

## LISTA DE MÁQUINAS DE OCASIÓN 2011-07

1	G10419	1	refinadora de cinco cilindros BAUERMEISTER tipo FW-631-SL-H con ajuste hidráulico de los cilindros y un ancho de trabajo de aprox. 1.000 mm.
2	G10407 G10408	1	temperadora WOLF tipo UF-200 con dispositivo llenador tipo AF-100, año 1996.
3	G10372	1	unidad predisolvedora TER BRAAK tipo Warmmix con depósito pesador y mezclador calefactable.
4	G10373	1	cocinador con rotor TER BRAAK con 2 unidades de cocción con rotor y una cocinadora-mezcladora de acero inoxidable Serie 3200-510, año 1989.
5	G10375	1	túnel de enfriamiento SOLLICH, ancho de trabajo aprox. 1050 mm, longitud 10 m, concebido como sección de frío para galletas.
6	G10376	1	mesa curva SOLLICH tipo GTS-1450-180-L, ancho de trabajo aprox. 1050 mm.
7	G10377	1	bañadora SOLLICH tipo Temperstatic TSN-1050, año de construcción 1992. La máquina está concebida para la operación en turnos múltiples. Ancho de trabajo: 1050 mm.
8	G10378	1	bañadora SOLLICH tipo TTS-1050, año de construcción 1998. la máquina está concebida para la operación en turnos múltiples. Ancho de trabajo: aprox. 1050 mm.
9	G10381	1	moldeador por rodillos HECRONA, ancho de trabajo: aprox. 800 mm.
10	G10382	1	amasadora doble Z con una tina de aprox. 500 litros, revisada y provista de un nuevo armario eléctrico.
11	G10383	1	bañadora WINKLER & DÜNNEBIER tipo 351.08, año de construcción 1987, con unidad de atemperación por separado.
12	G10386	1	mezcladora de doble eje DIOSNA tipo W-240-A con artesa de acero inoxidable
13	G10387	1	amasadora doble Z FAUSER, capacidad útil aprox. 200 l.
14	G10388	1	ensasadora en bolsas estilo flow-pack ENTREC/BE tipo Pack-O-6-F, año de construcción 2006. El sellado longitudinal tiene lugar desde arriba.
15	G10396	1	temperadora de discos SOLLICH tipo MST-600, año de construcción 1990.
16	G10403	1	quebrantadora y limpiadora CARLE & MONTANARI tipo RCMG-7 con una capacidad de aprox. 1000 kg/h.
17	G10397	1	bañadora SOLLICH tipo TTS-820, año de construcción 1990.



## New and second hand machines for the confectionery and chocolate industry

18	G10380	1	túnel de pre-enfriamiento WOLF tipo VS-1050, longitud del túnel aprox. 9 m, ancho de trabajo 1.050 mm.
19	G10369	2	enfoliadoras RASCH tipo RK para artículos de chocolate. Capacidad: aprox. 230 udes/min.
20	G10363	1	túnel enfriamiento tipo CT-8/420, año de construcción 2010, ancho de trabajo aprox. 420 mm, túnel de enfriamiento aprox. 8 m.
21	G10350	1	enfoliadora SAPAL tipo BI para artículos de chocolate. Capacidad: aprox. 300 udes/min.
22	G10335	2	envasadora en bolsas estilo flow-pack TEVOPHARM tipo Pack-6, año de construcción 1988, capacidad aprox. 100 - 120 udes./min.
23	G10290	1	temperadoras de discos AASTED tipo AMT-4000, año 2001, con control PLC, capacidad aprox. 4 t/h.
24	G10275	1	mezcladora de doble eje BEETZ tipo 1000, sobre una balanza BIZERBA, hasta aprox. 1500 kg.
25	G10272	2	refinadoras de cinco cilindros BÜHLER tipo SFL-1300, con tolva de alimentación, seguro contra la marcha en seco y canaleta de descarga.
26	S00304	1	Instalación mogul WINKLER & DÜNNEBIER tipo 462.
27	S00305	1	Envasadora en bolsas verticales BOSCH tipo SVE-2515, con sellado de 4 lados, 3 juegos de formatos y balanza de 14 cabezales YAMATO
28	S00306	1	Horno de cinta de acero HECRONA, ancho de trabajo 1000 mm, 18 m largo, año de construcción 1989

Con gusto atenderemos sus solicitudes. Sírvanse ofrecernos sus máquinas excedentes.

Esta lista está sometida a nuestras condiciones de venta y entrega. No asumimos responsabilidad alguna por errores que pudieran haberse cometido en la descripción. Nos queda reservado el derecho a la venta previa.

Atentamente,

Lothar A. Wolf  
Spezialmaschinen GmbH

**Lothar A. Wolf**  
**Spezialmaschinen GmbH**  
Max-Planck-Strasse 55 • 32107 Bad Salzuflen  
Telefon: +49 (0) 52 22 / 98 47-0  
Telefax: +49 (0) 52 22 / 98 47-22  
eMail: [info@wolf-machines.de](mailto:info@wolf-machines.de)  
Internet: <http://www.wolf-machines.de>

**Geschäftsführer:**  
Michael Lothar Wolf

Amtsgericht Lemgo  
Reg.-Nr. HRB 590  
U.St.-Nr. DE 811 168 431