

# Venta especial 2011-S07



Vendemos en nombre y por orden de las empresas  
Confiserie Kathy, los siguientes equipos de  
producción de la empresa:

Confiserie Kathy  
Pathoeweg 82  
BE-8000 Brügge  
Belgica

Por favor pónganse en contacto con Lothar A. Wolf Spezialmaschinen – GmbH  
para concertar las citas de inspección.



1.	S07001 S07002	2	amasadoras de azúcar RUFFINATTI tipo IM-30 con dispositivo elevador tipo EIM-30, año 1959/62.
2.	S07003	1	artesa de cocción SCHEFFERS/NL, capacidad aprox. 500 l, de doble pared para calentar al vapor, año 1962.
3.	S07004 S07005 S07012 S07013 S07014	5	cocinadoras por cargas HANSELLA tipo 110-B para cargas de azúcar de hasta aprox. 110 kg.
4.	S07006	9	mesas de enfriamiento y calentamiento con una superficie de trabajo de aprox. 2 x 1 m.
5.	S07007	1	silo de azúcar SPIROMATIC de material plástico, capacidad aprox. 40 m <sup>3</sup> , aislado, año 1979.
6.	S07008 S07009	2	depósitos con agitador DEPREST, capacidad aprox. 10 t, de doble pared, aislados.
7.	S07010 S07025	2	envolvedora de caramelos PACTEC tipo EK-1 para envolturas de doble fleco, año 1992, concebida para caramelos ovales.
8.	S07011	1	línea predisolvedora TER BRAAK tipo Warmmix con depósito pesador de acero inox, dos depósitos predisolvedores de acero inox y dos depósitos de reserva de acero inox con una capacidad de aprox. 300 y 500 l respectivamente.
9.	S07015	1	unidad de vacío formada de depósito de vacío con bomba de vacío. Esta unidad está concebida para tres cocinadoras por cargas HANSELLA tipo 110-B para deshumidificar la masa de azúcar.
10.	S07016	1	enfriador circular, ancho de trabajo aprox. 1.100 mm, diámetro 4 m.
11.	S07017	1	enfriador circular, ancho de trabajo aprox. 950 mm, capacidad aprox. 1.000 kg/h.
12.	S07018	1	abastonadora vertical HANSELLA tipo 73-E con 4 pares de rodillos de extracción.
13.	S07019	1	túnel de enfriamiento, ancho de trabajo aprox. 210 mm y 15 m de largo, apto para acondicionar el cordón de azúcar.

Lothar A. Wolf Spezialmaschinen GmbH

14. S07020



7. S07010+S07025



11. S07017



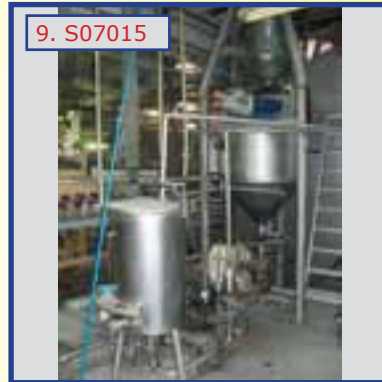
23. S07031



3. S07012-S07014



14.	S07020	1	envolvedora de caramelos masticables (toffees) NAGEMA tipo WHD-1, año 1991, con egalizadora NAGEMA tipo ZS-3, con detector de metales y balancín.
15.	S07021	1	cinta transportadora con tacos, ancho de trabajo aprox. 350 mm, longitud aprox. 2 m.
16.	S07022	1	línea de cocción OTTO HÄNSEL tipo Sucroliner para la cocción continua de masas de azúcar, con bomba dosificadora para colores y aromas y una unidad de vacío.
17.	S07023	1	cinta enfriadora de acero OTTO HÄNSEL tipo 2110, aprox. 12 m de longitud, año de construcción 1975.
18.	S07024	1	Línea depositadora para eclairs BAKER PERKINS, ancho de trabajo aprox. 3 x 300 mm, con cabezal doble para dos masas diferentes. Parte de la línea lo forma un túnel de enfriamiento de aprox. 16 m de longitud y una cinta de descarga.
19.	S07026	1	depósito horizontal para aceite de coco de aprox. 2 m de diámetro y 8 m de longitud, capacidad aprox. 20.000 l.
20.	S07027	1	depósito para aceite de coco, capacidad aprox. 1.000 l, de doble pared para el calentamiento, con agitador de propel, boca de inspección y bomba.
21.	S07029	1	depósitos de reserva de agua de lluvia, capacidad aprox. 500 l, con bomba.
22.	S07030	1	estación de lavado formada de dos lavabos con una capacidad de aprox. 500 l y una bomba de agua.
23.	S07031	1	extrusora para caramelos masticables COMECK con sinfín doble y boquilla para tres cordones redondos.
24.	S07032	1	silo intermedio de acero inoxidable con una capacidad de aprox. 500 l y salida cónica para polvo.
25.	S07033	?	troqueles para una troqueladora tipo Uniplast 160-C.
26.	S07034	1	sistema de pesaje BAKER PERKINS tipo Electronic Auto-weigh con depósito de reserva y pre-fundición e indicador del nivel de relleno.
27.	S07035	1	depósitos de acero inoxidable con una capacidad de aprox. 1.000 l, boca de inspección y salida cónica.
28.	S07036	1	cinta transportadora con tacos, ancho de trabajo aprox. 600 mm, altura de transporte 1,8 m, con detector de metales SAFELINE integrado.
29.	S07037	1	mezcladora de aromas RUFFINATTI tipo ME-70-A, año de construcción 1968.
30.	S07038	1	depósito de acero inoxidable para masas de caramelo, capacidad aprox. 500 l, con agitador rascador de pared.
31.	S07039	1	depósito intermedio de acero inoxidable para masas de chocolate, con agitador de hélice y bomba SSP tipo SR-2. El depósito de doble pared es calentado por radiadores de inmersión.
32.	S07040	1	cocinadora-mezcladora THEEGARTEN tipo R-104, año de construcción 1959. La artesa es de acero inoxidable y tiene un volumen útil de aprox. 160 l.



Con gusto atenderemos sus solicitudes de oferta.

Esta lista está basada en nuestras condiciones así como en las condiciones estipuladas en el contrato de venta de las empresa Confiserie Kathy.

No asumimos ninguna responsabilidad por errores que pudieran haberse cometido en la descripción y las ilustraciones. Nos queda reservado el derecho a la venta previa.



**Lothar A. Wolf Spezialmaschinen GmbH**  
 D-32107 Bad Salzuffen-Holzhausen, Max-Planck-Strasse 55  
 D-32080 Bad Salzuffen-Holzhausen P.O. Box 36 69  
 Telefon: Int +49 (0) 52 22 / 98 47-0  
 Telefax: Int +49 (0) 52 22 / 98 47-22  
 eMail: 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  
 St-Nr. 313 / 5752 / 0466