Heated vibrating table
- Suited for bean-to-bar as well as two-component chocolate
- Weight: 160 kg
- 1 year warranty
- Low energy consumption



- Vereenvoudigd model van de CW24 Premium
- Tankcapaciteit: 24 kg chocolade
- Productie per uur: 90 kg
- Stroomvoorziening: 1 kW - driefazige stroom - 50/60 Hz
- Monofazige stroom op aanvraag
- Variabele schroefaandrijving functie op aanvraag
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuursdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Bruikbaar voor bean-to-bar chocolade én tweecomponenten chocolade
- Gewicht: 160 kg
- 1 jaar garantie
- Laag energieverbruik



- Modèle simplifié du CW24 Premium
- Capacité de la cuve : 24 kg de chocolat
- Production par heure : 90 kg
- Alimentation électrique : 1 kW - courant triphasé - 50/60 Hz
- Monophasé sur demande
- Tarière variable fonction disponible sur demande
- Fonction de dosage standard
- Microprocesseur avec affichage numérique de la température
- Pédale pour dosage du chocolat
- Table vibrante chauffante
- Utilisable pour le chocolat bean-to-bar ainsi que pour le chocolat à deux composants
- Poids : 160 kg
- 1 an de garantie
- Faible consommation d'énergie



- Modelo simplificado de la CW24 Premium
- Capacidad del tanque: 24 kg chocolate
- Producción por hora: 90 kg
- Electricidad: 1 kW - trifásica - 50/60 Hz
- Monofásico a pedido
- Función hélice variable a pedido
- Función de dosificación estándar
- Microprocesador con pantalla digital de temperatura
- Pedal para dosificar el chocolate
- Mesa vibradora calentada
- Adecuado tanto para chocolate en grano como para chocolate de dos componentes
- Peso: 160 kg
- 1 año de garantía
- Bajo consumo energético



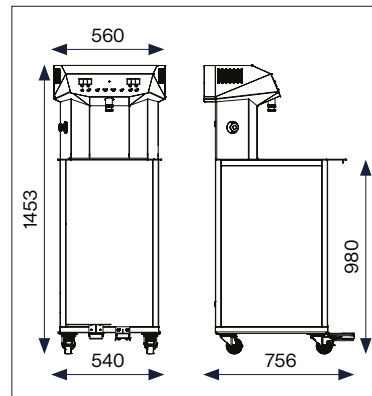
CW24 PREMIUM



- Tank capacity: 24 kg of chocolate
- Production per hour: 90 kg
- Power: 1 kW - three-phase current - 50/60 Hz
- Single-phase system on demand
- Variable speed auger function on demand
- Standard dosing function
- Microprocessor with digital temperature display
- Pedal to dose the chocolate
- Heated vibrating table
- Suited for bean-to-bar as well as two-component chocolate
- Weight: 185 kg
- 2 years warranty
- Low energy consumption
- Fast melting and tempering cycle
- Optimal finish & design



- Tankcapaciteit: 24 kg chocolade
- Productie per uur: 90 kg
- Stroomvoorziening: 1 kW - driefazige stroom- 50/60 Hz
- Monofazige stroom op aanvraag
- Variabele schroefaandrijving functie op aanvraag
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuursdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Bruikbaar voor bean-to-bar chocolade én tweecomponenten chocolade
- Gewicht: 185 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en temperetijd
- Optimale afwerking & design



- Capacité de la cuve : 24 kg de chocolat
- Production par heure : 90 kg
- Alimentation électrique : 1 kW - courant triphasé - 50/60 Hz
- Monophasé sur demande
- Tarière variable fonction disponible sur demande
- Fonction de dosage standard
- Microprocesseur avec affichage numérique de la température
- Pédale pour dosage du chocolat
- Table vibrante chauffante
- Utilisable pour le chocolat bean-to-bar ainsi que pour le chocolat à deux composants
- Poids : 185 kg
- 2 ans de garantie
- Faible consommation d'énergie
- Temps de fusion et de tempérage minimal
- Design et finition raffiné



- Capacidad del tanque: 24 kg de chocolate
- Producción por hora: 90 kg
- Electricidad: 1 kW - trifásico - 50/60 Hz
- Monofásico a pedido
- Función hélice variable a pedido
- Función de dosificación estándar
- Microprocesador con pantalla digital de temperatura
- Pedal para dosificar el chocolate
- Mesa vibradora calentada
- Adecuado tanto para chocolate en grano como para chocolate de dos componentes
- Peso: 185 kg
- 2 años de garantía
- Bajo consumo energético
- Tiempo mínimo de derretir y temperar
- Diseño y acabado óptimos



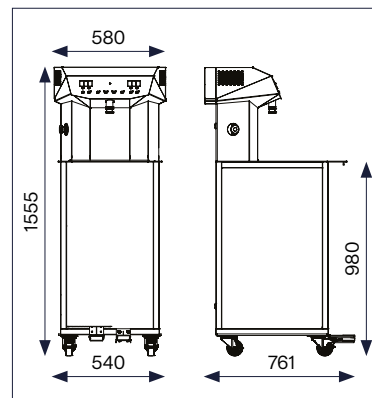
CW40 PREMIUM



- Tank capacity: 40 kg of chocolate
- Production per hour: 150 kg
- Power: 1,6 kW - three-phase current - 50/60 Hz
- Single-phase system on demand
- Variable speed auger function on demand
- Standard dosing function
- Microprocessor with digital temperature display
- Pedal to dose the chocolate
- 3-way valve for precise dosing on demand
- Heated vibrating table
- Suited for bean-to-bar as well as two-component chocolate
- Weight: 190 kg
- 2 years warranty
- Low energy consumption
- Fast melting and tempering cycle
- Optimal finish & design



- Tankcapaciteit: 40 kg chocolade
- Productie per uur: 150 kg
- Stroomvoorziening: 1,6 kW - driefazige stroom - 50/60 Hz
- Monofazige stroom op aanvraag
- Variabele schroefaandrijving functie op aanvraag
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuursdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- 3-wegklep voor nauwkeurige dosering op aanvraag
- Verwarmde triltafel
- Bruikbaar voor bean-to-bar chocolade én tweecomponenten chocolade
- Gewicht: 190 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en temperetijd
- Optimale afwerking & design



- Capacité de la cuve : 40 kg de chocolat
- Production par heure : 150 kg
- Alimentation électrique : 1,6 kW - courant triphasé - 50/60 Hz
- Monophasé sur demande
- Tarière variable fonction disponible sur demande
- Fonction de dosage standard
- Microprocesseur avec affichage numérique de la température
- Pédale pour dosage du chocolat
- Vanne à 3 voies pour un dosage précis sur demande
- Table vibrante chauffante
- Utilisable pour le chocolat bean-to-bar ainsi que pour le chocolat à deux composants
- Poids : 190 kg
- 2 ans de garantie
- Faible consommation d'énergie
- Temps de fusion et de tempérage minimal
- Design et finition raffiné



- Capacidad del tanque: 40 kg de chocolate
- Producción por hora: 150 kg
- Electricidad: 1,6 kW - trifásico - 50/60 Hz
- Monofásico a pedido
- Función hélice variable a pedido
- Función de dosificación estándar
- Microprocesador con pantalla digital de temperatura
- Pedal para dosificar el chocolate
- Válvula de 3 vías para una dosificación precisa a pedido
- Mesa vibradora calentada
- Adecuado tanto para chocolate en grano como para chocolate de dos componentes
- Peso: 190 kg
- 2 años de garantía
- Bajo consumo energético
- Tiempo mínimo de derretir y temperar
- Diseño y acabado óptimos



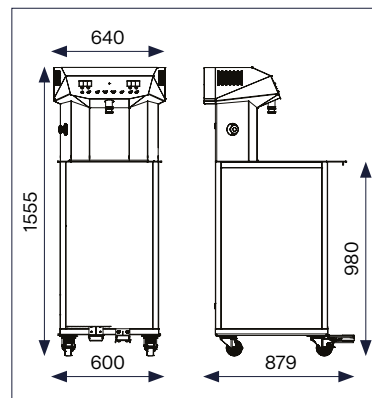
CW60 PREMIUM



- Tank capacity: 60 kg of chocolate
- Production per hour: 200 kg
- Power: 1,9 kW - three-phase current - 50/60 Hz
- Variable speed auger function on demand
- Standard dosing function
- Microprocessor with digital temperature display
- Pedal to dose the chocolate
- 3-way valve for precise dosing on demand
- Heated vibrating table
- Suited for bean-to-bar as well as two-component chocolate
- Weight: 215 kg
- 2 years warranty
- Low energy consumption
- Fast melting and tempering cycle
- Optimal finish & design



- Tankcapaciteit: 60 kg chocolade
- Productie per uur: 200 kg
- Stroomvoorziening: 1,9 kW - driefazige stroom - 50/60 Hz
- Variabele schroefaandrijving functie op aanvraag
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- 3-wegklep voor nauwkeurige dosering op aanvraag
- Verwarmde triltafel
- Bruikbaar voor bean-to-bar chocolade én tweecomponenten chocolade
- Gewicht: 215 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en tempereertijd
- Optimale afwerking & design



- Capacité de la cuve : 60 kg de chocolat
- Production par heure : 200 kg
- Alimentation électrique : 1,9 kW - courant triphasé - 50/60 Hz
- Tarière variable fonction disponible sur demande
- Fonction de dosage standard
- Microprocesseur avec affichage numérique de la température
- Pédale pour dosage du chocolat
- Vanne à 3 voies pour un dosage précis sur demande
- Table vibrante chauffante
- Utilisable pour le chocolat bean-to-bar ainsi que pour le chocolat à deux composants
- Poids : 215 kg
- 2 ans de garantie
- Faible consommation d'énergie
- Temps de fusion et de tempérage minimal
- Design et finition raffiné



- Capacidad del tanque: 60 kg de chocolate
- Producción por hora: 200 kg
- Electricidad: 1,9 kW - trifásico - 50/60 Hz
- Función hélice variable a pedido
- Función de dosificación estándar
- Microprocesador con pantalla digital de temperatura
- Pedal para dosificar el chocolate
- Válvula de 3 vías para una dosificación precisa a pedido
- Mesa vibradora calentada
- Adecuado tanto para chocolate en grano como para chocolate de dos componentes
- Peso: 215 kg
- 2 años de garantía
- Bajo consumo energético
- Tiempo mínimo de derretir y temperar
- Diseño y acabado óptimos



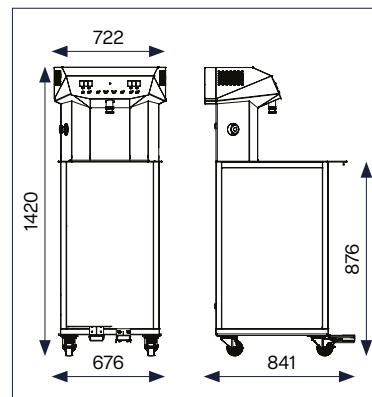
CW80 PREMIUM



- Tank capacity: 80 kg of chocolate
- Production per hour: 200 kg
- Power: 1,9 kW - three-phase current - 50/60 Hz
- Variable speed auger function on demand
- Standard dosing function
- Microprocessor with digital temperature display
- Pedal to dose the chocolate
- 3-way valve for precise dosing on demand
- Heated vibrating table
- Suited for bean-to-bar as well as two-component chocolate
- Weight: 230 kg
- 2 years warranty
- Low energy consumption
- Fast melting and tempering cycle
- Optimal finish & design



- Tankcapaciteit: 80 kg chocolade
- Productie per uur: 200 kg
- Stroomvoorziening: 1,9 kW - driefazige stroom - 50/60 Hz
- Variabele schroefaandrijving functie op aanvraag
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- 3-wegklep voor nauwkeurige dosering op aanvraag
- Verwarmde triltafel
- Bruikbaar voor bean-to-bar chocolade én tweecomponenten chocolade
- Gewicht: 230 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en temperetijd
- Optimale afwerking & design



- Capacité de la cuve : 80 kg de chocolat
- Production par heure : 200 kg
- Alimentation électrique : 1,9 kW - courant triphasé - 50/60 Hz
- Tarière variable fonction disponible sur demande
- Fonction de dosage standard
- Microprocesseur avec affichage numérique de la température
- Pédale pour dosage du chocolat
- Vanne à 3 voies pour un dosage précis sur demande
- Table vibrante chauffante
- Utilisable pour le chocolat bean-to-bar ainsi que pour le chocolat à deux composants
- Poids : 230 kg
- 2 ans de garantie
- Faible consommation d'énergie
- Temps de fusion et de tempérage minimal
- Design et finition raffiné



- Capacidad del tanque: 80 kg de chocolate
- Producción por hora: 200 kg
- Electricidad: 1,9 kW - trifásico - 50/60 Hz
- Función hélice variable a pedido
- Función de dosificación estándar
- Microprocesador con pantalla digital de temperatura
- Pedal para dosificar el chocolate
- Válvula de 3 vías para una dosificación precisa a pedido
- Mesa vibradora calentada
- Adecuado tanto para chocolate en grano como para chocolate de dos componentes
- Peso: 230 kg
- 2 años de garantía
- Bajo consumo energético
- Tiempo mínimo de derretir y temperar
- Diseño y acabado óptimos



M1300E



The dosing head distributes the liquid chocolate into the moulds. This saves time as the user does not have to scrape the chocolate manually. Furthermore, it guarantees hygienic processing.

The standard version is equipped with two dosing plates (3x7 and 3x8 layout), a mould guidance system installed on the vibrating table and a dosing unit.

Other dosing plate layouts are available on request.



De doseerkop verdeelt de chocolade over de vorm. Dit bespaart de gebruiker tijd aangezien hij de chocolade niet handmatig hoeft te schrappen. Tevens garandeert dit een hygiënische verwerking.

De standaard uitvoering beschikt over twee doseerplaten (indeling 3x7 en 3x8), een vormgeleidingssysteem dat op de triltafel is geïnstalleerd en een doseereenheid.

Andere vormindelingen op aanvraag.



La tête de dosage divise le chocolat dans les différentes cavités du moule. L'utilisateur gagne ainsi du temps, car aucun raclage manuel n'est requis. Il assure également un traitement hygiénique.

Le modèle standard comporte deux plaques de dosage (disposition de 3x7 et 3x8), un système de guidage du moule installé sur la table vibrante et une unité de dosage.

Autres dispositions sur demande.



La placa dosificadora divide el chocolate líquido en las cavidades del molde. Así, el sistema ahorra tiempo al usuario ya que no es necesario raspar el chocolate manualmente. Este también garantiza una elaboración más higiénica.

La versión estándar está equipada con dos placas de dosificación (formato 3x7 y 3x8), un sistema de orientación para el molde instalado en la mesa vibradora y una unidad de dosificación.

Otras disposiciones disponibles a pedido.



M1300NSA



Our optional 3-way valve allows you to dose exact amounts of chocolate over and over again!
Ideal for producing chocolate bars with specific ingredients that have to be the exact same weight every time.

This option is available for CW40, CW60 or CW80 kilogram tempering machines.



Met onze optionele 3-wegklep kunt u steeds opnieuw exacte hoeveelheden chocolade doseren!
Ideaal voor het maken van chocoladerepen met specifieke ingrediënten die telkens exact hetzelfde gewicht moeten hebben.

Deze optie is beschikbaar voor CW40, CW60 of CW80 kilogram tempermachines.



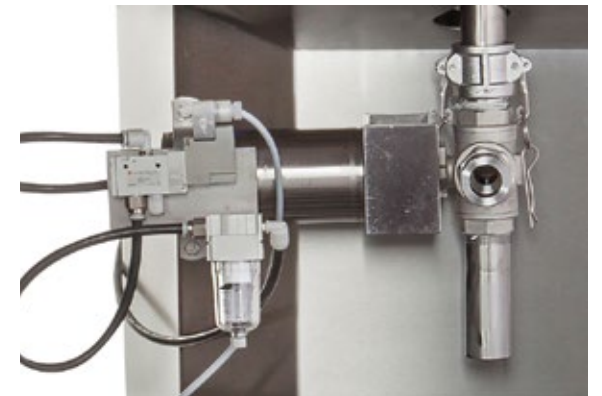
Notre vanne 3 voies en option vous permet de doser des quantités exactes de chocolat, encore et encore !
Idéal pour produire des barres de chocolat avec des ingrédients spécifiques qui doivent avoir exactement le même poids à chaque fois.

Cette option est disponible pour les tempéreuses de kilogrammes CW40, CW60 ou CW80.

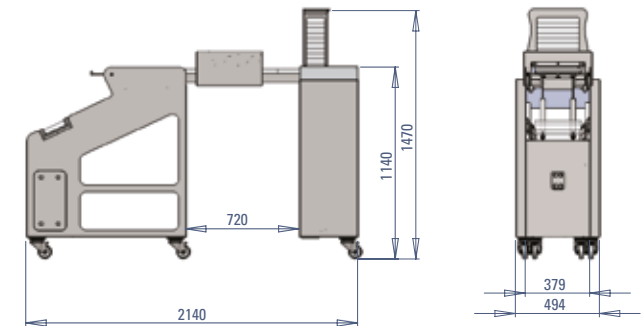


Nuestra válvula opcional de 3 vías le permite dosificar cantidades exactas de chocolate una y otra vez.
Ideal para producir tabletas de chocolate con ingredientes específicos que tienen que tener el mismo peso exacto cada vez.

Esta opción está disponible para las atemperadoras de kilo CW40, CW60 o CW80.



M1800



Technical characteristics:

- Compatible with moulds 135 x 275 or 175 x 275 mm
- Speed: 4 moulds per minute
- Power and consumption: 230 V- 16 A - 1,6 KW
- Dimensions: 2140 x 494 x 1470 mm
- Weight: 205 kg

The moulding line features four different and adjustable heating systems:

- Heating of the upper scrapers
- Heating of the side scrapers
- Heating of the return pump
- Heating of the vibrating station



Technische eigenschappen:

- Compatibel met vormen 135 x 275 of 175 x 275 mm
- Snelheid: 4 vormen per minuut
- Stroom en gebruik: 230 V- 16 A - 1,6 KW
- Afmetingen: 2140 x 494 x 1470 mm
- Gewicht: 205 kg

De mouleerlijn beschikt over vier verschillende en aanpasbare verwarmingssystemen:

- Verwarming van de bovenschrapers
- Verwarming van de zijschrapers
- Verwarming van de retourpomp
- Verwarming van het trilstation



Caractéristiques techniques :

- Compatible avec moules 135 x 275 ou 175 x 275 mm
- Vitesse : 4 moules par minute
- Électricité - consommation: 230 V- 16 A - 1,6 KW
- Dimensions : 2140 x 494 x 1470 mm
- Poids : 205 kg

La ligne de moulage dispose de quatre systèmes de chauffage différents adaptables :

- Chauffage racleurs supérieurs
- Chauffage racleurs latéraux
- Chauffage pompe de retour
- Chauffage station vibrante



Características técnicas:

- Compatible con moldes de 135 x 275 o 175 x 275 mm
- Velocidad: 4 moldes por minuto
- Electricidad y consumo: 230 V- 16 A - 1,6 KW
- Dimensiones: 2140 x 494 x 1470 mm
- Peso: 205 kg

La línea de moldaje cuenta con cuatro diferentes sistemas de calefacción adaptables:

- Calefacción del raspadores superiores
- Calefacción de los raspadores laterales
- Calefacción de la bomba de retorno
- Calefacción de la unidad vibratoria

M1800



The mini moulding line is especially designed for automatic mould processing. The line can be used with the Chocolate World automatic tempering machine, models CW40, CW60 and CW80.

The Chocolate World semi-industrial moulding line enables processing of several mould layouts during a single production process. The line processes the different moulds one by one, regardless of the model in the mould.

The chocolate is distributed directly from the tempering machine into the moulds, without requiring a specific dosing head.

A double scraping system removes the excess chocolate from the moulds that are entirely filled with chocolate. The moulds pass onto the vibrating table, eliminating air bubbles from the chocolate.

The moulds are turned for the creation of chocolate shells. Surplus chocolate is collected and pumped back to the automatic tempering machine. The mould can be taken from the line by manual scraping of the sides.

The moulding line can also be used to produce solid chocolate products. Immediately after the vibration process, a stainless steel table is placed on the line. This allows the user to produce not only chocolate shells but also solid chocolate tablets. Instead of rotating the moulds, the moulds remain completely filled with chocolate and can be cooled in a cooling tunnel or manually transferred to a cold room. The same procedure is followed to close the filled shells with chocolate.

Extra trays needed to catch excess chocolate.

Production process:

- The (various) moulds are placed on the mould loader.
- A pushing system places the moulds under the tempering machine, which fills the moulds with chocolate.
- The moulds are scraped with a double scraper and vibrated on the vibrating table.
- Afterwards, the moulds can be turned over in order to create chocolate shells



De mini-mouleerlijn werd speciaal ontworpen voor het geautomatiseerd verwerken van vormen. De lijn kan gebruikt worden met de automatische tempereermachine van Chocolate World, model CW40, CW60 en CW80.

Met de semi-industriële mouleerlijn van Chocolate World kunnen tijdens één en hetzelfde productieproces verschillende vormindelingen worden gebruikt. De lijn verwerkt de verschillende vormen één voor één, onafhankelijk van het model.

De chocolade wordt uit de tempereermachine rechtstreeks in de vormen gegoten, zonder dat er een specifieke doseerkop nodig is. Daarna verwijderd een dubbel schraapsysteem de overtollige chocolade van de vormen, die volledig met chocolade gevuld zijn. Een triltafel verwijderd eventuele luchtballen uit de chocolade. Voor het verkrijgen van schelpen worden de vormen vervolgens omgedraaid. De overtollige chocolade wordt opgevangen en opnieuw naar de ketel van de tempereermachine gepompt. De vorm kan nu van de lijn genomen worden, waarbij de zijkant handmatig wordt geschrapt.

Het is met de mouleerlijn tevens mogelijk om volle producten te maken. Daartoe wordt onmiddellijk na het trilstation een roestvrijstalen tafel opgezet. Dit laat de gebruiker toe met dezelfde machine niet alleen schelpen, maar ook volle chocolade zoals chocoladetabletten of napolitains te produceren. In plaats van om te draaien, blijven de vormen volledig gevuld met chocolade en kunnen ze onmiddellijk gekoeld worden in een koeltunnel of handmatig naar een koelruimte worden overgebracht. Dezelfde procedure wordt toegepast om de gevulde schelpen dicht te strijken met chocolade.

Extra opvangbakjes nodig om de overtollige chocolade op te vangen.

Productieproces:

- De (eventueel verschillende) vormen worden op de lader geplaatst.
- Door middel van een duwsysteem worden de vormen onder de tempereermachine gebracht en gevuld met chocolade.
- De vormen worden afgeschrapt met een dubbele schraper en vervolgens getrild.
- Nadien worden de vormen omgedraaid voor de schelpvorming.



La ligne de moulage a été spécialement conçue pour automatiser la manipulation des moules. La ligne peut être utilisée en combinaison avec la tempéreuse automatique de Chocolate World, modèles CW40, CW60 et CW80.

La ligne de moulage semi-industrielle de Chocolate World permet d'utiliser différents moules pendant le même processus de production. La ligne traite les moules un par un, quel que soit le modèle.

Le chocolat de la tempéreuse est versé directement dans les moules, sans que l'utilisation d'un doseur spécifique soit nécessaire. Ensuite, un puissant double système de raclage élimine l'excès de chocolat du moule qui est rempli à ras bord. La station vibrante élimine toute bulle d'air du chocolat. Pour la production de coquilles, le moule est ensuite tourné. Le surplus de chocolat est récupéré et renvoyé à la cuve de la tempéreuse. Vous pouvez retirer le moule de la ligne en le raclant sur les côtés.

La ligne de moulage permet par ailleurs de produire des produits solides (comme des tablettes ou caraques). Une table en acier inoxydable peut être installée immédiatement après la station vibrante. Au lieu de se retourner, les moules restent pleins de chocolat et peuvent être refroidis immédiatement dans un tunnel de refroidissement ou manuellement dans un espace de réfrigération. Le même processus est fait pour la fermeture des coquilles fourrées avec du chocolat.

Des bacs d'égouttage supplémentaires sont nécessaires pour récupérer l'excès de chocolat.

Processus de production :

- Les moules (de formes éventuellement variées) peuvent être placés sur l'escalier.
- Un système pousse les moules sous la tempéreuse qui les remplit de chocolat.
- Les moules sont ensuite raclés par un double racléur et soumis à vibrations.
- Puis, les moules sont retournés afin de former la coquille.



La mini línea de moldaje ha sido especialmente diseñada para automatizar el manejo de los moldes. La línea se puede utilizar en combinación con la temperadora automática de Chocolate World, modelos CW40, CW60 y CW80.

La línea de moldaje semi-industrial de Chocolate World le permite utilizar moldes diferentes durante un solo proceso de producción. La línea coge los moldes, uno por uno, sin importar el modelo.

El chocolate se distribuye directamente desde la temperadora en los moldes, sin necesidad de una placa de dosificación específica. Después, un doble sistema raspador, elimina el exceso de chocolate en los moldes que están completamente rellenos. Los moldes pasan a la mesa vibratoria, eliminando las burbujas de aire de los bombones de chocolate. Para la creación de conchas de chocolate, la máquina gira los moldes. Las sobras de chocolate son recogidas y son bombeadas de nuevo a la máquina temperadora. El molde puede ser retirado de la línea raspando los lados manualmente.

La línea de moldaje también se puede utilizar para la fabricación de productos sólidos de chocolate. Inmediatamente detrás del proceso de vibración puede colocar una mesa de acero inoxidable.

Esto permite al usuario de producir no sólo conchas de chocolate, sino también tabletas sólidas, bombones rellenos o napolitanas. En lugar de ser rotados, los moldes permanecen completamente llenos de chocolate y pueden ser enfriados en un túnel de enfriamiento o transferidos manualmente a una cámara frigorífica.

Se necesitan bandejas de goteo adicionales para recoger el exceso de chocolate.

Proceso de producción:

- Los moldes (eventualmente de varias formas) se colocan en el alimentador de la línea.
- Un sistema para empujar coloca los moldes en la temperadora la cual llena los moldes con chocolate.
- Los moldes se raspan con un doble raspador y son vibrados sobre la mesa vibratoria.
- Después, se pueden girar los moldes para la creación de conchas de chocolate.

M1200A - M1300A



The enrober automates the traditional, time-consuming coating of confectionery and fillings, increasing productivity and efficiency.

The thickness of the chocolate can be adjusted by the vibrating system (adjustable in intensity) and by the blowing unit (adjustable in height and intensity).

At the end of the line, the product is placed on a conveyor belt covered with food-grade paper.

The conveyor belt speed can be set by means of a regulator, adjusting the speed to the specific product and the number of employees.



De overtreklijn - ook wel enrobeerlijn genoemd - is ontwikkeld om het ambachtelijke, arbeidsintensieve overtrekken van vullingen te vereenvoudigen.

De dikte van de chocolade wordt bepaald door enerzijds het trilstation (aanpasbaar in intensiteit) en anderzijds door middel van de blaaseenheid (aanpasbaar in hoogte en intensiteit).

Aan het einde van de lijn komt het product terecht op een band met voedingsgeschikt papier.

Middels een draaiknop wordt de snelheid van de band geregeld, aangepast aan het product en het aantal werknemers.



L'enrobeuse est conçue pour simplifier l'enrobage artisanal des fourrages, qui est normalement une opération fastidieuse.

L'épaisseur du chocolat enrobé peut être réglée par la station vibrante (réglable en intensité) et le souffleur d'air.

Par intermédiaire d'une clef, l'utilisateur peut contrôler directement l'intensité de l'air soufflé.

En plus, la hauteur du souffleur peut être adaptée. À la fin de la ligne, le produit est déposé sur un tapis couvert d'un papier alimentaire. La vitesse du tapis est adaptable au produit et au nombre d'employés.



La línea de cobertura simplifica y automatiza el recubrimiento de los rellenos y de la confitería y trufas, aumentando la productividad.

El espesor del bombón de chocolate puede ser ajustado por una válvula que regula la intensidad del aire.

Además se puede ajustar la altura del calentador de la unidad de aire para establecer la intensidad de las vibraciones.

Al final de la línea, el producto se coloca sobre una cinta transportadora cubierta con papel de calidad alimentaria.

La velocidad de la cinta se puede adaptar mediante un selector, ajustable al producto específico, y el número de empleados.



M1200A



Enrober with double chocolate curtain, vibrating station, adjustable blowing unit, detailer, conveyor belt covered with paper (width 180 mm).

Compatible for all our automatic tempering machines (height-adjustable centering points).

- Power: 0,5 kW - 220V single-phase - 50/60 Hz (direct connection to the tempering machine)
- Dimensions: Stored: 600 x 600 x 1760 mm
Operational: 1740 x 600 x 1230 mm
- Weight: 65 kg

Tempering machine not included



Overtreklijn met dubbel chocoladegordijn, trilstation, aanpasbare blaasunit, ontstaarter, transportband met papierrol (breedte 180 mm).

Compatibel met al onze automatische tempereermachines (in de hoogte verstelbare centreerpunten).

- Stroomvoorziening: 0,5 kW - 220V monofazige stroom - 50/60 Hz (rechtstreeks verbonden met tempereermachine)
- Afmetingen: Gestockeerd: 600 x 600 x 1760 mm
Operatieel: 1740 x 600 x 1230 mm
- Gewicht: 65 kg

Tempereertoestel niet inbegrepen



Enrobeuse avec un double rideau de chocolat, station vibrante, souffleur d'air adaptable, coupe-queue et tapis doté d'un rouleau de papier (largeur 180 mm).

Compatible pour tout nos tempéreuses automatiques (points de centrage réglables en hauteur).

- Alimentation électrique : 0,5 kW - 220V - courant monophasé - 50/60 Hz (connectée directement à la tempéreuse)
- Dimensions : Stockée : 600 x 600 x 1760 mm
En fonction : 1740 x 600 x 1230 mm
- Poids : 65 kg

Tempéreuse non inclu



Línea de cobertura con cortina de chocolate doble, unidad vibratoria, unidad de aire ajustable, dispositivo para retirar excesos, cinta transportadora cubierta con papel (anchura de 180 mm).

Compatible con todas las temperadoras automáticas. (puntos de centrado ajustables en altura).

- Electricidad: 0,5 kW - 220V monofásico - 50/60 Hz (conexión directa a la temperadora)
- Dimensiones: Almacenada: 600 x 600 x 1760 mm
En función: 1740 x 600 x 1230 mm
- Peso: 65 kg

La temperadora no está incluida

M1300A



Enrober with double chocolate curtain, vibrating station, adjustable blowing unit, detailer, conveyor belt covered with paper (width 200 mm).

Compatible for all our automatic tempering machines (with the exception of the CW12).

- Power: 0,5 kW - 220V single-phase - 50/60 Hz (connected to the tempering machine)
- Dimensions: Stored: 500 x 530 x 1755 mm
Operational: 1740 x 530 x 1260 mm
- Weight: 72 kg

Tempering machine not included



Overtreklijn met dubbel chocoladegordijn, trilstation, aanpasbare blaasunit, ontstaarter, transportband met papierrol (breedte 200 mm).

Compatibel met al onze automatische tempereermachines (met uitzondering van de CW12).

- Stroomvoorziening: 0,5 kW - 220V monofazige stroom - 50/60 Hz (rechtstreeks verbonden met tempereermachine)
- Afmetingen: Gestockeerd: 500 x 530 x 1755 mm
Operationeel: 1740 x 530 x 1260 mm
- Gewicht: 72 kg

Tempereertoestel niet inbegrepen



Enrobeuse avec un double rideau de chocolat, station vibrante, souffleur d'air adaptable, coupe-queue et tapis doté d'un rouleau de papier (largeur 200 mm).

Compatible pour tout nos tempéreuses automatiques (à l'exception du CW12)

- Alimentation électrique : 0,5 kW - 220V - tension monophasée - 50/60 Hz (connectée directement à la tempéreuse)
- Dimensions : Stockée : 500 x 530 x 1755 mm
En fonction : 1740 x 530 x 1260 mm
- Poids : 72 kg

Tempéreuse non inclu



Línea de cobertura con cortina de chocolate doble, unidad vibratoria, unidad de aire ajustable, dispositivo para retirar excesos, cinta transportadora cubierta con papel (anchura de 200 mm).

Compatible con todas las temperadoras automáticas (excepto CW12).

- Electricidad: 0,5 kW - 220V monofásico - 50/60 Hz (conectado a la temperadora)
- Dimensiones: Almacenada: 500 x 530 x 1755 mm
En función: 1740 x 530 x 1260 mm
- Peso: 72 kg

La temperadora no está incluida

M1300ADB



Enrober with double chocolate curtain, vibrating station, adjustable blowing unit, detailer, conveyor belt covered with paper (width 200 mm) and a deeper bath. Extra double chocolate curtain included.

Compatible for all our automatic tempering machines (with the exception of the CW12).

- Power: 0,5 kW - 220V single-phase 50/60 Hz (connected to the tempering machine)
- Dimensions: Stored: 500 x 530 x 1755 mm
Operational: 1740 x 530 x 1260 mm
- Weight: 72 kg

Tempering machine not included



Overtreklijn met dubbel chocoladegordijn, trilstation, aanpasbare blaasunit, ontstaarter, transportband met papierrol (breedte 200 mm) en een dieper bad. Extra dubbel chocoladegordijn meegeleverd.

Compatibel met al onze automatische tempereermachines (met uitzondering van de CW12).

- Stroomvoorziening: 0,5 kW - 220V monofazige stroom 50/60 Hz (rechtstreeks verbonden met tempereermachine)
- Afmetingen: Gestockeerd: 500 x 530 x 1755 mm
Operationeel: 1740 x 530 x 1260 mm
- Gewicht: 72 kg

Tempereertoestel niet inbegrepen



Enrobeuse avec un double rideau de chocolat, station vibrante, souffleur d'air adaptable, coupe-queue et tapis doté d'un rouleau de papier (largeur 200 mm) et un baignoire plus profond.

Un double rideau de chocolat est inclus. Compatible pour tout nos tempéreuses automatiques (à l'exception du CW12)

- Alimentation électrique : 0,5 kW - 220V - tension monophasée - 50/60 Hz (connectée directement à la tempéreuse)
- Dimensions : Stockée : 500 x 530 x 1755 mm
En fonction : 1740 x 530 x 1260 mm

• Poids : 72 kg
Tempéreuse non inclu



Línea de cobertura con cortina de chocolate doble, unidad vibratoria, unidad de aire ajustable, dispositivo para retirar excesos, cinta transportadora cubierta con papel (anchura de 200 mm) y un vasca más profundo. Incluye cortina de chocolate doble.

Compatible con todas las temperadoras automáticas (excepto CW12).

- Electricidad: 0,5 kW - 220V monofásico - 50/60 Hz (conectado a la temperadora)
- Dimensiones: Almacenada: 500 x 530 x 1755 mm
En función: 1740 x 530 x 1260 mm
- Peso: 72 kg

La temperadora no está incluida

M1300AXL



XL Enrober with double chocolate curtain, vibrating station, adjustable blowing unit, detailer, conveyor belt covered with paper (width 200 mm).
Compatible for all our automatic tempering machines.

- Power: 0,5 kW - 220V single-phase - 50/60 Hz (connected to the tempering machine)
- Dimensions: Stored: 500 x 530 x 2240 mm
Operational: 2235 x 530 x 1260 mm
- Weight: 75 kg

Tempering machine not included



XL Overtreklijn met dubbel chocoladegordijn, trilstation, aanpasbare blaasunit, ontstaarter, transportband met papierrol (breedte 200 mm).
Compatibel met al ons automatische tempereermachines.

- Stroomvoorziening: 0,5 kW - 220V monofazige stroom - 50/60 Hz (rechtstreeks verbonden met tempereermachine)
- Afmetingen: Gestockeerd: 500 x 530 x 2240 mm
Operationeel: 2235 x 530 x 1260 mm
- Gewicht: 75 kg

Tempereertoestel niet inbegrepen



XL Enrobeuse avec un double rideau de chocolat, station vibrante, souffleur d'air adaptable, coupe-queue et tapis doté d'un rouleau de papier (largeur 200 mm).
Compatible pour tout nos tempéreuses automatiques

- Alimentation électrique : 0,5 kW - 220V - tension monophasée - 50/60 Hz (connectée directement à la tempéreuse)
- Dimensions : Stockée : 500 x 530 x 2240 mm
En fonction : 2235 x 530 x 1260 mm
- Poids : 75 kg

Tempéreuse non inclu



Línea de cobertura XL con cortina de chocolate doble, unidad vibratoria, unidad de aire ajustable, dispositivo para retirar excesos, cinta transportadora cubierta con papel (anchura de 200 mm).
Compatible con todas las temperadoras automáticas.

- Electricidad: 0,5 kW - 220V monofásico - 50/60 Hz (conectado a la temperadora)
- Dimensiones: Almacenada: 500 x 530 x 2240 mm
En función: 2235 x 530 x 1260 mm
- Peso: 75 kg

La temperadora no está incluida

M1300AP



This accessory for the enrober enables you to enrobe a part of the product.



Met dit opzetstuk voor de overtreklijn hebt u de mogelijkheid slechts een deel van uw product te overtrekken.



Cette accessoire pour l'enrobeuse vous permet d'enrober une partie de votre produit.



Esta pieza le permite cubrir una parte de su producto.

M1300AB



This accessory for the enrober enables you to enrobe the bottom of the product.



Met dit opzetstuk voor de overtreklijn kunt u de onderkant van uw product overtrekken.



Cette accessoire pour l'enrobeuse vous permet d'enrober le dessous de votre produit.



Esta pieza le permite cubrir el fondo de su producto.

M1300APL



Plexi cover for enrober 200 mm



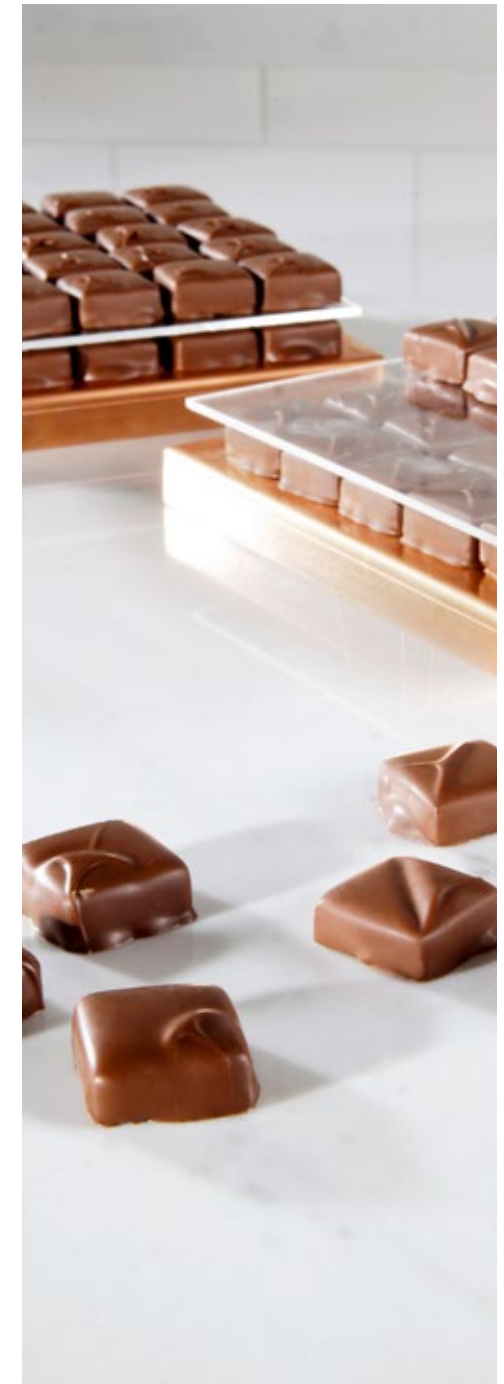
Plexi deksel voor overtreklijn 200 mm

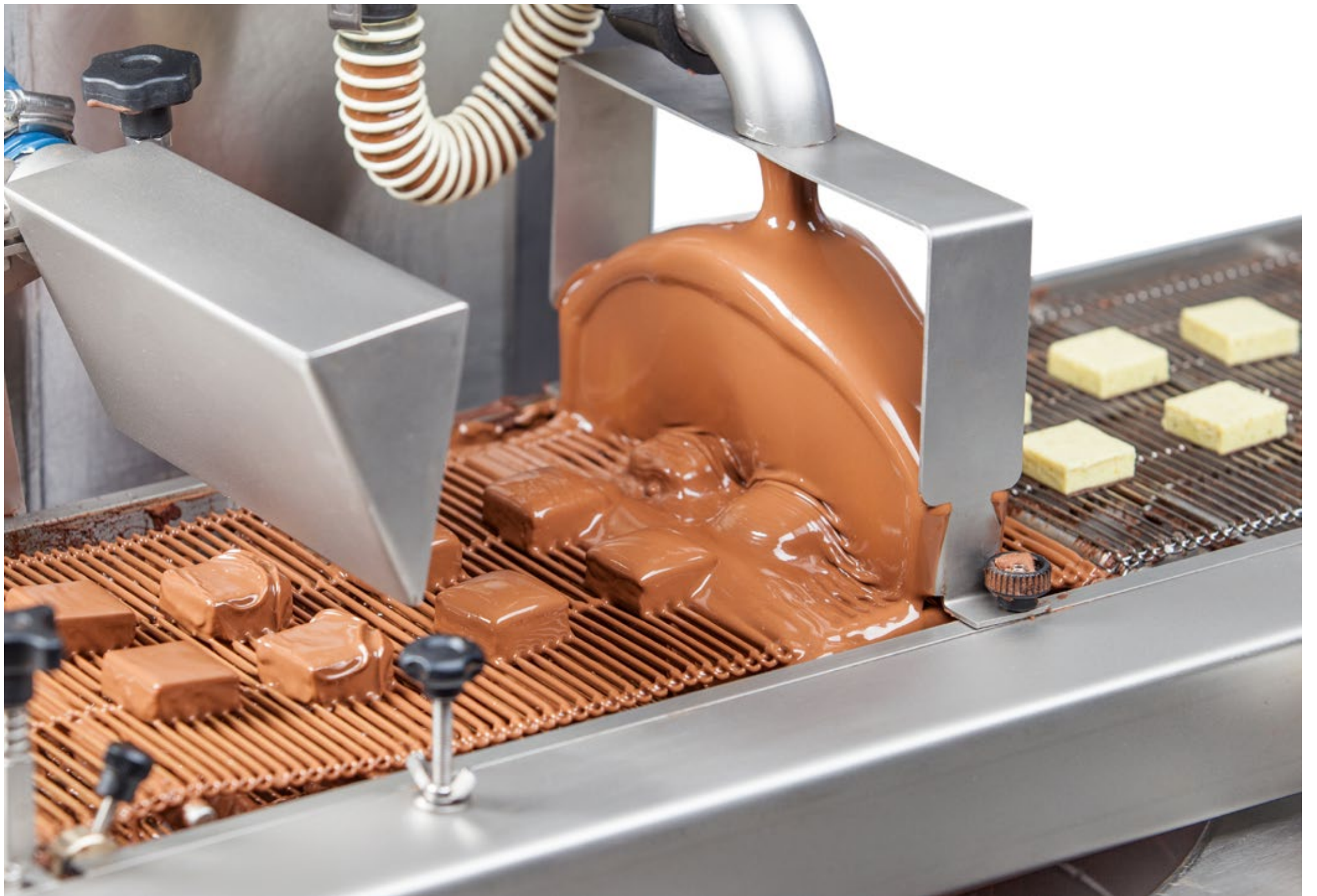


Couvercle en plexiglas pour enrobeuse 200 mm



Tapa de plexi para la línea de cobertura 200 mm





M1300B - M1300C



M1300B

Special grill with connection to the truffle mill.

M1300C

The truffle mill can be used with our automatic tempering machines (except the CW12) using the truffle grill. The mill turns 2.7 T per minute around its axis and has a surface of Ø 800 mm.

Tempering machine not included



M1300B

Speciale grill met een verbindingseenheid voor de truffelmolen.

M1300C

De truffelmolen kan met behulp van de truffelgrill gebruikt worden met onze automatische temperemachines (met uitzondering van de CW12). Deze truffelmolen draait 2,7 toeren per minuut rond zijn as en heeft een oppervlakte van Ø 800 mm.

Temperertoestel niet inbegrepen



M1300B

Grille à truffes avec raccord pour le carrousel à truffes.

M1300C

Le carrousel à truffes peut être utiliser avec nos tempereuses (sauf la CW12) à l'aide du grille à truffes. Cet carrousel à truffes tourne à une cadence de 2,7 tours/mn et a une superficie de Ø 800 mm.

Tempéreuse non inclu



M1300B

Grill especial con conexión al molino de trufas.

M1300C

Se puede usar el molino de trufas en combinación con el grill de trufas y con las temperadoras automáticas (con excepción de la CW12). El molino de trufas cibra con una intensidad de 2,7 vueltas por minuto, tiene una superficie de Ø 800 mm.

La temperadora no está incluida

M1850



Enrobing station on wheels for 300 mm cooling tunnels.

Features:

- Enrobing grill system, working width 300 mm
- One frame with adjustable feet (+/- 50 mm)
- Blower
- Heating available upon request
- Enrobing gutter with double adjustable curtain
- Dry grill, wet grill, vibrator, detailer
- Electrical cabinet with analog control panel

- Electrical Connection:
- 230V Mono 50/60 Hz
- 6 A

- Height from floor to top of the grill: 1065 mm
- Minimal height: 1065 mm
- Maximal height: 1125 mm
- Speed of the grill: 0,75 – 1,2 m per minute

Tempering machine not included



Overtreklijn op wielen voor 300 mm koeltunnels.

Kenmerken:

- Overtreklijn met grillstelsysteem, werkbreedte 300 mm
- Eén frame met stelvoetjes (+/- 50 mm)
- Blaasunit
- Verwarmingselement op aanvraag beschikbaar
- Overtreklijn met dubbel, regelbaar gordijn
- Droge grill, natte grill, trilstation, ontstaarter
- Elektrische kast met analoge bedieningspaneel

- Elektrische aansluiting:
- 230V Mono 50/60 Hz
- 6 A

- Hoogte vanaf de grond tot de top van de grill: 1065 mm
- Minimale hoogte: 1065 mm
- Maximale hoogte: 1125 mm
- Snelheid van de grill: 0,75 – 1,2 m per minuut

Tempereertoestel niet inbegrepen



Enrobeuse sur roulettes pour tunnels de refroidissement de 300 mm.

Caractéristiques:

- Système de grille d'enrobage, largeur de travail 300 mm
- Un châssis avec pieds ajustables (+/- 50 mm)
- Soufflerie
- Élément de chauffe disponible sur demande
- Goulotte d'enrobage à double rideau ajustable
- Grille produit sec, grille produit enrobé, vibreur, dispositif d'élimination de surplus
- Armoire électrique avec panneau de commande tactile

- Raccordement électrique:
- 230V Mono 50/60 Hz
- 6 A

- Hauteur du sol au sommet de la grille : 1065 mm
- Hauteur minimale : 1065 mm
- Hauteur maximale : 1125 mm
- La vitesse de la grille : 0,75 – 1,2 m par minute

Tempéreuse non inclu



Línea de cobertura sobre ruedas de 300 mm para túneles de enfriamiento.

Características:

- Sistema de parrilla de bañado con anchura de trabajo de 300 mm
- Un bastidor con apoyos ajustables (+/- 50 mm)
- Ventilador
- Calefacción disponible a pedido
- Canaleta de bañado con cortina doble ajustable
- Parrilla seca, parrilla húmeda, vibrador, accesorio de detalle
- Armario eléctrico con panel de control analógico

- Conexión eléctrica:
- 230V Monofásico 50/60 Hz
- 6 A

- Altura a partir del suelo hasta el cumbre de la parrilla: 1065 mm
- Altura mínima 1065 mm
- Altura máxima: 1125 mm
- Velocidad de la parrilla: 0,75 – 1,2 m por minuto

Máquina temperadora no está incluida

M1850X3



Partial enrobing station for 300 mm cooling tunnels, the 300 mm grill divided in 3 x 90 mm grills for partial coating of products such as cookies, dried fruit and confections. The 2 outer grills stay dry and clean so the bottom and top of your product is partially coated with chocolate on the centre grill. This revolutionary process and setup replaces traditional hand dipping.

Features:

- Enrobing grill system, working width 300 mm
- One frame with adjustable feet (+/- 50 mm)
- Blower
- Heating available upon request
- Enrobing gutter with double adjustable curtain
- Dry grill, wet grill, vibrator, detailer
- Electrical cabinet with analog control panel

Electrical Connection:

- 230V Mono 50 Hz
- 6 A (consumed from automatic tempering machines)

Tempering machine not included



De gedeeltelijke overtreklijn voor 300 mm koeltunnels, met de grill verdeeld in 3 roosters van 90 mm, is gemaakt voor het gedeeltelijk overtrekken van producten, zoals koekjes, gedroogd fruit of andere zoete lekkernijen.

De 2 buitenste roosters blijven droog en schoon zodat de boven- en onderkant van uw product gedeeltelijk overtrokken wordt met chocolade op het centrale rooster. Dit revolutionaire proces en innovatieve opstelling vervangen het traditionele handmatig dippen.

Kenmerken:

- Overtreklijn met grillstelsel, werkbreedte 300 mm
- Eén frame met stelvoetjes (+/- 50 mm)
- Blaasunit
- Verwarmingselement op aanvraag beschikbaar
- Overtreklijn met dubbel, regelbaar gordijn
- Droge grill, natte grill, trilstation, ontstaarter
- Elektrische kast met analogo bedieningspaneel

Elektrische aansluiting:

- 230V Mono 50 Hz
- 6 A (verbruikt door automatische temperemachines)

Tempereerstel niet inbegrepen



Enrobeuse partielle pour les tunnels de refroidissement de 300 mm, la grille de 300 mm est divisée en grilles de 3 x 90 mm pour l'enrobage partiel de produits tels que des biscuits, des fruits secs et des confiseries. Les 2 grilles extérieures restent sèches et propres de sorte que le dessous et le dessus de votre produit sont partiellement enrobés de chocolat sur la grille du centre. Ce procédé et cette configuration révolutionnaires remplacent le trempage à la main traditionnel.

Caractéristiques:

- Système de grille d'enrobage, largeur de travail 300 mm
- Un châssis avec pieds ajustables (+/- 50 mm)
- Soufflerie
- Élément de chauffe disponible sur demande
- Goulotte d'enrobage à double rideau ajustable
- Grille produit sec, grille produit enrobé, vibreur, dispositif d'élimination de surplus
- Armoire électrique avec panneau de commande analogue

Raccordement électrique:

- 230V Mono 50 Hz
- 6 A (consommé par les tempéreuses automatiques)

Tempéreuse non inclu



Línea de cobertura parcial para túneles de enfriamiento de 300 mm, la parrilla de 300 mm se divide en 3 parrillas de 90 mm para el recubrimiento parcial de productos como galletas, frutas deshidratada y otros dulces.

Las dos parrillas exteriores permanecen secas y limpias, por lo que la parte inferior y superior del producto se recubre parcialmente con chocolate sobre la parrilla central. Este proceso y configuración revolucionarios sustituyen al tradicional baño manual.

Características:

- Sistema de parrilla de envoltura con anchura de trabajo de 300 mm
- Un bastidor con apoyos ajustables (+/- 50 mm)
- Ventilador
- Calefacción disponible a pedido
- Canaleta de envoltura con cortina doble ajustable
- Parrilla seca, parrilla húmeda, vibrador, accesorio de detalle
- Armario eléctrico con panel de control analógico

Conexión eléctrica:

- 230V Mono 50 Hz
- 6 A (consumo de las máquinas temperadoras automáticas)

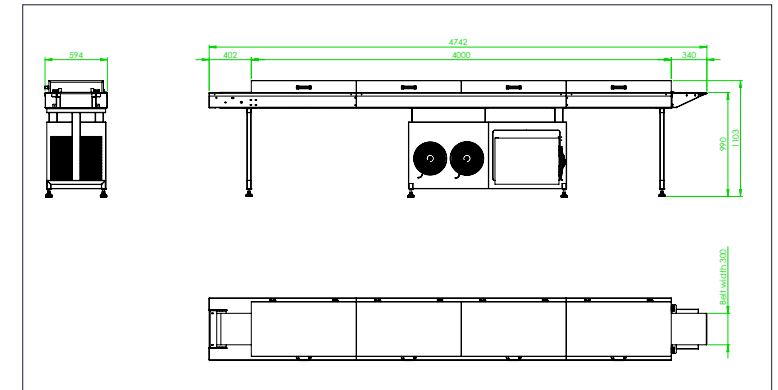
La temperadora no está incluida

M1850T4 - M1850T6 - M1850T8



	M1850T4	M1850T6	M1850T8
Width	300 mm	300 mm	300 mm
Total width	530 mm	530 mm	530 mm
Length	900 mm	900 mm	900 mm
Infeed unit	500 mm	500 mm	500 mm
Cooling zone	4000 mm	6000 mm	8000 mm
Output unit	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Total length	6400 mm	8400 mm	10400 mm

Variable speed from 0,5 to 1,2 meter/minute



Cooling tunnels are designed to cool chocolate products. Most of the cooling tunnels are custom made.

Chocolate World also offers standard cooling tunnels, equipped with:

- Enrober with adjustable ventilator
- Digital thermostat
- Adjustable belt speed
- Cover made out of polycarbonate for optimal insulation and hygiene
- Infeed unit for product decoration and output unit for taking off the products
- Alternative infeed and output lengths are available on request. Cooling zone can be extended with 2 m long parts.



Koeltunnels zijn vervaardigd voor het koelen van de chocoladeproducten.

Een groot deel van de koeltunnels wordt op maat gemaakt. Chocolate World levert tevens standaard koeltunnels, uitgerust met:

- Overtrekgrill met instelbare ventilator
- Digitale thermostaat
- Instelbare bandsnelheid
- Afdekking gemaakt van polycarbonaat voor optimale isolatie en hygiëne.
- Entree-unit voor de decoratie van producten en exit-unit voor het afnemen van de producten.
- Alternatieve entree- en exitlengtes op aanvraag. Koelzone is te verlengen met delen van 2 m.



Les tunnels de refroidissement sont conçus pour le refroidissement des produits en chocolat.

Une grande partie des tunnels de refroidissement est fabriquée sur mesure. Chocolate World propose aussi des tunnels de refroidissement standards, équipés de :

- Grille d'enrobage avec ventilateur réglable
- Thermostat numérique
- Vitesse de bande réglable
- Capot en polycarbonate, pour une isolation et une hygiène optimales.
- Unité d'entrée pour la décoration des produits et unité de sortie pour le retrait des produits.
- Longueur d'entrée et de sortie alternative sur demande. La zone de refroidissement peut être prolongée par des sections de 2 m.



Los túneles de enfriamiento están diseñados para refrigerar los productos de chocolate. La mayoría de los túneles son fabricados por encargo.

Chocolate World también provee túneles de enfriamiento estándares, equipados con:

- Grill de cobertura con ventilador ajustable
- Termostato digital
- Velocidad ajustable de la cinta
- Protector de policarbonator para el aislamiento y óptima higiene
- Unidad de entrada para la decoración de los productos y unidad de salida para sacar los productos
- Tamaño del espacio de entrada y salida del túnel, alternativas disponibles a pedido. Se puede ampliar la zona de enfriamiento con partes de 2 m

M1850T4 - M1850T6 - M1850T8



The complete tunnel consists of an enrobing grill system, working width 300 mm, mounted on a frame with adjustable feet (+/- 50 mm), blower, heating element, enrobing gutter with double curtain, dry grill, wet grill, vibrator, detailer, polycarbonate lid, electrical cabinet with touch screen control panel.

The cooling belt has a working width of 180 mm to 300 mm, contact, radiation and convection cooling, 0,5 m entrance, 4 m cooling zone, 1 m exit table, with manual detaching device and incorporated cooling compressor.

The tunnels are compatible with a CW40, CW60 or CW80 automatic tempering machine.

Features of the tunnel

- Integrated folded design for easy installation, cooling compressor built-in
- Transparent covers are available upon request
- Nose adjustable in height
- Convection, radiation and contact cooling
- Adjustable belt speed: 0,75 - 1,2 m/min
- Standard working width: from right to left
- Optional wheels
- Belt de-tensioner for easy cleaning of frame
- Air channels can be cleaned from the inside
- Touch screen control panel
- Product detaching with turning roll at the end of the tunnel
- Belt width: 300 mm
- Power: 3 phase 400 Volts - 50/60 Hz - 6 kW
Freon: 3 x 1,4 kg R134A.



De volledige tunnel bestaat uit een overtreklijn met grillstelsysteem, werkbreedte 300 mm, gemonteerd op een frame met stelvoetjes (+/- 50 mm), blaasunit, verwarmingselement, overtreklijn met dubbel gordijn, droge grill, natte grill, trilstation, ontstaarter, polycarbonaat deksel, elektrische kast met touchscreen bedieningspaneel.

De koelband heeft een werkbreedte van 180 mm tot 300 mm, met contact- en convectiekoelen, 0,5 m entree-unit, 4 m koelzone, 1 m exit-unit, met handmatig systeem en ingebouwde koelcompressor.

De tunnel is te combineren met de CW40, CW60 of CW80.

Kenmerken van de tunnel:

- Geïntegreerd gevouwen ontwerp voor eenvoudige installatie met ingebouwde koelcompressor
- Transparante deksels zijn op aanvraag beschikbaar
- Voorzijde in hoogte instelbaar
- Koelen via convector, straling en contactkoelen
- Instelbare bandsnelheid: 0,75 - 1,2 m/min
- Standaard werkbreedte: van rechts naar links
- Optionele wielen
- Bandspanner voor eenvoudig reinigen van het frame
- De luchtkanalen kunnen vanaf de binnenzijde worden gereinigd
- Touchscreen bedieningspaneel
- Productafname met draairol aan het einde van de tunnel
- Bandbreedte: 300 mm
- Stroomvoorziening: 3 phase 400 Volts - 50/60 Hz - 6 kW
Freon: 3 x 1,4 kg R134A.



Un tunnel complet se compose d'un système d'enrobage à grille, largeur de travail 300 mm, sur châssis à pieds réglables (+/- 50 mm), soufflerie, élément de chauffe, goulotte d'enrobage à double rideau, grille produit sec, grille produit enrobé, vibreur, dispositif d'élimination de surplus, capot en polycarbonate, armoire électrique avec panneau de commande tactile.

Tapis de refroidissement avec largeur de travail de 180 mm à 300 mm, refroidissement par contact et convection, entrée 0,5 m, zone de refroidissement 4 m, table de sortie 1 m, avec détachement manuel et compresseur de refroidissement incorporé.

Le tunnel fonctionne avec CW40, CW60 ou CW80.

Caractéristiques du tunnel :

- Modèle intégré pliant facile à installer, compresseur de refroidissement intégré
- Capots transparents sont disponibles sur demande
- Embout ajustable en hauteur
- Refroidissement par convection, radiation et contact
- Tapis à vitesse réglable : 0,75 - 1,2 m/min
- Largeur de travail standard : de droite à gauche
- Roues en option
- Détendeur de tapis pour un nettoyage aisé du châssis
- Intérieur des buses d'air nettoyable
- Pupitre de commande à écran tactile
- Détachement des produits avec rouleau rotatif au bout du tunnel
- Largeur de bande : 300 mm
- Alimentation électrique : 3 phase 400 Volts - 50/60 Hz - 6 kW
Freon: 3 x 1,4 kg R134A.



El túnel viene completo con grill de cobertura, con un ancho de trabajo de 300 mm en un soporte con pies ajustables (+/- 50 mm), soplador, elemento calefactor, canal de cobertura con doble cortina, grill seco, grill húmedo, unidad vibratoria, unidad de aire ajustable, tapa de policarbonato (!) , armario eléctrico con pantalla táctil.

Cinta de enfriamiento con ancho de trabajo de 180 mm a 300 mm, enfriamiento de contacto y convección, entrada de 0,5 m, zona de enfriamiento de 4 m, mesa de salida de 1 m, con compresor de enfriamiento que se puede extraer manualmente.

El túnel funciona con CW40, CW60 o CW80.

Ficha técnica del túnel

- Diseño plegado integrado para facilitar la instalación, compresor de enfriamiento incorporado
- Cubiertas transparentes están disponibles a petición
- Nariz de altura ajustable
- Enfriamiento por convección, radiación y contacto
- Cinta de velocidad ajustable: 0,75 - 1,2 m/min
- Anchura de trabajo estándar: de derecha a izquierda
- Ruedas opcionales
- Sistema de destensión de la cinta para poder limpiar fácilmente el soporte por todos lados
- El interior de los canales de aire se puede limpiar
- Panel de mando con pantalla táctil
- Separación del producto con cilindro girador al final del túnel
- Anchura de la cinta: 300 mm
- Electricidad: 3 phase 400 Volts - 50/60 Hz - 6 kW
Freon: 3 x 1,4 kg R134A.

M1276



The moulding machine with the best price-quality ratio in our range: the Wheelie 14 tempers the melted chocolate by adding chocolate callets. The low investment makes this the ideal machine for professional production of a limited amount of chocolate.

- Tank capacity: 14 kg of chocolate
- Power: 500 W - 230V single-phase - 50/60 Hz
- Digital thermostat
- Dimensions: 510 x 560 x 510 mm
- Weight: 30 kg
- Stainless steel body



De mouleermachine met de beste prijs-kwaliteitverhouding uit ons assortiment: de Wheelie 14 tempereert de gesmolten chocolade door het toevoegen van callets.

Dankzij de lage investering is dit de ideale machine voor het professioneel produceren van een beperkte hoeveelheid chocolade.

- Tankcapaciteit: 14 kg chocolade
- Stroomvoorziening: 500 W - 230V monofazige stroom - 50/60 Hz
- Digitale thermostaat
- Externe afmetingen: 510 x 560 x 510 mm
- Gewicht machine: 30 kg
- Behuizing in roestvrij staal



La machine de moulage au meilleur rapport qualité-prix de notre gamme : le Wheelie 14 tempère le chocolat fondu en y ajoutant des callets. C'est une machine idéale pour la production professionnelle d'une capacité limitée de chocolat avec un investissement réduit.

- Capacité de la cuve : 14 kg de chocolat
- Alimentation électrique: 500 W - 230V tension monophasée - 50/60 Hz
- Thermostat numérique
- Dimensions externes : 510 x 560 x 510 mm
- Poids de la machine : 30 kg
- Châssis en acier inoxydable



La máquina de moldaje con la mejor relación calidad-precio de nuestra gama: la Wheelie 14 templea el chocolate derretido mediante la adición de pequeños pedazos de chocolate.

La baja inversión hace de este máquina la ideal compañera para producción profesional de una cantidad limitada de chocolate.

- Capacidad del tanque: 14 kg de chocolate
- Electricidad: 500 W - 230V monofásico - 50/60 Hz
- Termostato digital
- Dimensiones externas: 510 x 560 x 510 mm
- Peso máquina: 30 kg
- Cuerpo en acero inoxidable



M1278



The Wheelie 30 equipped with vibrating table, agitator in the tank and a practical frame on wheels tempers melted chocolate by adding callets.

- Tank capacity: 30 kg of chocolate
- Power: 230 single phase - 50/60 Hz
- Dimensions: 1170 x 900 x 650 mm
- Weight: 130 kg
- Vibrating table
- Stainless steel body

(available upon demand 400V three-phase 50/60 Hz or 230V three-phase 50/60 Hz)



De Wheelie 30 uitgerust met triltafel, roerwerk in de kuip en een handig verrijdbaar onderstel tempereert gesmolten chocolade door het toevoegen van callets.

- Tankcapaciteit: 30 kg chocolade
- Stroomvoorziening: 230 mono - 50/60 Hz
- Afmetingen: 1170 x 900 x 650 mm
- Gewicht: 130 kg
- Triltafel
- Roestvrij staal.

(op aanvraag 400V driefasig 50/60 Hz of 230V driefasig 50/60 Hz)



Le Wheelie 30 équipé avec une table vibrante, une agitateur dans le cuve et support sur roues pratique tempre du chocolat fondu en ajoutant des callets.

- Capacité réservoir : 30 kg de chocolat
- Alimentation électrique : 230 mono - 50/60 Hz
- Dimensions : 1170 x 900 x 650 mm
- Poids : 130 kg
- Table vibrante
- Corps en acier inoxydable

(sur demande 400V triphasé 50/60 Hz ou 230V triphasé 50/60 Hz)



La wheelie 30 equipada con mesa vibratoria, agitador en el tanque y soporte práctico en ruedas, temple el chocolate derretido mediante la adición de pequeños pedazos de chocolate.

- Capacidad del tanque 30 kg de chocolate
- Electricidad: 230 mono - 50/60 Hz
- Dimensiones: 1170 x 900 x 650 mm
- Peso: 130 kg
- Mesa vibratoria
- De acero inoxidable

(a pedido 400V trifásico 50/60 Hz o 230V trifásico 50/60 Hz)



M1600



Filling machine designed to deposit fillings (hazelnut, ganache, chocolate, liqueurs, etc.) in chocolate moulds.

- For fillings without inclusions
 - Funnel of 5 litre volume
 - Doses row by row
 - Standard execution with 8 movable depositing nozzles of 40 mm length
 - Nozzles can be taken out to work with other layouts of moulds (eg. 6 or 7 cavities)
 - Machine completely manufactured out of stainless steel
 - Nozzles are electrically heated
 - Pre-heating: 30 minutes
 - Removable tank
-
- 400 x 520 x 350 mm
 - 230V/ 50/60 Hz compatible / monophasé/ 10 W (110V on request)
 - Weight: 17 kg



Machine de remplissage conçu pour déposer des fourages (noisette, ganache, chocolat, liqueurs, etc.) dans les moules à chocolat.

- Pour fourages lisses
 - Volume du réservoir 5 litres
 - Doses rang par rang
 - Exécution standard avec 8 buses de 40 mm
 - Buses peuvent être souscrite pour travailler avec les autres lay-out de moules (par exemple 5 ou 7 cavités)
 - Machine complètement fabriqué en acier inoxydable
 - Buses sont chauffés électriquement
 - Préchauffage : 30 minutes
 - Réservoir amovible
-
- 400 x 520 x 350 mm
 - 230V/ 50/60 Hz compatible / monophasé/ 10 W (110V sur demande)
 - Poids : 17 kg



Easyfill doseermachine ontworpen om vullingen (hazelnoot, ganache, chocolade, likeuren, etc.) te doseren in chocoladevormen.

- Voor gladde vullingen
 - Trechter volume 5 liter
 - Doseert rij per rij
 - Standaard uitvoering met 8 beweegbare pistons van 40 mm lengte
 - Pistons kunnen apart worden verwijderd om met een andere lay-out van vormen te werken (bv 5 of 7 caviteiten)
 - Machine is volledig vervaardigd uit roestvrij staal
 - Elektronisch verwarmde pistons
 - Voorverwarming: 30 minuten
 - Verwijderbare tank
-
- 400 x 520 x 350 mm
 - 230V/ 50/60 Hz compatibel / monofazig / 10 W (110V op aanvraag)
 - Gewicht: 17 kg



Dosificadora easyfill diseñada para dosificar rellenos (nueces, ganache, chocolate, licores, etc.) en moldes de chocolate.

- Para rellenos líquidos
 - Volumen embudo 5 litros
 - Dosifica fila por fila
 - Versión estándar con 8 pistones flexibles de 40 mm de longitud
 - Se puede eliminar los pistones por separado para adaptar a moldes con otras disposiciones (p.ej. 5 o 7 cavidades)
 - La máquina está fabricada en acero inoxidable
 - Pistones calentados electrónicamente
 - Pre calentamiento: 30 minutos
 - Tanque demontable
-
- 400 x 520 x 350 mm
 - 230V/ 50/60 Hz compatible / monofásico / 10 W (110V a pedido)
 - Peso: 17 kg



M1600T



Filling machine designed to deposit fillings (hazelnut, ganache, chocolate, liqueurs, etc.) in chocolate truffles.

- For fillings without inclusions
 - Funnel of 5 litre volume
 - Doses row by row
 - Execution with 7 movable depositing nozzles of 60 mm length
 - Nozzles can be taken out to work with other layouts of moulds (eg. 6 or 7 cavities)
 - Machine completely manufactured out of stainless steel
 - Nozzles are electrically heated
 - Pre-heating: 30 minutes
 - Removable tank
 - Including a special pallet and a central positioning system
-
- 400 x 520 x 350 mm
 - 230V/ 50/60 Hz compatible / monophase/ 10W (110V on request)
 - Weight: 17 kg



Easyfill doseermachine ontworpen om vullingen (hazelnoot, ganache, chocolade, likeuren, etc.) te doseren in truffelschelpen.

- Voor gladde vullingen
 - Trechter met een volume van 5 liter
 - Doseert rij per rij
 - Uitvoering met 7 beweegbare pistons van 60 mm lengte
 - Pistons kunnen worden verwijderd om met een andere lay-out te werken (eg. 5 of 7 caviteiten)
 - Machine is volledig vervaardigd uit roestvrij staal
 - Pistons worden elektronisch verwarmd
 - Voorverwarming: 30 minuten
 - Tank is verwijderbaar
 - Inclusief speciaal pallet en centraal positioneringssysteem
-
- 400 x 520 x 350 mm
 - 230V/ 50/60 Hz compatibel / monofazig / 10W (110V op aanvraag)
 - Gewicht: 17 kg



Easyfill doseermachine ontworpen om vullingen (hazelnoot, ganache, chocolade, likeuren, etc.) te doseren in truffelschelpen.

- Voor gladde vullingen
 - Trechter met een volume van 5 liter
 - Doseert rij per rij
 - Uitvoering met 7 beweegbare pistons van 60 mm lengte
 - Pistons kunnen worden verwijderd om met een andere lay-out te werken (eg. 5 of 7 caviteiten)
 - Machine is volledig vervaardigd uit roestvrij staal
 - Pistons worden elektronisch verwarmd
 - Voorverwarming: 30 minuten
 - Tank is verwijderbaar
 - Inclusief speciaal pallet en centraal positioneringssysteem
-
- 400 x 520 x 350 mm
 - 230V/ 50/60 Hz compatibel / monofazig / 10W (110V op aanvraag)
 - Gewicht: 17 kg



Dosificadora easyfill diseñada para dosificar rellenos (nueces, ganache, chocolate, licores, etc.) en conchas de trufas.

- Para rellenos líquidos
 - Volumen embudo 5 litros
 - Dosifica fila por fila
 - Versión estándar con 7 pistones flexibles de 60 mm de longitud
 - Se puede eliminar los pistones por separado para adaptar a moldes con otras disposiciones (p.ej. 5 o 7 cavidades)
 - La máquina está fabricada en acero inoxidable
 - Pistones calentados electrónicamente
 - Pre calentamiento: 30 minutos
 - Tanque demontable
 - Contiene pallet especialmente para trufas y sistema de posicionamiento central
-
- 400 x 520 x 350 mm
 - 230V/ 50/60 Hz compatible / monofásico / 10W (110V a pedido)
 - Peso: 17 kg

M1600G



Truffel option to be used with the Easyfill dosing machine (M1600)

Set containing 7 pistons of 60 mm length, a special pallet and a central positioning system.



Truffel optie voor de Easyfill doseermachine (M1600)
Set bestaande uit 7 pistons van 60 mm, een speciaal truffel-pallet en een centreersysteem.



Option de truffe pour le Easyfill machine de dosage (M1600).
Ensemble contenant 7 pistons de 60 mm, une pallet spéciale et une système de centrage.



Opción para trufas para la dosificadora Easyfill (M1600).
Set contiene 7 pistones de 60 mm, un pallet especialmente para trufas y sistema de posicionamiento central.

M1291 - M1292



The chocolate panning machines are designed specifically to simplify the task of coating products such as hazelnuts, almonds, pistachio nuts, pine nuts, coffee grains, etc. with chocolate.

The panning machine is ideal for small to medium-scale operations. The unit is completely manufactured out of stainless steel and is equipped with an effective and silent speed control.

The panning machine has been patented because of special features, which includes:

- its compact size
- its unique bowl installation system

The panning machine is suitable for a variety of applications.

They are equipped with an integrated high-performance fan and hose that feeds filtered air into the bowl when wanted. The silicon cooling-air tube is (re-)movable to facilitate the processing of the product.

The bowl is easy to disassemble, interchangeable and easy to clean, also the filter of the cooling fan is washable.

Additional bowls upon request



De drageermachines zijn ontworpen om het overtrekken van diverse producten zoals hazelnoten, amandelen, pistachenoten, pijnboompliten, koffiebonen enz. met chocolade te vereenvoudigen.

Zowel voor grote als kleine taken kan een drageermachine ingeschakeld worden. De machines zijn volledig vervaardigd uit roestvrij staal en zijn voorzien van een gemakkelijke en stille snelheidsregelaar.

Deze panning machines zijn gepatenteerd vanwege hun speciale functies, waaronder:

- het compacte formaat
- de unieke kom installatie

U kan deze machine gebruiken voor allerlei toepassingen.

De machines zijn uitgerust met een geïntegreerde krachtige ventilator en een verstelbare siliconen luchtslang die de kom van gefilterde lucht kan voorzien. Deze om de verwerking van het product te vergemakkelijken.

De kom is bovendien eenvoudig te demonteren, uitwisselbaar en makkelijk schoon te maken. Ook de filter van de ventilator is wasbaar.

Extra kommen te verkrijgen op aanvraag



Les turbines à chocolat sont spécialement conçues pour simplifier la tâche d'enrober des produits comme noisettes, amandes, pistaches, pignons de pin, grains de café, etc. avec du chocolat.

Les turbines à chocolats sont idéale pour les petites aussi bien pour les moyennes opérations. L'unité est entièrement fabriquée en acier inoxydable et est dotée d'une vitesse efficacement et silencieusement contrôlable.

Les machines ont été brevetées en raison de particularités, qui comprennent:

- sa taille compacte
- son système d'installation unique de turbine

Une machine de turbine à chocolat convient à une variété d'applications. C'est équipée d'un ventilateur intégré de haute performance qui se nourrit de l'air filtré dans le bol quand voulu. Le tube d'air de refroidissement en silicone est (re-) amovibles pour faciliter le traitement du produit. La turbine est simple à démonter, interchangeable et facile à nettoyer. Aussi le filtre de ventilateur c'est lavable.

Turbines supplémentaires sur demande



Las grageadoras son diseñadas específicamente para simplificar la tarea de recubrir productos en chocolate, tales como nueces, almendras, pistachos, granos de café, entre otros.

Es ideal para operaciones a pequeña y mediana escala. Las máquinas están completamente fabricadas en acero inoxidable y tienen un control de velocidad simple y silencioso.

Estas grageadoras son patentadas por sus características especiales, como:

- un tamaño compacto
- un sistema de montura especial

Puede utilizar esta máquina en distintos escenarios, dependiendo de la necesidad.

Las máquinas son equipadas con un ventilador de alta gama integrado y un tubo en silicona que provee el recipiente de aire filtrado para facilitar el procesamiento del producto.

Se puede desmontar el recipiente removible que permite una operación fácil y limpia. También se puede lavar el filtro del ventilador.

Se puede comprar recipientes adicionales a pedido



M1291 - M1292



M1291

- 7 Liter
- Base: 580 x 690 x 320 mm
- 220V - 50/60 Hz compatible
- Monophase / 370W
- Weight: 36 kg

M1292

- 16 Liter
- Base: 580 x 690 x 320 mm
- 220V - 50/60 Hz compatible
- Monophase - 370W
- Weight: 42 kg



M1291

- 7 Liter
- Basis: 580 x 690 x 320 mm
- 220V - 50/60 Hz compatibel
- Monofazige stroom / 370W
- Gewicht: 36 kg

M1292

- 16 liter
- Basis: 580 x 690 x 320 mm
- 220V - 50/60 Hz compatibel
- Monofazige stroom - 370W
- Gewicht: 42 kg



M1291

- 7 Litre
- Base: 580 x 690 x 320 mm
- 220V - 50/60 Hz compatible
- Monophasée / 370W
- Poids : 36 kg

M1292

- 16 Litre
- Base: 580 x 690 x 320 mm
- 220V - 50/60 Hz compatible
- Monophasée - 370W
- Poids : 42 kg



M1291

- 7 Litros
- Base: 580 x 690 x 320 mm
- 220V - 50/60 Hz compatible
- Monofásico / 370W
- Peso: 36 kg

M1292

- 16 Litros
- Base: 580 x 690 x 320 mm
- 220V - 50/60 Hz compatible
- Monofásico - 370W
- Peso: 42 kg



M1294



Machine to produce coated sweets: almond burned sugar, peanuts, nuts, hazelnuts, dried fruit and other confectionery specialties. M1294 features 2 gas burners, speed variator and forced air cooling. (The 2 gas burners allow the sugar to melt faster by increasing the volume of coated products per hour, the speed variator diversifies the coated sweets, the forced air cooling speeds up the cooling production process).

- Electric running 220/380V - 50/60 Hz
- Power rating 0,37 kW
- Production capacity 15 to 20 kg
- Zinc-plated iron frame
- Container heating by 2 liquid gas burners
- Speed variator and forced air cooling
- With air filler of 700 mm
- W 500 x D 900 x h 1200 mm
- Weight: 60 kg



Machine voor de productie van gecoat snoepgoed: amandelen gebrande suiker, pinda's, noten, hazelnoten, gedroogd fruit en andere zoetwaren specialiteiten. M1294 is uitgerust met 2 gasbranders, snelheidsvariator en geforceerde luchtkoeling. (De 2 gasbranders zorgen ervoor dat de suiker sneller smelt waardoor het volume gecoate producten per uur toeneemt, de snelheidsvariator diversifieert de gecoate snoepjes, de geforceerde luchtkoeling versnelt het koelproductieproces).

- Elektrische aandrijving 220/380V - 50/60 Hz.
- Vermogen 0,37 kW
- Productiecapaciteit 15 tot 20 kg
- Verzinkt ijzeren frame
- Verwarming van de bak door 2 branders op vloeibaar gas
- Snelheidsvariator en geforceerde luchtkoeling
- Met luchtvuller van 700 mm
- B 500 x D 900 x h 1200 mm
- Gewicht: 60 kg



Machine pour la production de bonbons enrobés : sucre brûlé aux amandes, cacahuètes, noix, noisettes, fruits secs et autres spécialités de confiserie.

La M1294 est équipée de 2 brûleurs à gaz, d'un variateur de vitesse et d'un refroidissement par air forcé.

(Les 2 brûleurs à gaz permettent de faire fondre le sucre plus rapidement en augmentant le volume de produits enrobés par heure, le variateur de vitesse diversifie les bonbons enrobés, le refroidissement à air forcé accélère le processus de production de froid).

- Fonctionnement électrique 220/380V - 50/60 Hz.
- Puissance nominale 0,37 kW
- Capacité de production 15 à 20 kg
- Châssis en fer zingué
- Chauffage du récipient par 2 brûleurs à gaz liquide
- Variateur de vitesse et refroidissement par air forcé
- Avec remplissage d'air de 700 mm
- L 500 x P 900 x h 1200 mm
- Poids : 60 kg



Máquina para producir dulces recubiertos en caramél/azúcar, tales como nueces, frutos secos, entre otras especialidades de confitería. M1294 contiene 2 quemadores de gas, variador de velocidad y enfriamiento por aire forzado.

(Las 2 quemadores de gas permiten que el azúcar derrite más rápidamente, aumentando el volumen de los productos cubiertos por hora. El variador de velocidad difiere los productos cubiertos y el enfriamiento por aire forzado acelera el proceso de enfriamiento).

- Electricidad 220/380V - 50/60 Hz
- Potencia 0,37 kW
- Capacidad de producción 15 a 20 kg
- Cuerpo en hierro galvanizado
- Calefacción de contenedor por 2 quemadores de gas líquido
- Variador de velocidad y enfriamiento por aire forzado
- Con relleno de aire de 700 mm
- A 500 x P 900 x A 1200 mm
- Peso: 60 kg



M1293



Machine to produce coated sweets: almond burned sugar, peanuts, nuts, hazelnuts, dried fruit and other confectionery specialities.

- Electric running 220V - 50/60 Hz
- Power rating 170 W
- Production capacity: from 2 to 8 kg
- Zinc-plated iron frame
- Copper container
- Container heating by 1 liquid gas burner
- Electronic burner ignition
- Manual overturning of machine for the outcoming of the product
- W 550 x D 670 x H 740 mm
- Weight: 32 kg



Machine to produce coatMachine voor de productie van gecoat snoepgoed: noten, gedroogd fruit en andere zoetwaren specialiteiten.

- Elektrische aandrijving 220V - 50/60 Hz
- Vermogen 170 W
- Productiecapaciteit: van 2 tot 8 kg
- Verzinkt ijzeren frame
- Container van koper
- Bak wordt verwarmd door 1 brander op vloeibaar gas
- Elektronische ontsteking van de brander
- Manueel kantelen van de machine voor het naar buiten brengen van het product
- B 550 x D 670 x H 740 mm
- Gewicht: 32 kg



Machine pour produire des bonbons enrobés: noix, fruits séchés et autres spécialités de la confiserie.

- Fonctionnement électrique 220V - 50/60 Hz
- Puissance nominale 170 W
- Capacité de production : de 2 à 8 kg
- Châssis en fer zingué.
- Conteneur en cuivre
- Chauffage du récipient par 1 brûleur à gaz liquide
- Allumage électronique du brûleur
- Retournement manuel de la machine pour la sortie du produit
- L 550 x P 670 x H 740 mm
- Poids : 32 kg



Máquina para producir dulces recubiertos en caramelo/azúcar, tales como nueces, frutos secos, entre otras especialidades de confitería.

- Electricidad 220V - 50/60 Hz
- Potencia 170 W
- Capacidad de producción: de 2 a 8 kg
- Cuerpo en hierro galvanizado
- Bombo en cobre
- 1 quemador de gas líquido
- Ignición eléctrica
- Sistema de inclinación manual para quitar el producto
- A 550 x P 670 x A 740 mm
- Peso: 32 kg



M1285



Machine to produce coated sweets: nuts, dried fruit and other confectionery specialities.

- Electric running 230V mono - 50Hz
- Power rating 3,5 kW
- Table model 2 litre
- Production quantity: about 4 kg/h with 2 batches (2kg/batch)
- Bowl manufactured out of copper and frame out of stainless steel
- Electrical heating
- No gas needed
- Manual tilting system with unload tray in stainless steel
- W 450 x D 750 x H 700 mm
- Weight: 25 kg



Machine voor het produceren van gecoat snoepgoed: noten, gedroogd fruit en andere confiserie specialiteiten.

- Elektrische aandrijving 230V mono - 50Hz
- Vermogen 3,5 kW
- Tafelmodel 2 liter
- Productie capaciteit per batch: 2kg (+-4kg / uur)
- Koperen ketel, roestvrijstalen behuizing
- Elektrische verwarming
- Geen gas nodig
- Manueel kantelsysteem met opvangbak in roestvrij staal
- L 450 x B 750 x H 700 mm
- Gewicht 25 kg



Machine pour produire des bonbons enrobés: noix, fruits séchés et autres spécialités de la confiserie.

- Fonctionnement électrique 230V mono - 50Hz
- Puissance nominale 3,5 kW
- Modèle de table 2 litres
- Quantité de production: environ 4 kg/h à 2 lots (2 kg/lot)
- Bol en cuivre et cadre en acier inoxydable
- Pas de besoin de gaz
- Chauffage électrique
- Système de pendulation manuelle avec déchargement plateau en acier inox
- W 450 x P 750 x H 700 mm
- Poids : 25 kg



Máquina para producir dulces recubiertos: nueces, frutas secas y otras especialidades de repostería.

- Electricidad 230V mono - 50Hz
- Potencia 3,5 kW
- Modelo de mesa 2 litros
- Capacidad de producción por lote: 2kg (+-4kg / hora)
- El recipiente fabricado en cobre y cuerpo en acero inoxidable
- Calentamiento eléctrico
- No se necesita gas
- Sistema de inclinación manual con bandeja de acogida en acero inoxidable
- L 450 x A 750 x A 700 mm
- Peso: 25 kg

M1295



This completely stainless steel spray booth is equipped with a powerful ventilation system and a self-cleaning filter. At the rear of the cabin there is an easily removable spray panel and a collection tray.

- Not included: base, spray gun and compressor
- External dimensions: 955 x 655 x 1045 mm
- Internal dimensions: 870 x 530 mm / 310 x 620 mm
- Power supply: 230V - 0.5 kW mono-phase current - 50 Hz

With this spray booth you can also order a base (M1296), made entirely of stainless steel

- Dimensions: 955 x 610 x 900 mm
- 6 x 2 tray holders 415 x 600 mm



Cette cabine de pulvérisation, complètement en acier inoxydable, est dotée d'un système très efficace de ventilation et d'un filtre autonettoyant. L'arrière de la cabine est doté d'un panneau facilement amovible et d'un bac récepteur.

- Non inclus : un châssis, pistolet de pulvérisation et compresseur
- Dimensions externes : 955 x 655 x 1045 mm
- Dimensions intérieures : 870 x 530 mm / 310 x 620 mm
- Alimentation électrique : 230V - 0,5 kW courant monophasée - 50 Hz

Avec cette cabine de pulvérisation vous pouvez également commander un châssis (M1296) entièrement en acier inoxydable

- Dimensions : 955 x 610 x 900 mm
- 6 x 2 glissières à plateaux, 415 x 600 mm



Deze volledig roestvrij stalen spuitcabine is uitgerust met een krachtig ventilatiesysteem en een zelfreinigende filter. Aan de achterzijde van de cabine bevindt zich een eenvoudig te verwijderen spuitpaneel en een opvangbakje.

- Niet inbegrepen: onderstel, spuitpistool en compressor
- Externe afmetingen: 955 x 655 x 1045 mm
- Interne afmetingen: 870 x 530 mm / 310 x 620 mm
- Stroomvoorziening: 230V - 0,5 kW monofazige stroom - 50 Hz

Bij deze spuitcabine kunt u tevens een onderstel bestellen (M1296), volledig uit roestvrij staal vervaardigd

- Afmetingen: 955 x 610 x 900 mm
- 6 x 2 plateauhouders 415 x 600 mm



La cabina de pulverización de acero inoxidable está equipada con un potente sistema de ventilación y un filtro de auto-limpieza. En la parte posterior de la cabina se encuentra un panel de pulverización fácilmente desmontable y una bandeja de goteo.

- No se incluyen: soporte, pistola de pulverización y compresor
- Dimensiones externas: 955 x 655 x 1045 mm
- Dimensiones internas: 870 x 530 mm / 310 x 620 mm
- Electricidad: 230V - 0,5 kW monofásico - 50 Hz

Se puede pedir un soporte de acero inoxidable suplementario con la cabina de pulverización (M1296), fabricado en acero inoxidable

- Dimensiones: 955 x 610 x 900 mm
- Se puede guardar 6 x 2 bandejas 415 x 600 mm



M1041



Heating cabinet capacity +/- 100 kg
space for 5 inserts of 21 litre
(M1013, sold separately)

- Temperature range: 65 °C
- Dimensions: 1000 x 750 x 900 mm
- Capacity: 100 kg
- Power supply: 230V monophase current 50/60 Hz compatible (2000 W)
- Inserts (M1013) and chassis with wheels (M1043) not included, available separately
- Insert: 21 litre (M1013) x 5
- Weight: 120 kg



Warmtekast capaciteit +/- 100 kg
plaats voor 5 inzetbakken van 21 liter
(M1013, apart verkrijgbaar)

- Temperatuurbereik: 65 °C
- Afmetingen: 1000 x 750 x 900 mm
- Capaciteit: 100 kg
- Stroomvoorziening: 230V monofazige stroom 50/60 Hz compatibel (2000 W)
- Inzetbakken (M1013) en onderstel met wielen (M1043) niet inbegrepen, apart verkrijgbaar
- Inzetbak: 21 liter (M1013) x 5
- Gewicht: 120 kg



Armoire chauffante capacité +/- 100 kg
espace pour 5 inserts de 21 litres
(M1013, vendu séparément)

- Température : 65 °C
- Dimensions : 1000 x 750 x 900 mm
- Capacité : 100 kg
- Alimentation électrique : 230V tension monophasée 50/60 Hz compatible (2000 W)
- Bacs (M1013) et châssis sur roues (M1043) non inclus, vendu séparément
- Bac : 21 litres (M1013) x 5
- Poids : 120 kg



Gabinete de calefacción capacidad +/- 100 kg
cabén 5 recipientes de 21 litros
(M1013, disponible por separado)

- Rango de temperatura : 65 °C
- Dimensiones: 1000 x 750 x 900 mm
- Capacidad: 100 kg
- Electricidad: 230V monofásico 50/60 Hz compatible (2000 W)
- Recipientes (M1013) y soporte en ruedas (M1043) no están incluidos, puede comprar por separado
- Recipiente: 21 litros (M1013) x 5
- Peso: 120 kg



M1043



Base on wheels for heating cabinet 100 kg



Onderstel op wielen voor warmtekast 100 kg



Châssis sur roulettes pour armoire chauffante 100 kg



Soporte en ruedas para Gabinete de calefacción 100 kg



M1042



Heating cabinet capacity +/- 200 kg, with space for 10 inserts of 21 litre (M1013, sold separately).

- Temperature range: 65 °C
- Dimensions: 1410 x 750 x 900 mm
- Capacity: 200 kg
- Power supply:
230V monophase current 50/60 Hz compatible (2000 W)
- Insert boxes (M1013) and base with wheels (M1044) not included.
- Insert: 21 litre (M1013) x 10
- Weight: 140 kg



Warmtkast capaciteit +/- 200 kg, met plaats voor 10 inzetbakken van 21 liter (artikel M1013, niet inbegrepen).

- Temperatuurbereik: 65 °C
- Afmetingen: 1410 x 750 x 900 mm
- Capaciteit: 200 kg
- Stroomvoorziening:
230V monofazige stroom 50/60 Hz compatibel (2000 W)
- Inzetbakken (M1013) en onderstel met wielen (M1044) niet inbegrepen.
- Inzetbak: 21 liter (M1013) x 10
- Gewicht: 140 kg



Armoire chauffante capacité +/- 200 kg, espace pour 10 inserts de 21 litres (M1013, vendu séparément).

- Température : 65 °C
- Dimensions : 1410 x 750 x 900 mm
- Capacité : 200 kg
- Alimentation électrique : 230V tension monophasée 50/60 Hz compatible (2000 W)
- Bacs (M1013) et châssis sur roues (M1044) non inclus.
- Bac : 10 x M1013 pour la version M1042
- Poids : 140 kg



Gabinete de calefacción capacidad +/- 200 kg, caben 10 recipientes de 21 litros (referencia M1013, no están incluidos).

- Rango de temperatura: 65 °C
- Dimensiones: 1410 x 750 x 900 mm
- Capacidad: 200 kg
- Electricidad:
230V monofásico 50/60 Hz compatible (2000 W)
- Recipientes (M1013) y soporte en ruedas (M1044) no están incluidos.
- Recipiente: 21 litros (M1013) x 10
- Peso: 140 kg



M1044



Base on wheels for heating cabinet 200 kg



Onderstel op wielen voor warmtekast 200 kg



Châssis sur rouleaux pour armoire chauffante 200 kg



Soporte en ruedas para Gabinete de calefacción 200 kg



M1297 - M1298 - M1299



Chocolate cooling table with 45/65% relative humidity control.

- Condensation unit right
- Digital control
- Designed to work in environments up to 43°C
- Automatic defrosting system
- Automatic removal of condensation water
- Supplied with 7 pairs of conductors for 60x40 trays per door
+ 6 wire grids per door
- Temperature +4/+18 °C
- Relative humidity 45-65 rH%
- Gas R134a
- Input voltage 230V 50/60 Hz
- Climate class 5



Table de refroidissement pour chocolat avec contrôle de l'humidité relative de 45/65%.

- Droit à l'unité de condensation
- Contrôle numérique
- Conçu pour fonctionner dans des environnements allant jusqu'à 43°C
- Système de dégivrage automatique
- Élimination automatique de l'eau de condensation
- Livré avec 7 paires de conducteurs pour plateaux 60x40 par porte
+ 6 grilles par porte
- Température +4/+18 °C
- Humidité relative 45-65 rH%
- Gaz R134a
- Tension d'entrée 230V 50/60 Hz
- Classe climatique 5



Chocolade koelwerktafel met 45/65% relatieve luchtvochtigheidscontrole

- Condensatie-eenheid rechts
- Digitale controle
- Ontworpen om te werken in omgevingen tot 43°C
- Automatisch ontdooisysteem
- Automatische verwijdering van condenswater
- Levering met 7 paar geleiders voor 60x40 trays per deur
+ 6 draadroosters per deur
- Temperatuur +4/+18 °C
- Relatieve vochtigheid 45-65 rH%
- Gas R134a
- Ingangsspanning 230V 50/60 Hz
- Klimaatklasse 5



Mesa de enfriamiento para chocolate con 45/65% control de humedad relativa.

- Unidad de condensación a la derecha
- Control digital
- Diseñada para funcionar en ambientes hasta 43°C
- Sistema de descongelación automática
- Eliminación automática de agua condensada
- Se puede guardar 2 x 7 rejillas 60 x 40 por puerta.
6 rejillas están incluidas por puerta
- Temperatura +4/+18 °C
- Humedad relativa 45-65 rH%
- Gas R134a
- Electricidad 230V 50/60 Hz
- Clase climática 5



M1297 - M1298 - M1299



M1297

- 2 doors
- External dimensions 1600 x 800 x 900 mm
- Capacity 360 lt
- Refrigerated power 314 W
- Maximum absorbed power 600 W

M1298

- 3 doors
- External dimensions 2150 x 800 x 900 mm
- Capacity 540 lt
- Refrigerated power 314 W
- Maximum absorbed power 600 W

M1299

- 4 doors
- External dimensions 2700 x 800 x 900 mm
- Capacity 720 lt
- Refrigerated power 545 W
- Maximum absorbed power 1072 W



M1297

- 2 deuren
- Uitwendige afmetingen 1600 x 800 x 900 mm
- Capaciteit 360 lt
- Gekoeld vermogen 314 W
- Maximaal geabsorbeerd vermogen 600 W

M1298

- 3 deuren
- Uitwendige afmetingen 2150 x 800 x 900 mm
- Capaciteit 540 lt
- Gekoeld vermogen 314 W
- Maximaal geabsorbeerd vermogen 600 W

M1299

- 4 deuren
- Uitwendige afmetingen 2700 x 800 x 900 mm
- Capaciteit 720 lt
- Gekoeld vermogen 545 W
- Maximaal geabsorbeerd vermogen 1072 W



M1297

- 2 portes
- Dimensions extérieures 1600 x 800 x 900 mm
- Capacité 360 lt
- Puissance frigorifique 314 W
- Puissance maximale absorbée 600 W

M1298

- 3 portes
- Dimensions extérieures 2150 x 800 x 900 mm
- Capacité 540 lt
- Puissance frigorifique 314 W
- Puissance maximale absorbée 600 W

M1299

- 4 portes
- Dimensions extérieures 2700 x 800 x 900 mm
- Capacité 720 lt
- Puissance frigorifique 545 W
- Puissance maximale absorbée 1072 W



M1297

- 2 puertas
- Dimensiones exteriores 1600 x 800 x 900 mm
- Capacidad 360 litros
- Capacidad refrigerante 314 W
- Capacidad máxima de absorción 600 W

M1298

- 3 puertas
- Dimensiones exteriores 2150 x 800 x 900 mm
- Capacidad 540 litros
- Capacidad refrigerante 314 W
- Capacidad máxima de absorción 600 W

M1299

- 4 puertas
- Dimensiones exteriores 2700 x 800 x 900 mm
- Capacidad 720 litros
- Capacidad refrigerante 545 W
- Capacidad máxima de absorción 1072 W

M1280



Chocolate fridge with 45/65% relative humidity control

- 1 door
- Content 500 L
- Internal capacity: 20 trays 600 x 400 mm
- Incl. 20 chromed wire grids 600 x 400 mm
- Incl. 20 pairs of runners for 600 x 400 mm trays
- Made in stainless steel
- 75 mm thickness insulation
- "Gentle" cooling system with indirect/soft ventilation
- Digital control
- Humidity control with electronic probe
- Energy save
- Automatic defrosting system with hot gas
- Automatic elimination of condensate water
- 16,5 mm pitch runners - 74 positions
- Cooling gas R134a
- Climatic class 5
- 230V 50/60 Hz
- W x D x H (mm) : 790 x 690 x 2140 mm
- 144 kg (1,36 Mc)

Version with glass door also available (climatic class 4)



Chocolade koelkast met 45/65% relatieve vochtigheidsregeling

- 1 deur
- Inhoud 500 L
- Inwendige inhoud: 20 bakjes 600 x 400 mm
- Incl. 20 verchromde draadroosters 600 x 400 mm
- Incl. 20 paar lopers voor bakjes 600 x 400 mm
- Gemaakt in roestvrij staal
- 75 mm dikke isolatie
- "Gentle" koelsysteem met indirecte/zachte ventilatie
- Digitale regeling
- Vochtigheidsregeling met elektronische sonde
- Energiebesparing
- Automatisch ontdooisysteem met heet gas
- Automatische afvoer van condenswater
- 16,5 mm steek lopers - 74 posities
- Koelgas R134a
- Klimaatklasse 5
- 230V 50/60 Hz
- B x D x H (mm) : 790 x 690 x 2140 mm
- 144 kg (1,36 Mc)

Versie met glazen deur ook verkrijgbaar (klimaatklasse 4)



Réfrigérateur à chocolat avec contrôle de l'humidité relative de 45/65%.

- 1 porte
- Contenu 500 L
- Capacité interne : 20 plateaux 600 x 400 mm
- Incl. 20 grilles métalliques chromées 600 x 400 mm
- Incl. 20 paires de glissières pour plateaux 600 x 400 mm
- Réalisé en acier inox
- épaisseur 75 mm isolation
- "Gentle" avec ventilation indirecte/soft
- Contrôle digital
- Contrôle de l'humidité avec sonde électronique
- Économie d'énergie
- Système de dégivrage automatique avec gaz chauds
- Élimination automatique de l'eau de condensation
- Glissières pas de 16,5 mm - 74 positions
- Gaz réfrigérant R134a
- Classe climatique 5
- 230V 50/60 Hz
- L x P x H (mm) : 790 x 690 x 2140 mm
- 144 kg (1,36 Mc)

Version avec porte vitrée également disponible (classe climatique 4)



Nevera para chocolate con control de humedad relativa del 45/65%.

- 1 puerta
- Contenido 500 L
- Capacidad interna: 20 bandejas de 600 x 400 mm
- Incluye 20 rejillas de alambre cromado de 600 x 400 mm
- Incluye 20 pares de guías para bandejas de 600 x 400 mm
- Fabricado en acero inoxidable
- Espesor de 75 mm
- Sistema de refrigeración "suave" con ventilación indirecta/suave
- Control digital
- Control de la humedad con sonda electrónica
- Ahorro de energía
- Sistema automático de descongelación con gas caliente
- Eliminación automática del agua de condensación
- Guías de paso de 16,5 mm - 74 posiciones
- Gas refrigerante R134a
- Clase climática 5
- 230V 50/60 Hz
- An x Pr x Al (mm) : 790 x 690 x 2140 mm
- 144 kg (1,36 Mc)

Versión con puerta de cristal también disponible (clase climática 4)

M1807 - M1807M - M1807L - M1807XL



Chocolate display cabinet

- Columns and glass shelf
- Maximum display area
- Stainless steel AISI-304 display area, elevated without tilt
- Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)
- White technological quartz countertop, with 4000K LED lighting over the display area
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- Tempered glass
- Refrigerated under storage with doors, 440x270 (except for ambient models)
- Ventilated evaporator, with epoxy anticorrosion cover
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature and defrost controller
- Auto defrost
- External thermometer
- Climate class 4 (30°C 55%)
- Product temperature -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)

Display cabinet for pastry on request



Vitrine à chocolat

- Colonnes et tablette en verre
- Zone d'exposition maximale
- Zone d'exposition en acier inoxydable AISI-304, surélevée et non inclinée.
- Côtés (30 mm) et façade, disponibles en deux finitions : DM + PVC imperméable ou laqué métallisé brillant (inclus dans le prix).
- Comptoir en quartz technologique blanc, avec éclairage LED 4000K au-dessus de la zone d'exposition.
- En option, LED 2700K (lumière douce) ou rouge frais, même prix.
- Verre trempé
- Dessous de caisse réfrigéré avec portes, 440x270 (sauf pour les modèles ambiants)
- Évaporateur ventilé, avec couvercle anticorrosion en époxy.
- Condensation ventilée et évaporation automatique de série (uniquement modèles avec unité de condensation)
- Régulateur électronique de température et de dégivrage
- Dégivrage automatique
- Thermomètre externe
- Classe climatique 4 (30°C 55%)
- Température du produit -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)

Vitrine pour la pâtisserie sur demande



Vitrinekast voor chocolade

- Zulen en glazen legger
- Maximale uitstalruimte
- Roestvast stalen AISI-304 uitstalvlak, verhoogd zonder kantelen
- Zijkanten (30 mm) en front, beschikbaar in twee afwerkingen: DM + waterdichte PVC of gelakt hoogglans metallic (inbegrepen in de prijs)
- Wit technologisch kwartsblad, met 4000K LED verlichting boven het uitstalvlak
- Optioneel 2700K LED (zacht licht) of Fresh red, zelfde prijs
- Gehard glas
- Gekoelde onderberging met deuren, 440x270 (behalve voor ambient modellen)
- Geventileerde verdamper, met epoxy anticorrosie afdekking
- Geventileerde condensatie en automatische verdamping als standaard (alleen modellen met condensor unit)
- Elektronische temperatuur- en ontdooiregelaar
- Automatische ontdooing
- Externe thermometer
- Klimaatklasse 4 (30°C 55%)
- Producttemperatuur -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)

Vitrinekast voor gebak op aanvraag

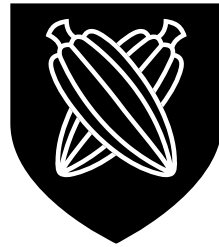


Expositor para chocolate

- Columnas y estante de cristal
- Máxima superficie de exposición
- Zona de exposición de acero inoxidable AISI-304, elevada sin inclinación
- Laterales (30 mm) y frontal, disponibles en dos acabados DM + PVC impermeable o lacado metálico de alto brillo (incluido en el precio)
- Encimera de cuarzo tecnológico blanco, con iluminación LED de 4000K sobre la zona de exposición
- Opción de LED de 2700K (luz suave) o rojo fresco, mismo precio
- Cristal templado
- Bajo almacén refrigerado con puertas, 440x270 (excepto los modelos de ambiente)
- Evaporador ventilado, con cubierta epoxi anticorrosión
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie (sólo modelos con unidad condensadora)
- Controlador electrónico de temperatura y desescarche
- Desescarche automático
- Termómetro externo
- Clase climática 4 (30°C 55%)
- Temperatura del producto -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)

Expositor para pasteles a petición del cliente

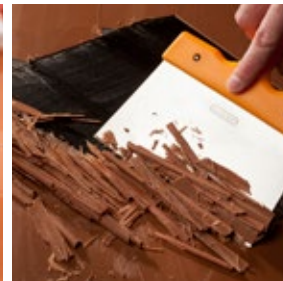
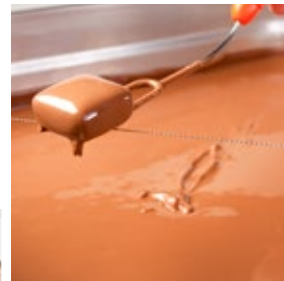
- M1807:** 1035 x 1000 x 1088 mm
M1807M: 1285 x 1000 x 1088 mm
M1807L: 1505 x 1000 x 1088 mm
M1807XL: 2005 x 1000 x 1088 mm



BELGIAN CHOCOLATE SCHOOL



POWERED BY
CHOCOLATE WORLD



BELGIAN CHOCOLATE SCHOOL



CHOCOLATE WORLD SHOWROOM, TRAINING CENTRE & BELGIAN CHOCOLATE SCHOOL

Our main objective is to provide the best possible service. Therefore, Chocolate World will continue investing in the exhibition of its products. In our 3000 m2 showroom and warehouse, you can discover our complete range of machines, materials and moulds. Our professional sales team will demonstrate our product range with enthusiasm.

The chocolate World showroom is equipped with a chocolate workshop, where all our main machines can be fully operational at your request for a demonstration. This allows you to view all our machines in action and to discover its benefits.

Would you like a demonstration? Contact our sales team to make an appointment.

Would you like to follow a course at our Belgian Chocolate School? Contact our sales team and explain your expectations, we listen to you and organise the perfect tailor-made private course for you. Note that all classes take place physically in our Belgian Chocolate School located in the headquarters of Chocolate World.



CHOCOLATE WORLD SHOWROOM, OPLEIDINGSCENTRUM & BELGIAN CHOCOLATE SCHOOL

Onze voornaamste doelstelling is om de best mogelijke service te bieden. Daarom blijft Chocolate World investeren in het tentoonstellen van zijn producten. In onze showroom en magazijn van 3000 m2 kunt u ons complete assortiment machines, materialen en vormen ontdekken. Ons professioneel verkoopteam toont u met veel plezier ons productassortiment.

De showroom van chocolate World is uitgerust met een chocolade atelier, waar al onze belangrijkste machines op uw verzoek volledig operationeel zijn voor een demonstratie. Zo kunt u al onze machines in actie zien en de voordelen ervan ontdekken.

Wilt u een demonstratie? Contacteer ons verkoopteam om een afspraak te maken.

Wilt u een cursus volgen bij onze Belgian Chocolate School? Contacteer ons verkoopteam en leg uw verwachtingen uit, wij luisteren naar u en organiseren voor u de perfecte privé cursus op maat. Noteer dat de cursussen fysiek doorgaan in de Belgian Chocolate School, gelegen in de hoofdzetel van Chocolate World.



SALLE D'EXPOSITION, CENTRE DE FORMATION & BELGIAN CHOCOLATE SCHOOL

Notre principal objectif est de fournir le meilleur service possible. C'est pourquoi Chocolate World continuera à investir dans l'exposition de ses produits. Dans notre showroom et entrepôt de 3000 m2, vous pourrez découvrir notre gamme complète de machines, matériaux et moules. Notre équipe de vente professionnelle vous présentera notre gamme de produits avec enthousiasme.

Le showroom de Chocolate World est équipé d'un atelier de chocolat, où toutes nos principales machines peuvent être entièrement opérationnelles à votre demande pour une démonstration. Cela vous permet de voir toutes nos machines en action et d'en découvrir les avantages.

Vous souhaitez une démonstration ? Contactez notre équipe de vente pour prendre rendez-vous.

Vous souhaitez suivre un cours chez le Belgian Chocolate School ? Contactez notre équipe de vente et expliquez vos attentes, nous vous écoutons et organisons le cours privé sur mesure idéal pour vous. Notez que tous les cours ont lieu physiquement dans notre Belgian Chocolate School située dans le siège de Chocolate World.



SALA DE EXPOSICIONES, CENTRO DE FORMACIÓN & BELGIAN CHOCOLATE SCHOOL

Nuestro principal objetivo es ofrecer el mejor servicio posible. Por ello, Chocolate World seguirá invirtiendo en la exposición de sus productos. En nuestra sala de exposición y almacén de 3000 m2, podrá descubrir nuestra completa gama de máquinas, materiales y moldes. Nuestro equipo profesional de ventas le mostrará nuestra gama de productos con entusiasmo.

La sala de exposición de Chocolate World está equipada con un taller de chocolate, en el que todas nuestras máquinas principales pueden estar completamente operativas a petición suya para una demostración. Esto le permite ver todas nuestras máquinas en acción y descubrir sus ventajas.

¿Desea una demostración? Póngase en contacto con nuestro equipo de ventas para concertar una cita.

¿Desea seguir un curso en nuestra Belgian Chocolate School? Póngase en contacto con nuestro equipo de ventas y explique sus expectativas, le escucharemos y organizaremos el curso privado perfecto para usted. Tenga en cuenta que todas las clases tienen lugar físicamente en nuestra Belgian Chocolate School situada en la sede de Chocolate World.

YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX



Scale 1:20
Size: (LxWxH)

YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX



TOTAL SOLUTION: "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX"

The market increasingly requires a complete service from one company. Customers are looking for total solutions and therefore we developed a ready-made production concept: "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX". This production solution includes everything you need to start your own chocolate production: material, machinery, recipes and even the support of a chef chocolatier.

We translate industrial applications into simple solutions for the artisanal chocolatier, guaranteeing a higher production capacity. Throughout the project we try to remain as flexible as possible to meet your specific needs. In our Chocolate World showroom in Antwerp, the project "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX" can be operational upon your request. Contact our sales team and make an appointment to discover this unique concept.



TOTAALOPLOSSING: "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX"

De markt heeft steeds meer behoefte aan een volledige dienstverlening van één bedrijf. Klanten zijn op zoek naar totaaloplossingen en daarom hebben wij een kant-en-klaar productieconcept ontwikkeld: "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX". Deze productieoplossing omvat alles wat u nodig hebt om uw eigen chocoladeproductie op te starten: materiaal, machines, recepten en zelfs de ondersteuning van een chef-chocolatier.

Vanuit onze jarenlange ervaring vertalen we industriële toepassingen in eenvoudige oplossingen voor de ambachtelijke chocolatier, waardoor een hogere productiecapaciteit wordt gegarandeerd. Gedurende het hele project proberen we zo flexibel mogelijk te blijven om aan uw specifieke behoeften te voldoen. Het project "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX" staat in onze Chocolate World showroom in Antwerpen en kan op uw verzoek operationeel zijn. Contacteer ons verkoopteam en maak een afspraak voor een demonstratie om dit unieke concept te ontdekken.



SOLUTION GLOBALE: "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX"

Le marché exige de plus en plus un service complet de la part d'une seule entreprise. Les clients recherchent des solutions globales et c'est pourquoi nous avons développé un concept de production prêt à l'emploi : "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX". Cette solution de production comprend tout ce dont vous avez besoin pour démarrer votre propre production de chocolat : matériel, machines, recettes et même le soutien d'un chef chocolatier.

Nous traduisons les applications industrielles en solutions simples pour le chocolatier artisanal, garantissant ainsi une plus grande capacité de production. Tout au long du projet, nous essayons de rester aussi flexibles que possible afin de répondre à vos besoins spécifiques. Dans notre showroom Chocolate World à Anvers, le projet "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX" peut être opérationnelle à votre demande. Contactez notre équipe de vente et prenez rendez-vous pour découvrir ce concept unique.



SOLUCIÓN TOTAL: "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX"

El mercado exige cada vez más un servicio completo de una sola empresa. Los clientes buscan soluciones totales y, por ello, hemos desarrollado un concepto de producción listo para usar: "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX". Esta solución de producción incluye todo lo necesario para iniciar su propia producción de chocolate: material, maquinaria, recetas e incluso el apoyo de un chef chocolatero.

Traducimos las aplicaciones industriales en soluciones sencillas para el chocolatero artesanal, garantizando una mayor capacidad de producción. A lo largo del proyecto intentamos ser lo más flexibles posible para satisfacer sus necesidades específicas. En nuestra sala de exposición de Chocolate World en Amberes, el proyecto "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX" puede estar operativa si lo solicita. Póngase en contacto con nuestro equipo de ventas y concierte una cita para descubrir este concepto único.

SERVICE



At Chocolate World, your needs always come first. Our foundation lies in our collaboration with you and the information you share with us. Therefore, excellent after-sales service is the determining factor in our company. Our sales team can answer your questions and address you in eight languages. The team, as colourful as this catalogue and composed of ten different nationalities, guarantees the most dedicated communication. For more than 35 years, Chocolate World has exported machinery. Our sales team can provide you with all the information you need to import the machines under the best conditions. Our logistics department offers you the best transportation options and will take care of all required documents to meet the regulations in your country. In most countries, we collaborate with local partners who provide all services (from sales information to after-sales service).

Before transport, all machines are tested with real chocolate over the course of several days. This ensures proper calibration of the parameters and guarantees the machine is delivered in a "ready-to-be-used" condition. To guarantee secure transport to your premises, all machines are packed in strong tailor-made wooden (fumigated) crates.

Our team will provide you with all the information to get the most out of your machine, will help with the installation, if necessary, will give advice and tips on chocolate production, etc. Chocolate World gives priority to after-sales service. Each standard replacement part can be shipped within 1 business day.



Bij Chocolate World komen uw behoeften altijd op de eerste plaats. Geïnspireerd door wat u al die jaren met ons heeft gedeeld, beschouwen we onze naverkoopdienst als primordiaal. Ons verkoopteam kan uw vragen beantwoorden en u in acht talen te woord staan. Het team, zo kleurrijk als deze catalogus en samengesteld uit tien verschillende nationaliteiten, garandeert de meest toegewijde communicatie. Al meer dan 35 jaar exporteert Chocolate World machines. Ons verkoopteam kan u alle informatie verstrekken die u nodig heeft om de machines onder de beste voorwaarden in te voeren. Onze logistieke afdeling biedt u de beste transportmogelijkheden en zorgt voor alle vereiste documenten om te voldoen aan de regelgeving in uw land. In de meeste landen werken wij met lokale partners die alle diensten leveren (van verkoopinformatie tot dienst na verkoop).

Vóór het transport worden alle machines gedurende meerdere dagen getest met echte chocolade. Dit garandeert een goede kalibratie van de parameters en een gebruiksklare levering van de machine. Om een veilig transport naar uw locatie te garanderen, worden alle machines verpakt in sterke op maat gemaakte houten (gefumigeerde) kisten.

Ons team geeft u alle informatie om het maximum uit uw machine te halen, helpt indien nodig bij de installatie, geeft advies en tips over chocoladeproductie, enz. Chocolate World geeft prioriteit aan de dienst na verkoop. Elk standaard reserveonderdeel kan binnen 1 werkdag worden verzonden.



Au Chocolate World, vos besoins sont toujours prioritaires. Notre fondement repose sur notre collaboration avec vous et sur les informations que vous partagez avec nous. Par conséquent, un excellent service après-vente est le facteur déterminant de notre entreprise. Notre équipe de vente peut répondre à vos questions et s'adresser à vous en huit langues. L'équipe, aussi colorée que ce catalogue et composée de dix nationalités différentes, garantit une communication des plus dévouées. Depuis plus de 35 ans, Chocolate World exporte machines. Notre équipe de vente peut vous fournir toutes les informations dont vous avez besoin pour importer les machines dans les meilleures conditions. Notre département logistique vous propose les meilleures options de transport et s'occupe de tous les documents nécessaires pour répondre aux réglementations de votre pays. Dans la plupart des pays, nous travaillons avec des partenaires locaux qui fournissent tous les services (de l'information commerciale au service après-vente).

Avant le transport, toutes les machines sont testées avec du vrai chocolat pendant plusieurs jours. Cela permet de calibrer correctement les paramètres et de garantir que la machine est livrée dans un état "prêt à l'emploi". Afin de garantir un transport sûr jusqu'à vos locaux, toutes les machines sont emballées dans des caisses en bois (fumigées) solides et fabriquées sur mesure.

Notre équipe vous fournira toutes les informations nécessaires pour tirer le meilleur parti de votre machine, vous aidera à l'installer si nécessaire, vous donnera des conseils et des astuces sur la production de chocolat, etc. Chocolate World donne la priorité au service après-vente. Chaque pièce de rechange standard peut être expédiée dans un délai d'un jour ouvrable.



En Chocolate World, sus necesidades son siempre lo primero. Nuestra base es la colaboración con usted y la información que comparte con nosotros. Por ello, un excelente servicio postventa es el factor determinante en nuestra empresa. Nuestro equipo de ventas puede responder a sus preguntas y dirigirse a usted en ocho idiomas. El equipo, tan variopinto como este catálogo y compuesto por diez nacionalidades diferentes, garantiza la comunicación más dedicada. Durante más de 35 años, Chocolate World ha exportado todo tipo de maquinaria. Nuestro equipo de ventas puede proporcionarle toda la información que necesita para importar las máquinas en las mejores condiciones. Nuestro departamento de logística le ofrece las mejores opciones de transporte y se encargará de todos los documentos necesarios para cumplir la normativa de su país. En la mayoría de los países, trabajamos con socios locales que proporcionan todos los servicios (desde la información de ventas hasta el servicio posventa). Antes del transporte, todas las máquinas se prueban con chocolate real durante varios días. Esto asegura la correcta calibración de los parámetros y garantiza que la máquina se entrega en un estado "listo para ser utilizado". Para garantizar un transporte seguro hasta sus instalaciones, todas las máquinas se embalan en cajas de madera resistentes (fumigadas) hechas a medida.

Nuestro equipo le proporcionará toda la información para sacar el máximo partido a su máquina, le ayudará con la instalación si es necesario, le dará consejos y sugerencias sobre la producción de chocolate, etc. Chocolate World da prioridad al servicio posventa. Cada pieza de recambio estándar puede enviarse en el plazo de 1 día hábil.

February 2025 © Chocolate World, Hoboken, Antwerp.

Every care has been taken in the composition of this catalogue. Chocolate World accepts no liability for possible errors. All rights reserved.

No part of this publication may be reproduced, stored in an automated database and/or made public in any form or in any way, either electronically, mechanically or in any other way without the prior written permission of Chocolate World.

Chocolate World®

SMALLANDLAAN 4 UNIT 2 • 2660 HOBOKEN, ANTWERPEN • BELGIUM

TEL: +32 (0)3 216 44 27 • INFO@CHOCOLATEWORLD.BE

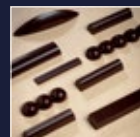
CHOCOLATEWORLD.BE



SCAN THE QR CODE FOR THE INSTALLATION VIDEO



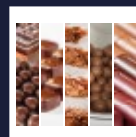
MOULDS



**XTRA
EDITION**



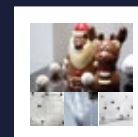
EQUIPMENT



**CHOCOLATE
CONCEPT**



MACHINERY



**HOLLOW
FIGURES**



**BELGIAN
CHOCOLATE
SCHOOL**