



Machines de production de chocolat et installations complètes

**NANO CHOCOLINE**, une petite ligne de préparation de chocolat

La gamme de matériels de préparation du chocolat, allant des pré-raffineuses aux tempéreuses, a été élargie avec l'introduction de la NANO CHOCOLINE, une petite ligne de préparation de chocolat pouvant produire jusqu'à 250/300 kg / h, pour les petits & moyens fabricants de chocolat, confiseurs industriels et en général, pour tous ceux qui ont besoin de produire de petits lots de haute qualité.

Installations de moulage de chocolat intermittent et continu pour tous types de production,

La gamme des lignes de moulage intermittent et continu, couvrant les formats 275, 425, 650, 850, 1.000 et 1.200, a été revu avec l'introduction de la **NEXT CAVEMIL**, la nouvelle ligne de moulage intermittent du chocolat, au design moderne, avec châssis en aluminium, avec des concepts hygiéniques pour faciliter le nettoyage et la maintenance. **NEXT CAVEMIL**, une nouvelle ligne de moulage intermittent du chocolat

Asservie au mouvement synchronisé de la chaîne, la **NEXT CAVEMIL** est constituée de modules garantissant la sécurité du produit et de l'opérateur, et, grâce à une nouvelle technologie d'isolation thermo-acoustique, réduisant considérablement le bruit.



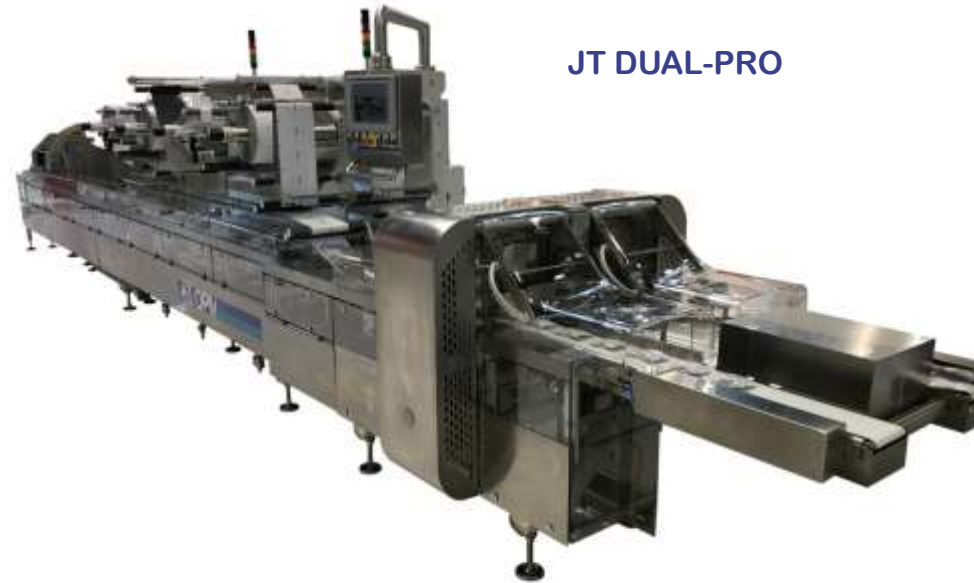
## Enveloppeuses Flow-pack

**JT PRO**



Nouveau :

**JT DUAL-PRO**



**JT EVO**



Lignes de conditionnement avec ensembles modulaires pour boîtes, présentoirs et cartons  
( formation de l'emballage, groupage & chargement des produits, fermeture et palettisation)



En complément de la gamme d'emballages secondaires, avec les cellules trifonctionnelles **TLX** et **TLP**, les machines wrap-around **WA** et les cellules **FAST PICKER**, a été ajouté la **SmartCell**, nouvelle cellule multifonctions avec préparation facile et rapide des groupages et changement automatique de formats, géré directement depuis le panneau opérateur.

