

**MAESTRO MANOLO S.L.**

C / Rosa de los Vientos 48-50

29006 Málaga

C.I.F.: ES B - 92.241.397

Teléfonos: 00 34 952 23 15 82/ 00 34 952 31 58 96

Tfno. Móvil/mobile phone: 00 34 639 83 84 36

Web: [www.maestromanolo.es](http://www.maestromanolo.es)

*Especialistas en bombos de Gragear*

**COMPRA / VENTA DE MAQUINARIA:**

*Caramelos / Chiclos / F.Secos / Grageas*

*Chocolates / Envolvedoras / Jelly / Regaliz*

**Updated to 2019 machinery short list available for sale :**

001 Maestro Manolo 3000 kg Brand new chocolate Universal conch ready for dispatch, euro 60.000 .

002 Nagema Ew5 cut & double twist , euros 12.000 .

003 Acma Gd 1004 model double twist wrapping machine 1400 pieces minute , euros 75.000 .

004 Carugil ball lollipop bunch wrapper year 2010 model Omnia 600 , euros 115.000.

005 Duyvis Wiener year 2011 , 1000 kg / hour chocolate ball mill , ask price .

006 Aquarius ball lollipop RLM2 forming machine with die , year 1999 , euro 35.000.

007 Makat Bosch HLM35 two depositor jelly line , year 1990 complete overhauled for re install in 2012 , ask price .

008 Dumoulin IDA X perforated coater 500 kg capacity , fully complete with all systems year 2002 , ask price .

009 Haas 64 plate year 2003 complete wafer line , ask price.

010 Ter Braak jelly cooker 1000 kg / hour , euros 35.000 .

011 Otto Hansell continuous colouring / flavouring station with 4 pumps for candy and jelly for 4 colour at same time , euros 30.000 .

012 Lloveras Sima 400 , year 2010 , one shot chocolate line , euros 180.000 .

013 2 x Mazzoni twin screw bubble gum extruder 50 to 300 kg / hour capacity , euros 15.000 each .

014 2 x Driam automatical coating pans , fully complete for sugar and sugar free coating , year 2004 , models Driacoater 2000/2.5 , euros 590.000 each .

015 Driam automatical coater , model 2000/3.0 , 3000 kg capacity , year 1989 , fully complete , euros 380.000 .

016 Carle & Montanari 5 roll refiner , 1800 mm wide , model FN518 year 1995 , euros 80.000 .

017 Novopack Thermoformer with 2 formats available , year 2001 condition excellent , euros 30.000 .

018 Lloveras U3000 chocolate Universal conch , year 2005 , 3 ton capacity , euros 60.000 .

019 Hebenstreit 90 plate wafer oven year 1989 , euros 150.000 .

020 Bosch candy cooker model 156 , valid also for jelly , continuous type , 1250 kg / hour capacity , euros 45.000 .

021 Brand New Maestro Manolo bubble gum lines for balls , rolling & scoring and cut & wrap , ask prices .

022 Flat Lollipop Brand new machines CT600 , forming and wrapping 700 piece minute Maestro Manolo , ak prices .

023 1300 mm Metra chocolate enrober year 1997 , stainless steel , euros 45.000 .

024 Brand new Maestro Manolo 50 to 120 kg capacity coating pans , stainless steel made , with 12 month warranty , tilting system , variable speed and air handling equipment included , and special deep of 750 mm to be valid for syrup and chocolate , euros 7.500 each 100 kg , 8.000 each 120 kg and 5.000 each 50 kg .

- 025 Brand new complete 1000 kg /hour cocoa mass plant and liquor plant Maestro Manolo , ask prices .
- 026 Rose Forgrove and Amp Rose Ecclair candy Plasswrapp line , overhauled for running condition with wrapper 700 pieces minute in double twist , ask prices .
- 027 Nielsen one shot chocolate complete line , ask prices .
- 028 Snacks and pellets Extrusion type line Heat & Control year 2015 , ask prices .
- 029 Complete ball lollipop plant for sale with Turkish and chinese machinery very modern , ask price .
- 030 Ciemme year 2000 automatical cartonner , including hot glue system and filling section to form , fill and close box , euros 50.000 .
- 031 Theegarten cut & fold line with Nuova Euromec year 2009 vertical batch roller, Executive 2009 rope sizer , Theegarten H1 cut & fold high speed overhauled in 2018,1200 piece minute , euro 75.000 .
- 032 Executive year 2009 6 stages rope sizer , euros 18.000 .
- 033 Vertical batch roller for soft candy stainless steel year 2009 , Nuova Euromec , euros 15.000.
- 034 Eurosicma D77 cut & flow wrapping machine , up to 1500 pieces per minute , year 2001 , euros 50.000 .
- 035 2 x Theegarten Pac Tec cut & flow pack machines , model FPW5 , 1800 piece minute , ask prices .
- 036 Innoenvas 12 heads multihead weigther with bagger and elevator for product , year 2004 , prepared now for cocoa powder , euros 30.000 .
- 037 Simionato year 2003 , 16 heads multihead weigther for jellies , euros 15.000 .
- 038 Bosch 126 E candy Solvomat overhauled for run , euros 12.000 .
- 039 2 x Ruffinatti Im30 automatical candy kneading mixers with bowl lifters , euros 15.000 each .
- 040 2 x Theegarten H1 high speed cut & fold wrapp machines 1200 piece minute , overhauled for running condition euros 60.000 each .
- 041 Theegarten F1 stick pack on edge year 1985 , euros 35.000 .
- 042 Baker Perkins Rocher ball chocolate wrapper in bunch , model G22 , euros 12.000 .
- 043 2 x Acma Gd 2650 cut & wrapp machines for candy and bubble gum 600 piece minute each , with fold and double twist formats included , one overhauled for run euros 30.000 and second one “ as is “ complete euros 18.000 .
- 044 Candy line Nuova Euromec model Apollo year 2009 , fully complete , available end year for dismantling , priced euros 290.000 .
- 045 Kit Kat bars manufacturing production line , fully complete with Hebenstreit 90 plate wafer line year 1989 to 2008 then also kit kat chocolate section Btand new 2014 , euros 350.000 .
- 046 Carle & Montanari CRN 50 , 5 ton chocolate conch , euros 50.000 .
- 047 Rheon Kornucopia Fn507 forming , extruding and encrushing machien , euros 30.000 .
- 048 Werner & Pfleiderer stainless steel 500 kg bubble gum double zeta blade mixer with tilting automatical and double jackect , model UK16 , euros 24.000 .
- 049 Pedro Prat 2000 kg bubble gum double zeta blade mixer, year 1997 , stainless steel , euros 60.000 .
- 050 1 x Roure air system complete coffe and dry fruits roaster 150 kg capacity with rotary cooling table , euros 30.000 .
- 051 Sollich screw type chocolate temperer model UT1000FV , euro 10.000.
- 052 1 x Fima SRL Sweet Magic chocolate Napolitan large bar wrapper size 190x10x10 mm speed 400 minute with double paper facility , year 2007 , euros 65.000 .

- 053 2 x Ulma DH2 fold wrappers for candy , euros 15.000 each .
- 054 1x Hollow wafer line Hebenstreit 32 plates year 1996 , euros 160.000 .
- 055 1 x Hollow wafer line Haas year 2002 model Swank G , euros 180.000 .
- 056 10 x Stainless Steel 120 to 150 kg coating pans , euros 4.500 each .
- 057 Carle Hydrostatic B 1300 5 roll refiner , euros 40.000 .
- 058 Carle Hydrostatic A 1000 5 roll refiner , euros 20.000 .
- 059 Lloveras AAV250 year 2010 chocolate temperer , euros 24.000 .
- 060 Sollas 20 HL overwrapper year 1998 , euros 34.500 .
- 061 Sollas FSX overwrapper year 2012 , euros 185.000 .
- 062 2 x Sapal DPN 6 fold bonbon wrappers year 1990 , euros 50.000 each .
- 063 3 x Pac Tec E19 double twist oval candy wrappers running , euros 24.000each .
- 064 Mobepack year 2009 thermoformer , euros 60.000 .
- 065 2 x Licorice BCH extruders , one for filling and one multi lane , year 2003 , euros 55.000 each .
- 066 Brand new double twist ball lollipop wrappers 350 units minute , euros 90.000 each .
- 067 Mac Intyre one shot chocolate line , euros 215.000 .
- 068 Iman Pack flow wrapper with paper feed below machine , euros 6.000 .
- 069 Seuba double twist chocolate bonbon wrapper , 100 piece minute , euros 15.000 .
- 070 Ter Braak Jek cooker for jelly , 1000 kg / hour , euros 20.000 .

**MAESTRO MANOLO S.L.**

C / Rosa de los Vientos 48-50

29006 Málaga

C.I.F.: ES B - 92.241.397

Teléfonos: 00 34 952 23 15 82/ 00 34 952 31 58 96

Tfno. Móvil/mobile phone: 00 34 639 83 84 36

Fax: 00 34 952 31 58 96

Web: [www.maestromanolo.es](http://www.maestromanolo.es)

*Especialistas en bombos de Gragear*

**COMPRA / VENTA DE MAQUINARIA:**

*Caramelos / Chicles / F.Secos / Grageas*

*Chocolates / Envolvedoras / Jelly / Regaliz*

**Listado breve de maquinaria disponible para la venta :**

- 001 Conchadora universal nueva Maestro Manolo de 3000 kg , euros 60.000 .
- 002 Cortadora y envolvedora de doble fleco Nagema EW5 , año 1991 , euros 12.000.
- 003 Envolvedora de doble fleco Acma Gd modeo 1004 de 1400 minuto ,euros 75.000 .
- 004 Envolvedora tipo bunch de caramelo con palo redondo de 600 piezas minuto Carugil Omnia 600 año 2011 , euros 115.000 .
- 005 Molino de bolas de 1000 kg & hora Duyvis Wiener W85 año 2011 , precio a consultar .
- 006 Formadora de caramelo con palo redondo Aquarius RLM2 año 1999 , euros 35.000 .
- 007 Línea de jelly Makat Bosch modelo HLM35 del año 1990 pero reconstruida en 2012 con secadero de almidón , precio a consultar .
- 008 Bombo automático Dumoulin IDAX 500 , completo con todos sus sistemas , año 2002 , precio a consultar .
- 009 Línea de wafers Haas modelo SWAK 64 año 2003 completa , precio a consultar .
- 010 Cocedor de jelly Ter Braak de 1000 kg / hora , euros 35.000 .
- 011 Sistema Otto Hansell con 4 bombas en continuo para mezclado y preparado de 4 sabores , colores y ácidos para caramelo y jelly simultaneos , de 1000 kg / hora , euros 30.000 .
- 012 Línea de chocolates tipo one shot Lloveras modelo Sima 400 , año 2010 , de 400 kg / hora , euros 197.000 .
- 013 2 Extrusoras de chicle Mazzoni de 50 a 300 kg / hora , de doble sinfín , euros 15.000 cada una .
- 014 2 Bombos automáticos completos Driam , modelo Driacoater 2000/2.5 año 2004 , de 2000 kg cada uno de capacidad , euros 590.000 cada uno .
- 015 Bombo automático Driam modelo Driacoater 2000/3.0 , de 3000 kg capacidad , completo , año 1989 , euros 380.000 .
- 016 Refinadora de 5 cilindros de chocolate marca Carle & Montanari , de 1800 mm largo de rulo , modelo HF518 , año 1995 , euros 80.000 .
- 017 Termoformadora Novopack , año 2001 , incluye dos formatos uno más pequeño y otro más grande , casi sin uso , euros 30.000 .
- 018 Conchadora Universal Lloveras , año 2005 , modelo U3000, de 3000 kg capacidad , euros 60.000 .
- 019 Horno de wafers Hebenstreit de 90 placas año 1989 , euros 150.000 .
- 020 cocedor en continuo bosch modelo 156 , válido también para jelly , de 1250 kg & hora de capacidad , euros 45.000 .
- 021 Líneas de chicles nuevas Maestro Manolo para tipo bola , rolling & scoring laminado y corta envuelve , consultar precios y capacidades .
- 022 Formadora envolvedoras nuevas Maestro Manolo CT600 , de 600 a 700 piezas minuto , para piruletas y paletas planas en 3D , consultar precios .

- 023 Bañadora de chocolates de 1300 mm anchura útil de malla , Metra , año 1997 , euros 45.000 .
- 024 15 Bombos de 50 a 120 kg de nueva fabricación Maestro Manolo , con medidas especiales de profundidad y diámetro , volcables , acero inoxidable , con sistema de aire ambiente y caliente y variador de velocidad , euros 7.500 cada uno los de 100 kg , 8.000 los de 120 y 5.000 los de 50 kg .
- 025 Línea de fabricación de cacao en polvo , masa , manteca de cacao y licor de cacao nuevas Maestro Manolo para 1.000 kg / hora , consultar precios .
- 026 Línea de fabricación de caramelos tipo Ecclairs ovalados , marca Rose de Inglaterra con envolvedora de 700 piezas minuto Rose 42 B , consultar precios .
- 027 Línea para chocolates tipo one Shot Nielsen , consultar precios .
- 028 Fábrica completa en venta para fabricar caramelo con palo redondo y paletas planas con maquinaria muy nueva Turca y China , consultar precios .
- 029 Línea de fabricación de Pellets y Snacks Heat & Control año 2015 , consultar precios .
- 030 Cartonadora regulable automáticamente y llenadora Ciemme , año 2000 , euros 50.000 .
- 031 Línea de corta envuelve Theegarten U1 doble fleco con bastoneadora , calibradora y corta envuelve , precio euros 120.000 .
- 032 Calibradora Executive de caramelo de 6 pares de rulos , año 2009 , euros 18.000 .
- 033 Bastoneadora vertical Nuova Euromec para caramelo blando del año 2009 , euros 15.000 .
- 034 Cortadora envolvedora de chicles y caramelo blando Eurosicma , modelo D77 , año 2001 , tipo flow pack , de 1500 minuto , euros 50.000 .
- 035 2 x Cortadoras envolvedoras en Flow pack de alta velocidad de 1800 piezas minuto modelos FPW5 de Pac Tec , año 1997 , consultar precios .
- 036 Multicabezal de 12 cabezales Innoenvas con envasadora , año 2004 , con formato actual de bolsas de cacao en polvo , euros 50.000 .
- 037 Pesadora multicabezal Simionato de jelly de brillo y 16 cabezales , año 2003 , euros 45.000 .
- 038 Solvomat disolvedor de caramelo Bosch modelo 126 E con overhaul para funcionamiento , euros 12.000 .
- 039 2 x Mesas amasadoras automáticas de caramelo Ruffinatti modelos IM30 con elevador , euros 12.000 cada una .
- 040 2 x Cortadoras envolvedoras Theegarten modelo H1 tipo Fold , de 1200 piezas minuto cada una , una con overhaul realizado para funcionamiento , euros 60.000 cada una .
- 041 Envolvedora agrupadora en sticks on edge verticales Theegarten modelo F1 , con overhaul para funcionamiento realizado , euros 35.000 .
- 042 Envolvedora tipo bunch de bolas de chocolate tipo Ferrero de alimentación manual Baker Perkins modelo G22 , euros 12.000 .
- 043 2 x Cortadora Envolvedoras Acma Gd modelos 2650 de 600 piezas minuto con dos formatos incluidos doble fleco y Fold , una con overhaul hecho para funcionamiento en curso 30.000 y la otra euros 18.000 .
- 044 Línea completa de caramelo Nuova Euromec , modelo Star Apollo , año 2009 , disponible para desmontar en Octubre de 2019 , precio euros 290.000 .
- 045 Línea completa de fabricación de barritas de Kit Kat incluyendo línea de wafer completa Hebenstreit de 90 placas año 1989 a 2008 y línea nueva de chocolate con sistema kit kat en láminas del año 2014 , euros 650.000 .
- 046 Conchadora Carle & Montanari , modelo CRN 50 , de 5000 kg , euros 50.000 .

- 047 Envolvedora de Napolitanas de chocolate en fold para tabletas de 190x10x10 mm , marca Fima Srl año 2007 , 400 piezas minuto euros 65.000 .
- 048 5 Envolvedoras Acma Gd 5000 B , de stickpack de 10 caramelos por paquete , 4 de ellas para tipo Halls cuadrados y 1 ovalado , euros 50.000 C/ U .
- 049 Línea de wafer Haas año 2004 de 64 placas , euros 250.000 .
- 050 2 Mesas automáticas de caramelos Confitech del año 2008 y 2014 con dos estiradoras de pasta Tz 60 Confitech año 2008 y 2014 , euros 180.000 todo .
- 051 Celofanadora de bolsas Doboy año 1990 , euros 6.000 .
- 052 Bombo Automático Dumoulin IDa 3000 , año 1989 completo , euros 180.000 .
- 053 Formadora envolvedora de paletas planas Latini modelo D , euros 15.000 .
- 054 línea de jelly NID M301 año 1979 completa pero reconstruida en 2009 , euros 250.000 .
- 055 3 Cortadoras envolvedoras Theegarten FWt de 500 minuto tipo fold , euros 6.000 C/U .
- 056 Línea de Muffins y Magdalenas ty minicakes rellenos y de doble color Rondo Doge año 1998 , euros 98.000 .
- 057 Extrusora de chicle Mazzoni de 2000 kg / hora capacidad , necesita reconstrucción , euros 6.000 tal cual .
- 058 Envasadora de golosina líquida Imar de 5 caidas , euros 18.000 .
- 059 Estiradora de pasta de caramelo Otto Hansel vertical , euros 6.000 .
- 060 Prensa de cacao de 6 vasos Carle & Montanai , año 1990 , euros 100.000 .
- 061 Envolvedora de bombones de un fleco fima Srl del año 2009 , precio por consultar .
- 062 2 Envolvedoras de lingotes de chocolates a doble papel Fima Srl, año 2007 , euros 65.000 C/U .
- 063 2 Envolvedoras de bombones ulma Dh2 , precio a consultar .
- 064 Envolvedora Seuba de doble fleco para bombones , precio a consultar .
- 065 Envolvedora Forgrove de doble fleco para caramelos en funcionamiento , euros 15.000 .
- 066 Envolvedora Seuba de doble fleco para caramelos en funcionamiento , euros 15.000 .
- 067 Envolvedora Nagema Eu5 para chocolates con base plana con cinta de alimentación Mg2 , de 350 minuto , euros 35.000 .