

# nos domaines de compétences



# PROCESS CACAO

Tunnel de refroidissement  
pour liqueur et blocs de beurre de cacao



Presses hydrauliques horizontales  
pour l'extraction du beurre de cacao



# PREPARATION CHOCOLAT

## Machines single & installations complètes de production de chocolat



Mélangeurs de chocolat



Pré raffineuse



Raffineuse



conche à double arbres



conche à un seul arbre



Tempéreuse

# MOULAGE



en continu



intermittent (pas à pas)



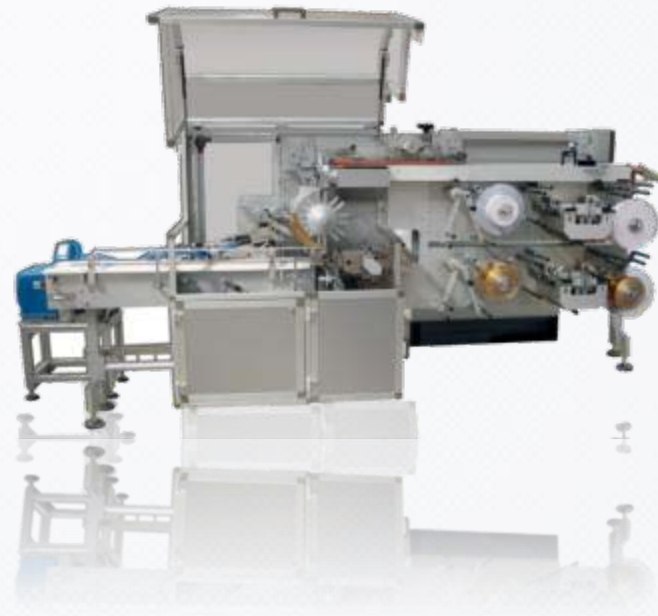
275 intermittente



# WRAPPING

Lignes complètes d'enveloppement, y compris les systèmes de distribution.

Gamme complète d'enveloppeuses pour pralines, tablettes de chocolat et bonbons.

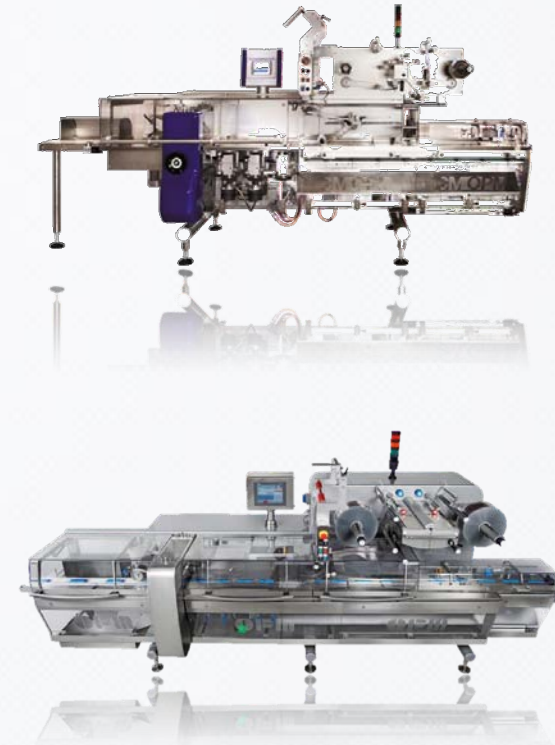


# EMBALLAGE PRIMAIRE

Systèmes d'alimentation et buffer



Enveloppeuses flow-pack



# NOS ENGAGEMENTS

Service d'ingénierie

Assistance technique à la vente et développement  
de solutions personnalisées selon les besoins de tous les clients

Service après-vente

Installation et mise en route des matériels

Formation

Pièces de rechange

Maintenance et support technique

Revamping