

MAESTRO MANOLO S.L.

C / Pepe-Hillo , 10

29006 Málaga -España

C.I.F : B – 92.241.397

TFNOS.: 00 34 952 23 15 82 / 00 34 952 32 71 28/ 00 34 639 83 84 36 FAX : 00 34 951 11 68

80 .Almacén : 00 34 952 31 58 96 , Web: www.maestromanolo.es

Especialistas en Bombos de Gragear

COMPRA / VENTA DE MAQUINARIA :

Caramelos / Chicles / F.Secos / Peladillas

Chocolates / Envolvedoras / Gominolas

Estimados clientes y amigos/as

Paso a detallaros el listado actualizado a hoy de maquinaria disponible para venta en nuestros almacenes de Málaga , por si os pudiera interesar alguna cosa , ahora hemos añadido la posibilidad de puja , si les interés algo pueden poner su oferta en rojo al final de cada máquina y nosotros aceptaremos o estudiaremos su propuesta :

2 x Cortadoras / Envolvedoras marca Acma Gd , modelo 1200 N , de tipo point fold , de 900 piezas minuto cada una , año 1992 , fotocélula y centrado de papel incluidos , precio euros 50.000 cada una .

1 x Cortadora envolvedora marca Nagema tipo bazooka , modelo Ew8 del año 1989 y poco usada sólo para pruebas , euros 45.000 .

1 x Línea completa de fabricación de jellies y caramelos de goma , marca Makat , modelo HLM35 de dos cabezales para multi color , con sistema de preparación , depositado y recogida de almidón , manuales y moldes , sistema de apilación y desapilación de bandejas automáticamente , 2000 bandejas incluidas y un azucarador de NID , de 17 bandejas minuto , euros 150.000 .

1 Atemperador de chocolates Kreuter TMI 100 del año 1991 pro reconstruido , de 100 kg , euros 10.000 .

1 x Concha de chocolates marca Petzholt modelo PF600 de 600 kg de capacidad , euros 15.000 .

1 x Bañadora Kreuter de 620 mm anchura útil de malla , año 1991 completa con 20 metros de malla de respuestos , euros 15.000 .-

1 x Estiradora de pasta Ruffinatti , modelo TZ60 horizontal , precio euros 47.000 .

1 x Línea de caramelo con palo redondo compuesta de rodadora forgrove 19h reconstruida con nuevo motor hidráulico + calibradora de 3 pares de rulos AMP Rose , formadora de caramelo con palo del año 2010 de 1000 por minuto para 24 mm bola , euros 60.000 .

1 x Calibradora de 3 pares de rulos para líneas de chupa AMP Rose de 2004 , euros 9.000.

1 x Envolvedora de doble fleco Theegarten modelo A2 , de 250 piezas minuto , euros 8.000 .

2 x Cortadoras/ Envolvedoras Theegarten modelo FWT , tipo fold , de 500 minuto , euros 15.000 cada una .

8000 bandejas Treiber alemanas de medidas 81,5x36,8x3,5 cmt , para líneas de goma NID , euros 2.5 cada una .

17.000 bandejas Treiber de madera para líneas de jelly de medidas 81,9x43x50 mm , euros 2,5 cada una .

19 x Bombos de acero inoxidable marca Pedro Prat , de 80 kg capacidad c/u , con motor de dos velocidades , euros 1.800 cada uno .

1 x Bañadora de chocolates Kreuter de 300 mm anchura , con túnel de frío de 6 metros con compresor de aire frío incluido , euros 18.000 .

1 x Refinadora de 5 cilindros marca Nagema , de 1250 mm anchura útil de rulo , completamente hidráulica , con motor incluido , año 1984 , pero en muy buenas condiciones de rulos , precio euros 42.000 .

1 x Amasadora de doble zeta marca Pedro Prat , para chicles , de 500 kg capacidad , doble camisa y sistema de volcado hidráulico , de hierro interior , euros 45.000 .

8 x bombos de acero inoxidable , con motor variador , de 120 kg de capacidad , con 4 mm grosor de acero pulido por fuera y por dentro y carcasa del motor de inoxidable , euros 4.500 cada uno.

1 x Amasadora de doble zeta , para chicles , de acero inoxidable y 350 kg de capacidad , con doble camisa y sistema de volcado automático , marca Baycan de Turquía , euros 35.000.

1 x Atemperador de chocolates de tornillo marca Sollich , modelo UT1000 , de 1000 kg / hora de producción con bomba de expulsión de chocolates , año 1980 , precio euros 12.000 .

1 x Bombo automático Dumoulin , modelo IDA750 x , para azúcar , completo con sistemas de aire y polvos , cuadro eléctrico original , 750 kg capacidad , motor , sistema de sprays con pistolas , cocedor de jarabe y jarabera , euros 60.000 .

1 x Cartonadora Volpak modelo pak1300 , año 1998 , euros 8.000 .

3 x Cartonadoras verticales Prodec , una completa y las otras dos incompletas , precio del lote euros 2.000 .

1 x Calibradora Nagema vertical modelo Zs2 , euros 6.000.

1 x Troqueladora Spherical RLM2 formadora de chupas de bola de 24 mm diámetro y 1000 piezas por minuto , fabricada en 2010 , euros 55.000 .Máquina de nueva condición con sólo varias horas de uso .

1 x Rodadora Otto Haensell modelo strada , euros 5.500 .

1 x Calibradora vertical Oto Haensell modelo strada , euros 5.500 .

1 x Troqueladora super Royal Carle & Montanari con molde redondo tipo bubbaloo para rellenos , euros 6.000 .

1 x Hansella 96 A Super Rostoplast troqueladora de caramelos con dos moldes , euros 7.500.

1 x Formadora de chicle laminado tipo Rolling & scoring Kopsa /bosch de 1997 de 5 pares de rulos de 350 mm largo , euros 30.000.

1 x Extrusora de chicles marca Executive , del año 1999 , de 2 tornillos y 1000 kg / hora de producción , con bomba especial puesta nueva en año 2010 para sacar el aire y burbujas de la masa y también si se quiere poner relleno , euros 80.000.-

1 x Envasadora de bolsas de 27 gramos Roure , de 1980 pero en muy buenas condiciones , con fotocélula , euros 6.000 .

1 x Amasadora de masa de mazapán y galleta de doble zeta y 500 kg de capacidad , volcable hidráulicamente , de acero inoxidable interior , con resistencias de calor para calentar la base y soporte de seguridad para las resistencias , motor puesto nuevo de 50Cv , euros 25.000 .

3 x Bombos Pellegrini T300 de 300 kg capacidad , precio delo lote euros 30.000 .

1 x Atemperador de chocolates tipo tornillo , marca Blum , de 500 kg / hora de capacidad , necesita reconstrucción en el cuadro eléctrico , euros 5.000 tal como está .

2 x Líneas Framper del año 1991 para colocar , llenar , poner etiqueta , cerrar con membrana y poner tapón con controladoras de pesaje , de botes de cacao en polvo , euros 30.000 cada línea .

1 x Batidora de turrón Vimar modelo Turmix de 25 litros de capacidad en inoxidable y volcable , euros 5.500 .

1 x Llenadora , envasadora y cerradora que pone cordón y etiqueta de sobrecitos de té , marca Ima Bologna , modelo C20 , euros 18.000 .

1 x Envasadora pesadora Roure de un tubo para bolsas de 500 gramos a 1 kilo , con pesadora superior doble incluida , euros 12.000 .

1 x Bañadora Kreuter de 300 mm anchura útil de malla , de inoxidable todo lo que toca el producto , con túnel de enfriamiento con compresores de 6 metros de largo , euros 18.000 .

1 x Molde para troqueladora Uniplast redondo de 20 mm diámetro con anillo , euros 4.500 .

1 x Molino de cacao Thouet de 300 kg / hora , euros 5.000.

1 x CHN envolvedora otto Haensell de napolitanas pequeñas de chocolate en tipo foil con papel tipo aluminio , euros 10.000 .

2 x Etiquetadoras horizontales de botes marca Auxiemba , del año 1991 , euros 6.000 cada una .

1 x Celofanadora BTB italiana para cajas pequeñas , euros 2.000 .

1 x Celofanadora Zambelli año 1987 para cajas medianas , euros 8.000 .

1 x Inyectora Carle & Montanari con aguja para rodadoras modelo RI/U , euros 3.000 .

1 x Troqueladora Hansella super robust 85 A con 1 molde , euros 5.000 .

1 x Cortadora envolvedora de caramelo cilíndrico y tipo Roc , marca Rose Forgove modelo super 42 C , de 250 a 500 piezas minuto según tamaño , con motor puesto nuevo , euros 35.000.

1 x Cortadora envolvedora de caramelo cilíndrico y tipo Roc , marca Rose Forgove modelo super 42 S , de 250 a 500 piezas minuto según tamaño , con motor puesto nuevo , euros 38.000.

2 x Envolvedoras de bombones y galletas con base plana que también tienen el formato puesto del gummy jelly rectangular de goma de doble fleco modelo Eu5 con alineadores MG4 marca Nagema de 300 piezas por minuto cada una , euros 27.000 cada una .

6 x Envolvedoras Nagema Eu3 de doble fleco con variador de velocidad para caramelo redondo duro y formato tipo pikotas más grandes de 250 piezas minuto cada una , euros 8.000 cada una .

1 x Cocedor modificado para sacar churro en continuo de caramelo marca Hansella modelo 135 B de 4000 kg / 8 horas con bomba de vacío y tuberías incluidas, euros 12.000 .

1 x Molino de cacao Nagema de 900 kg / hora de producción y 5 juegos de piedras circulares automático , euros 18.000 .

1 x Cocedor de caramelo duro marca Hansella , modelo 145 A con bomba de vacío y depósito de 250 litros de jarabe de inoxidable , euros 42.000.

2 x Calibradoras horizontales marca Hansella , modelo 65 D , de 4 pares de rulos , euros 6.000 cada una .

1 x Envolvedora de tabletas de chocolates de gran formato de 500 gramos , marca LOESCH , modelo LTM , año 1979 , euros 15.000.

1 x Rodadora reconstruida como nueva Forgrove modelos 19h con motor hidráulico puesto nuevo que eleva las rodadoras automáticamente , euros 7.500, rulos nuevos .

1 x Enfriador de caramelo hansella modelo 71 E de 3 pisos con ventilador , euros 6.000.

1 x Tambor de enfriamiento ruffinatti para toffes modelo RCT 100 , de 500 kg / hora de producción , euros 12.000 .

1 x Envolvedora de chocolates tipo bunch para bombones y figuras de chocolate como conejitos y Reyes de pascua , marca Loesch , euros 8.000 .

1 x Pesadora triple Rovema , año 1986 , euros 7.500 .

1 x Cortadora de chicle laminado automática marca Guimpel , USA , euros 15.000.

1 x Extruder de un tornillo para chicles y jabón , marca Miralles , de 400 kg / hora de producción , euros 10.000 .

1 x Envolvedora de bolas de coco forgrove modelo 22B , euros 3.000 .

1 x Envolvedora Gd modelo 2400 para caramelos ovalados de un fleco , euros 9.000 .

2 x Envolvedoras de caramelo duro modelos 2100 , marca GD , euros 6.000 cada una .

1 x Inyectora de líquidos y polvos en caramelo de inoxidable del año 2000 , capacidad de 500 kg / hora , precio euros 7.500 .

1 x Envolvedora de chocolates y caramelos en doble fleco marca Rose modelo 5IST , de 300 piezas minuto , euros 12.000.

1 x Línea Nagema de doble fleco , compuesta de rodadora Zk1 +calibradora Zs2 + corta envuelve nagema ew5 en excelente estado de doble fleco , de 600 piezas minuto , año 1978 pero en muy buenas condiciones , euros 45.000 .

1 x Serpentin de cobre nunca usado para cocedores 145 A de Hansella , euros 3.000 .

1 x Sistema Yamato con detector de metales de 300 mm anchura y 120 mm altura y controladora de peso incluidas del año 1996 , euros 9.000 .

1 x Mesa automática para pasta de caramelos marca Carle & Montanari con elevador automático de pasta , euros 7.500 .

1 x Rodadora vertical para toffe hansella modelo 73 A , euros 3.000 .

1 x Refinadora de 3 cilindros Miralles de 600 mm anchura de rulos , euros 6.000 .

8 x Bombas de chocolate de diferentes marcas y medidas , Sollich , Thouet , Lloveras , euros 2.400 cada una .

4 Envolvedoras tipo flow pack de gran rendimiento , marca Fuji , con fotocélula y electrónicas , cambian el formato con pantalla y ordenador , euros 15.000 cada una .

1 x Envasadora vertical volumétrica para sobrecitos de azúcar con 4 soldaduras marca Hassia de 1988 de dos caídas, euros 6.000 .

1 x Detector de metales Goring Kerr modelo Tektamet de 400 mm anchura cinta y 150 mm altura , euros 7.500 .

1 x Bomba de transporte de jarabe de caramelo marca Sihi de 500 kg , euros 3.000.

1 x Bomba de transporte de masa de chicles de gran capacidad , euros 1.800 .

1 x Amasadora de doble zeta , de chicles , marca Kustner , de 5 kg de capacidad , en inoxidable , volcable y con doble camisa , euros 10.000 .

1 x Bomba de transporte de sirope de caramelo marca AEG , euros 2.500 .

2 x Calibradoras verticales Theegarten modelos A2 de 6 pares de rulos , euros 3.000 cada una .

1 x Enfriador de caramelo con palo redondo tipo tambor , de laboratorio de 50 kg de capacidad , perforado y con turbina de aire , euros 2.500 .

1 x Elevador laminador de pasta Ruffinatti modelo LN70 de 1992 completo con todas sus partes , euros 5.000 .

1 x Laminador elevador de pasta Ruffinatti LN60 completo , euros 3.000 .

1 x Paletizador automático del año 2007 , euros 3.000 .

1 x Cortadora tipo guillotina de toffes de 20x20x10 hansella , euros 3.000 .

1 x Controladora de peso Garvens del año 1989 con sistema de desvío de rechazos automático , euros 5.000 .

1 x Formadora y envolvedora de piruletas Latini modelo D ,con moldeo de 25 mm diámetro , euros 12.000 .

1 x Capsuladora Zanassi de 1991 , euros 3.000 .

1 x Depósito de glucosa de poliéster de 15.000 litros de capacidad con grifo de salida y doble camisa con bomba , euros 6.000 .

Varias cajas con juegos nuevos de moldes para líneas de depositado APV Baker Perkins de caramelos redondos y ovalados , euros 2.000 todos .

2 x Depósitos de chocolates Lloveras modelos Ar1000 de 1000 kg de capacidad , doble camisa y removedor planteario con bomba de chocolate , de hierro interior , euros 2.500 cada uno .

1 x Calibradora de pasta de caramelos marca Hansella modelo 165 A , euros 6.000 .

1 x Atemperador de chocolates de tornillo marca Sollich , modelo UT1000FV de 1000 kg / hora máximo de capacidad , euros 18.000 .

1 x Celofanadora marca Marden Edwards modelo B100FF , año 1980 pero reconstruida en el año 2000 , euros 15.000 .

- 1 x Aceitador de jellies y caramelos de goma marca NID , modelo OM400 , euros 15.000 .
- 1 x Azucarador de jellies y caramelos de goma , marca NID , modelo S400 , euros 12.000 .
- 1 x Azucarador de jellies y caramelos de goma , marca Ter Braak , modelo 700 , euros 12.000 .
- 2 x Cortadoras / Envolvedoras marca Rose modelo Olympia 500 , de doble fleco y 500 piezas minuto cada una para caramelo y chicle con formato de 32x15x8 mm , euros 15.000 cada una .
- 1 x Envolvedoras de bolas de chocolate y monedas tipo Bunch con alimentador , marca Forgrove modelo 22B moderna , euros 15.000 .
- 1 x Envasadora horizontal de sobres de dos caídas marca Volpak , modelo s160 , para sobres con pica pica dentro y una piruleta a la vez , euros 15.000 .
- 1 x Serpentín nunca usado en condición de nuevo , marca Bosch , de inoxidable para cocedores Gravomat , euros 6.000 .
- 1 x Enfriador de caramelos marca Hansella , modelo 71 E , de 3 pisos y turbina , euros 12.000 .
- 1 x Atemperador de chocolates marca Nagema , de 250 a 350 kg / hora capacidad , modelo LTS 3 , de tornillo vertical , completo con bomba , euros 15.000 .
- 1 x Troqueladora hansella modelo 96 A con dos moldes , euros 6.000 .
- 1 x Cortadora y envolvedora de chicles laminados y caramelo blando , marca PFM , año 2002 , de 1600 piezas minuto , tipo flow pack , euros 45.000 .
- 1 x Envolvedora tipo flow pack marca Ulma modelo p400 año 1994 , euros 10.000 .
- 1 x Pre Extruder para chicles de gran capacidad marca Kopsa , año 1997 , de 1.500 kg / hora y 4 tornillos sinfines , euros 30.000 .
- 1 x Bañadora Sollich modelo UT 620 de 620 mm anchura de malla , atemperador Sollich ST100 incluido , con túnel de 18 metros de largo Sollich , decorador de bombones Winkler & Dunnebier tipo chocopack 620 , 1 coladora Wolf tipo 600F , con cinta de entrada y cinta de alimentación del túnel , euros 42.000 .
- 1 x Línea completa de caramelos marca Otto haensell , modelo strada 700 , con rodadora , calibradora , troqueladora de cadena strada 700 y enfriador strada , precio euros 35.000 .
- 1 x Sistema de disolvedor y preparación de sirope de caramelo para luego usar en el vacum 145 A de inoxidable con dos depósitos con removedores de inoxidable y sistema de bombas y cuadro eléctrico del año 2008 , euros 8.000 .

1 x Detector de metales marca Loma con cinta de 220 mm anchura y 40 mm altura , euros 3.000 .

1 x Troqueladora de caramelo duro , Strada Otto Haensell modelo 900 , con dos moldes de cadena incluidos , euros 30.000 .

1 x Pre refinadora de 3 rodillos marca Miralles de 600 mm anchura de rodillo , semi automática , euros 6.000 .

1 x Amasadora de hierro marca Justus Theegarten de 500 kg capacidad con motor incluido , para masa de galletas y mazapán , , pero hierro interior , falta el sistema de engranes para el motor , euros 4.000 .

1 x Sistema de formado , colocación y llenado de cajas automático marca Nagema modelo SV1/Fv1 del año 1980 , en muy buenas condiciones , euros 25.000 .

2 x Etiquetadoras de bolsas verticales de gran rendimiento del año 2005 marcas PFM y Eurosicma , de 150.000 etiquetas hora , euros 3.000 cada una .

1 x Extruder Werner Lehara serie 19729 con dos cilindros de alimentación , un sistema de extrusión con cordón tipo piano y una cinta de 800 mm anchura x 2.500 mm largo , para extrusión de masa de mazapán , pasta y otros productos , euros 18.000 .

1 x Celofanadora Dobory de 1989 , para cajas grandes , euros 12.000.

Hay más cosas pero creo que esto es lo más interesante .

Saludos .