

AVAMO

Machines et Assistance

2121, chemin de St Bernard, 06220 – Vallauris, France. Tel: +33 4 9367 6247 - Fax: +33 4 9367 5786 -
www.avamo.fr

LISTE DE STOCK DE MACHINES D'OCCASION – JAN 2011

English version at the end

Nous accordons un soin particulier au choix de nos machines. Contactez nous si vous souhaitez vendre vos machines inutilisées: nicolas@avamo.fr ou +33 4 93 67 62 47

MACHINES POUR LA BISCUITERIE - PATISSERIE

Lignes

- Ligne de biscuits rotative, dosage et coupe-fil 1T/h Fiammaforni, Meincke, GPA Orlandi, Simionato
- 01 ligne complète rotative pour biscuits Bonnand en 800mm de large (150Kg/h). Four gaz 10m, avec refroidisseur et pétrin bras en z de 100L en parfait état de marche
- 01 ligne complète rotative pour biscuits Fiammaforni en 1000mm de large. Four indirect gaz 12m, avec refroidisseur et pétrin 200L en parfait état de marche, année 2000, peu servie !
- 01 Ligne de lamination pour crackers ou petits beurres SASIB, 800mm, 1995, sans four
- 01 Ligne complète de gaufrettes, cigares, et cornets de glaces Haas

Fours

- 01 Four Fiammaforni gaz indirect, 1000m x 12m long, 1999, excellent état
- 08 Fours a gaufrette Haas
- 02 Fours à gaufrette Hebenstreit
- 02 Turbo Mixers Haas 120L
- 01 Four direct à gaz Van Der Pol 43m
- 01 Four Diesel Imaforni 24m, 3 zones, 1995

Pétrins / Mixers / Batteurs

- 01 pétrin SIMON VICARS bras en Z, double paroi, capacité 730 Kg
- 01 Pétrin DeBruin, bras en semi-Z, capacité 800Kg
- 01 Batteur Mélangeur Tonnaer 200L
- 04 Batteurs BONNET avec cuves et différents fouets.
- 01 pétrin VMI SPI280AV, capacité 160 KG de pâte, année 07/2008, 50 heures de fonctionnement, en parfait état !

Autres

- 01 huileuse ARCALL 660^E avec tapis de sortie. Tout inox.
- 01 Sandwicheuse style peters, en parfait état, une ligne, capacité 500 sandwich/min.
- 01 Sandwicheuse en parfait état, une ligne, capacité 200 sandwich/min, fabrication Italienne
- 01 Tartineuse de gaufrettes
- 01 Mélangeur planétaire CUCCO Unimax 400 capacité 400L
- 01 Rotative CIPA Carletti type Orlandi 1200mm
- 01 Four rotatif Werner & Pfleiderer 600x800
- 01 Fourreuse de gaufres Acer Oakes
- Dresseuse MECA BISCUIT Multidrop Coupe-fil en 400mm.

- 01 Rotative à plateaux Padovani en 400
- 01 Doseuse Mono 6/9 buses, plateaux en 400 ou 600, 2003
- 01 Four rotatif Pavaiiler
- 4 Fours Ratti avec 4 convoyeurs aplatisseurs et 4 convoyeurs de refroidissement + marche -pieds sans têtes
- 3 Fours Ratti à éventails 45° + 3 convoyeurs aplatisseurs + 3 convoyeurs de refroidissement sans têtes
- 1 Four avec têtes démontées +2 convoyeurs aplatisseurs + 2 convoyeurs de refroidissement
- 1 Four Ratti à mini crêpes avec 1 convoyeur aplatisseur et marche pieds sans têtes
- 1 Pétrin à pâte GROSSMAN avec tamis et pompe de transfert et tuyauteries
- 1 Pétrin à miettes
- 2 Tanks à lait tampon avec pompe de transfert, tuyauteries d'alimentation des fours et passerelle d'accès
- 1 pétrin à pâte GV pour Ratti et passerelle d'accès
- 1 Pétrin à pâte Tanguy pour Ratti + pompe et tuyauteries et armoire électrique
- 1 Mélangeur de pâte (pour pâte GV)
- 1 Mélangeur de pâte à choux pour Grossman

MACHINES POUR LA CHOCOLATERIE

Enrobeuses

- Enrobeuse de chocolat Sollich TS620 avec tempéruse intégrée et tunnel de froid, 1977, encore en fonctionnement pour produits de haute qualité.
- Enrobeuse de chocolat Nielsen Master 600mm, double enrobage, 1995, sans tempéruse intégrée
- Enrobeuse de chocolat Nielsen Junior 420, double enrobage, 1995, sans tempéruse intégrée
- Ligne d'enrobage Selmi 300mm large avec tempéruse Selmi TOP, 2006
- Enrobeuse de chocolat Savy Goiseau Sebsachoc T22 200mm, 2007
- Enrobeuse de chocolat CHOCOTECH en 800mm de large (neuve, jamais utilisée), sans logiciel
- Enrobeuse de chocolat Sollich 800mm avec tunnel de froid 24m, 1980
- Enrobeuse de chocolat Nielsen en 300mm de large (enrobage fond et haut)
- Enrobeuse Selmi R200

Tempéruse

- Tempéruse Aasted AEN 250 250Kg/h, 1995
- Tempéruse Hacos HTR1000, 1T/h, 1995 (x4)
- Tempéruse Hacos HTR500 500Kg/h, 1998
- Tempéruse Sollich MST 600V 600Kg/h, 1987
- Tempéruse Carle Montanari Beta 20, 2000Kg/h, 1992
- Tempéruse Selmi Plus

Tanks

- 01 Tank de chocolat vertical Nielsen, 250Kg, 1995, inox, double paroi chauffante
- 01 Tank de chocolat vertical Thouet 1,5 tonnes, inox
- 01 Tank de chocolat de 6 tonnes
- 02 tanks de chocolat de 20 tonnes
- 01 fondoir de graisse de 3000 kilos

Lignes

- Ligne de moulage double Hacos pour oeufs et fruits de mer d'occasion
- Ligne complète Hacos avec tempéruse, dosage, refroidissement, ect..moules de 275 x 205 x 35 mm.

- Ligne de moulage Carle-Montanari Cavemil Biscuits 275 (doseuse chocolat + doseuse biscuits)
- 01 ligne de moulage complète (coquille, fourrage crème, dépose de fruits secs, fermeture) capacité 450 à 500 Kg/heure.

Autres

- Broyeur 5 cylindres Buhler, SFL1300, 1976, complètement révisé par Buhler
- Tunnel de froid Hacos 12m avec courroies pour plateaux ou plaques
- **Tunnel de froid 10m x 1000mm large 1995, parfait état, sans compresseurs**
- Mélangeur pour chocolat Thouet 500Kg
- 3 cylindres Nagem 300Kg/h
- Conche Lehmann 500Kg/h
- Moulin à billes DRAIS 500Kg
- Broyeur Universel SVIAC de 600 Kg remis à neuf

Enveloppeuses

- Enveloppeuse flowpack SIG SB pour tablettes de chocolat (en flowpack) 300cp/min, alimentation automatique, excellent état, 1992
- Plusieurs enveloppeuses pour carrés, ronds, barres de chocolat, SAPAL – SIG - ...
- Enveloppeuse Otto Hansel pour oeufs ou boules de chocolats

MACHINES POUR LA CONFISERIE

- Cuiseur ouvert BCH tout inox capacité 150 litres
- Cuiseur sous vide Otto Hansel, 330L, 1977
- Cuiseur mélangeur Condor Inox, 300L
- Cuiseur Rati AC5, 90Kg
- Etireuse d'occasion
- Machine de fabrication de sucettes Aquarius
- Foisonneur Mondomix 700-3000Kg
- 06 Turbines de dragéification (différentes tailles)
- Grand choix de turbines pour la dragéification de différentes capacités
- Mixeurs pour le BUBBLE-GUM de différentes capacités. **Offre dans le neuf et l'occasion**
- Extruder de Bubble-gum avec son tunnel de froid **Offre dans le neuf et l'occasion**
- Coupeuses enveloppeuses HANSELLA
- Grand choix de machines d'emballage, NAGEMA–CARLE & MONTANARI–BOSCH – HANSEL...
- Cuiseurs de sucre cuit; différentes capacités **Offre dans le neuf et l'occasion**
- Lignes pour sucettes. **Offre dans le neuf et l'occasion**
- Tables de refroidissement pour sucre-cuit **Offre dans le neuf et l'occasion**

AVAMO

CONDITIONNEMENT

- 01 ligne complète de conditionnement incluant élévateur, tapis, trémis, doseuse pondérale MBP, poste de remplissage, détecteur de métaux, étiqueteur, poseuse de couvercle, banderoleuse, scotchuse.

- 03 Lignes complètes automatiques de conditionnement incluant flowpack, robots, encaisseuse, trieuse, formeuse, etuyeuse, fermeuse, barqueteuse, paletiseuse. Marques Schubert, Cama, Cavanna, Garvens, Paal, Ridder.

Flowpacks

- Flowpack SIG SB 300cp/min avec alimentation automatique, pour tablettes chocolat 100g ou autres, 1992
- Flowpack Cavanna, <600 paquets/min., 1995 (pour paquets individuels et pour barquettes)
- Flowpack Tevopharm, 1987

Ensacheuses

- Ensacheuse Roure + peseuse 10 têtes, 2007
- Ensacheuse verticale Bosch SVE 2510 jusqu'à 200 sachets/min. Année 2002 parfait état (vendue avec peseuse 14 têtes Ishida CCW-M)
- Peseuse 14 têtes FTS Pack + Ensacheuse verticale Hastamat, 2007

Peseuses

- Peseuse 14 têtes Ishida année 2002 CCW-M-214, jusqu'à 130 p/min, état parfait
- Peseuse 14 têtes FTS Pack + Ensacheuse verticale Hastamat, 2007
- Peseuse 10 têtes Ishida, 1985

Enveloppeuses pour chocolats

- Enveloppeuse flowpack SIG SB pour tablettes de chocolat (en flowpack) 300cp/min, alimentation automatique, excellent état, 1992
- Enveloppeuse Flowpack Ilapak Superflow E pour packs de barres de chocolat avec fond en carton
- Enveloppeuse Sapal TD pour tablettes de chocolat avec aluminium + étui carton individuel plié
- Enveloppeuse SIG CK pour barres de chocolat, avec aluminium + papier, 1983
- Enveloppeuse de barres de chocolats SIG DSR
- Enveloppeuse plieuse SAPAL ZRM pour coeurs ou carrés en chocolat
- Enveloppeuse plieuse d'occasion SAPAL pour sticks de chocolat
- Enveloppeuse de barres de chocolats avec aluminium SIG CB
- Enveloppeuse Otto Haensel pour oeufs ou boules de chocolats

Autres

- Cellophaneuse Marden & Edwards 2007
- Enveloppeuse papilloteuse GD 2400 pour bonbons
- Etuyeuse Zanasi
- Filmeuse Shanklin F1 et son tunnel

AUTRES EQUIPEMENTS

- Bande pleine Sandwick pour four 65m en 800
- Compresseur d'air 150 L

LE COIN DES « AFFAIRES »

- Enrobeuses Nielsen en 420 et 600mm de large
- Enveloppeuse flowpack SIG SB pour tablettes de chocolat (en flowpack) 300cp/min, alimentation automatique, excellent état, 1992

Cette liste change régulièrement,

N'hésitez pas à nous contacter pour vos besoins

AVAMO

Machines et Assistance

2121, chemin de St Bernard, 06220 – Vallauris, France. Tel: +33 4 9367 6247 - Fax: +33 4 9367 5786 -
www.avamo.fr

SECOND HAND STOCK LIST – JAN 2011

Machines are in working condition, overhauled if necessary. You can find pictures and more technical details about the machines listed below on our website: http://avamo.fr/english/machines_occasions.php or by contacting us: contact@avamo.fr - List updated weekly

BISCUIT / BAKERY

Lines

- COMPLETE SOFT & DROPPED BISCUITS LINE FIAMMAFORNI GPA ORLANDI MEINCKE SIMIONATO, 1999
- Sasib laminating line for biscuits or crackers, 800mm, with SIG packaging machine, 1995
- Complete rotary molding biscuit line Fiammaforni, 1000mm wide, 12m gas oven, from 1999
- Haas complete waffer, waffer rolls & ice cream cones line (includes 10 Haas / Hebenstreit ovens)
- Complete rotary molding biscuit line Bonnand (French made), 800mm wide, 150Kg/h, 10m gas oven, 1975
- Complete rotary molding biscuit line Imaforni, 1000mm wide, 250-300Kg/h, 14m gasoil oven, 1981

Ovens

- 01 Fiammaforni 1000mm x 12m gas indirect oven, 1999, almost never used
- 08 Haas Waffer ovens
- 02 Hebenstreit waffer rolls ovens
- 02 Haas turbocream Turbo Mixers 120L
- 01 Van Der Pol 43m direct gas oven
- 01 Imaforni 1000mm wide, 24m gasoil oven, 3 zones, 1995
- Werner & Pfleiderer 600x800 rotary oven

Mixers

- Simon Vicars (UK) Z arm high speed Mixer, 730Kg, water jacketed
- DeBruin semi-Z arm single speed mixer, 800Kg
- Tonnaer planetary mixer 200L
- 04 Bonnet mixers
- 01 VMI SPI280AV mixer, capacity 160 KG, 2008, used only 50 hours !

Dosing machines

- Mono dosing machines for 400 and 600 plates, excellent for liquid dough, excellent condition
- Italian made dosing & wire-cutting machine for 400 or 600 plates, for liquid, semi-liquid & hard dough

Others

- Arcall Oil sprayer 1000mm, for flavoring & glazing biscuits after oven, perfect condition
- Sandwiching machine, Peters style, 500 sandwiches/min
- Fat melting tank, 3 tons
- Wafer cream spreader
- Cucco planetary mixer Unimax 400, capacity 400L
- CIPA Carletti rotary molder, Orlandi type, 1200mm
- Acer Oakes wafer dosing machine
- MECA BISCUIT Multidrop dosing wire-cut machine 400mm.
- Padovani plates rotary molder, 400mm
- Mono dosing machine, working with 400 or 600 plates, 2003

We can buy your surplus
or unused machines
cash !
contact@avamo.fr

CHOCOLATE

Chocolate enrobers

- Sollich TS620 chocolate enrobing line (incl. temperer+cooling tunnel), 1977, still in perfect working condition
- Nielsen Junior chocolate enrober 420mm, 1995

- Nielsen Master chocolate enrober 600mm, 1995
- Selmi chocolate enrobing line, 2006, with 10m cooling tunnel, TOP temperer
- Sollich chocolate enrober, 800mm
- Chocotech (Sollich) chocolate enrober 800mm, double enrobing, 1999, never used, no temperer, missing software
- Nielsen chocolate enrober, 300mm wide, no temperer

Chocolate temperers

- Nielsen chocolate temperer AEN250 250Kg/h, 1995
- Sollich chocolate temperer MST 600V 600Kg/h, 1987
- Carle Montanari Beta 20 chocolate temperer, 2000Kg/h, 1992
- Hacos chocolate temperer HTR1000 1000Kg/h, 1995
- Hacos chocolate temperer HTR500 500Kg/h, 1995
- Metra chocolate temperer, 500Kg/h, 1990

Molding Lines

- Carle-Montanari Cavemil Biscuits 275 chocolate molding line with biscuit depositor, still working
- Chocolate molding line (dry fruits, cream) capacity 450 to 500 Kg/h.
- Hacos eggs, sefruits chocolates molding line 275x205x35mm, 7 depositing heads, folding station

Melangeurs, cooling tunnels, tanks, others

- Nielsen 250Kg chocolate tank, 1995, stainless steel
- Thouet 1.5 tons chocolate tank, stainless steel
- Hacos 12m cooling tunnel for plates or moulds
- Cooling tunnel 10m x 1000mm, 1995
- Thouet chocolate melangeur / mixer 500Kg
- Hacos melangeur 500Kg/h, 2002
- 3 cylinders Nagema 300Kg/h
- Buhler 5 rolls chocolate refiner SFL1300
- Conche Lehmann 500Kg/h
- DRAIS Ball Mill 500Kg
- Universel mixer SVIAC de 600 Kg, overhauled

CONFECTIONERY

- Otto Hansel Strada 900 hard candy line, complete in working condition, 1t/h
- BCH open cooker, stainless steel, 150 liters, 60/98Psi
- Otto Hansel vacuum cooker, 330L, max 10Bars
- NID Vortex Aeration Starch Conditioner
- Condor cooker melangeur, stainless steel, 300L
- Rati cooker AC5, 90Kg / Pulling machine
- Aquarius type lollipop making machine
- Mondomix aerating machine 700-3000Kg

PACKAGING

- 3 automatic packaging lines, including flowpack forming machine Sprinter / Cama – 1996, Box sealer Schubert 1998, Sealer Schubert / Cama – 1996, Sorting machine Thermo – 2006, flowpack Cavanna – 1995, Robot Schubert – 1995, Sorting machine Garvens – 2003, Carton sealer Paal / Schubert / Cermex - 1996/1998, Pallet loader Ridder - 1995.

Flowpacks

- SIG SB flowpack, 300p/min, for 100g or other chocolate bars, automatic feeding, 1992
- 3 x Cavanna, <600 p/min., 1995 (1 for individual biscuits, 2 for biscuits punets)
- Tevopharm, 1987, 250 p/min (can be sold with automatic feeding rotating boil system)

Vertical packaging machines

- Dolzan inclined vertical packaging machine with linear weigher, flat bottom, 50 Bags/min, from 2000
- Roure vertical packaging machine with combinat 10 heads weigher, 50 Bags/min, flat bottom, 2007
- Bosch vertical packaging machine SVE 2510 up to 200 bags/min, 2002 (Sold with Ishida 14 heads weigher CCW-M)
- 14 heads weigher FTS Pack + Hastamat vertical packaging machine, 2007
- Thurlings bags filler (sold with Ishida 10 heads weigher)

Chocolates wrapping machines

- SAPAL TD for folding & wrapping chocolate bars/tablets with aluminium + paper/carton, 50gr>400gr
- Flowpack Ilapak Superflow E for wrapping several chocolate bars (with carton bottom)
- SIG CK, for chocolate sticks with aluminium & paper, 120 bars/min
- SIG DSR for chocolate sticks wrapping
- SAPAL ZRM for chocolate hearts or cubes
- SAPAL for chocolate sticks wrapping
- SIG CB for aluminium wrapping of chocolate bars

We can buy your surplus
or unused machines
cash !
contact@avamo.fr

Others

- Vibrating round boil for automatic biscuit feeding of flowpack, almost new!
- Cellophane carton overwrapping machine Marden & Edwards, 2007
- Double twist wrapping machine GD 2400 for candies
- Zanasi tube packaging machine / Optima bag clipping machine