

WE DESIGN YOUR CHOCOLATE

Chocolate World®

MACHINERY CATALOGUE 2

ENGLISH - ESPAÑOL



MACHINERY CATALOGUE
CATÁLOGO DE MAQUINARIA



Printed in December 2014.
Every care has been taken to ensure the accuracy of the contents of
this catalogue. Chocolate World does not accept liability for any errors
or omissions in the contents of this catalogue.

*Impreso en diciembre de 2014.
Hemos elaborado este catálogo con el mayor cuidado. A pesar de los esfuerzos
realizados, Chocolate World no garantiza que la información que contiene el
catálogo sea totalmente precisa o completa o esté libre de errores de escritura.*

EN

We proudly present you our brand new Chocolate World catalogue of chocolate processing machines, all manufactured in Belgium. For 30 years, Chocolate World has offered complete solutions for the artisanal chocolate market, sharing our knowledge with you and listening to your valuable ideas and expectations. We constantly strive to offer top quality and excellent service. Each day we enjoy the challenge of supporting you in your artisanal chocolate enterprise.

In 2008, Chocolate World started a partnership with Hacos, a Belgian company with more than 40 years of experience in the construction of industrial chocolate machinery. The combination of our capabilities in the artisanal market and Hacos' expertise in machinery construction creates high-quality, userfriendly machines. Together we design and produce tempering machines, cooling tunnels, melting tanks, mini moulding lines and chocolate tanks. All our machines are manufactured in Antwerp, thus guaranteeing an optimal service.

One of our motivations is to introduce you to the technological possibilities of the traditional chocolate industry. For maximum result, our engineers developed methods to convert industrial systems into artisanal solutions. User friendliness and usability are the main focus in the design of our machines.

We continuously try to improve the hygiene factor of our machines and to reduce energy consumption. Explore the brand new catalogue and discover our full product range, made in Belgium

ES

Estamos orgullosos de presentar nuestro nuevo catálogo de las máquinas de Chocolate World, fabricadas en Bélgica. Por 30 años, Chocolate World ha ofrecido soluciones totales para el mercado del chocolate artesanal. Compartimos nuestro conocimiento con ustedes y escuchamos a sus valiosas ideas y expectativas. Constantemente, hacemos todo lo posible para ofrecer una calidad superior y excelentes servicios a nuestros clientes. Cada día nos esforzamos de sobremanera para brindarle soporte a su empresa de chocolate artesanal.

En 2008, Chocolate World se asoció con Hacos, una empresa belga con más de 40 años de experiencia en la construcción de máquinas industriales para chocolate. La combinación de nuestro conocimiento del mercado artesanal junto con la experiencia de Hacos en la construcción de máquinas, nos permite crear máquinas de alta calidad y fáciles de usar. Juntos diseñamos y producimos, entre otros, máquinas templadoras, túneles de enfriamiento, fundidoras y líneas de moldaje. Nuestras máquinas están hechas en Amberes y podemos garantizar el mejor servicio.

Una de nuestras motivaciones es ofrecerle una introducción a las posibilidades tecnológicas de la industria del chocolate artesanal. Nuestros ingenieros han diseñados métodos para transformar soluciones industriales en soluciones artesanales para obtener resultados óptimos. La facilidad de uso y usabilidad son el enfoque principal en el diseño de nuestras máquinas.

Continuamente tratamos de mejorar el factor de higiene y de reducir el consumo de energía de nuestras máquinas. Explore nuestro catálogo y descubra nuestra gama completa de productos, fabricados en Bélgica.



FILIP BUELENS
PRESIDENT



INTELLIGENT SOFTWARE



INDUSTRIAL HIGH
QUALITY PLUGS



STAINLESS STEEL NOZZLE



HIGH EFFICIENCY MODULAR
COOLING SYSTEM



DOSING FUNCTION



STAINLESS STEEL
ROTATING ARM



EASILY ACCESSIBILITY
FOR MAINTENANCE



HEATING OF VIBRATING
TABLE CAN BE DISABLED



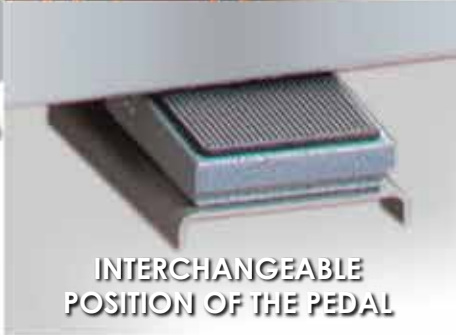
SOLID WHEELS



AESTHETIC PERFORATION FOR
OPTIMAL HEAT VENTILATION



BORDER TO AVOID
DRIPPING CHOCOLATE



INTERCHANGEABLE
POSITION OF THE PEDAL



CLEAR PARAMETER DISPLAY



WELDED CASING
FOR OPTIMAL HYGIENE



AUTOMATIC TEMPERING MACHINES TEMPLADORAS AUTOMÁTICAS



CW24



CW40



CW60

See the movies of the CW machinery on:
www.youtube.com/user/CWAntwerp



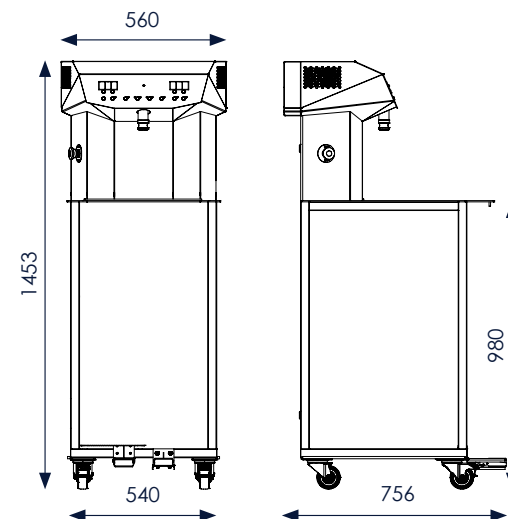


EN

Tank capacity: 24 kg of chocolate
 Production per hour: 90 kg
 Power: 4,1 kW, three-phase current
 Single-phase system on demand
 Microprocessor with digital temperature display
 Pedal to dose the chocolate
 Heated vibrating table
 Weight: 185 kg

ES

Capacidad del tanque: 24 kg de chocolate
 Producción por hora: 90 kg
 Electricidad: 4,1 kW, trifásico
 Sistema monofásico a pedido
 Microprocesador con pantalla digital de temperatura
 Pedal para dosificar el chocolate
 Mesa vibradora calentada
 Peso: 185 kg



CW40

8
CW

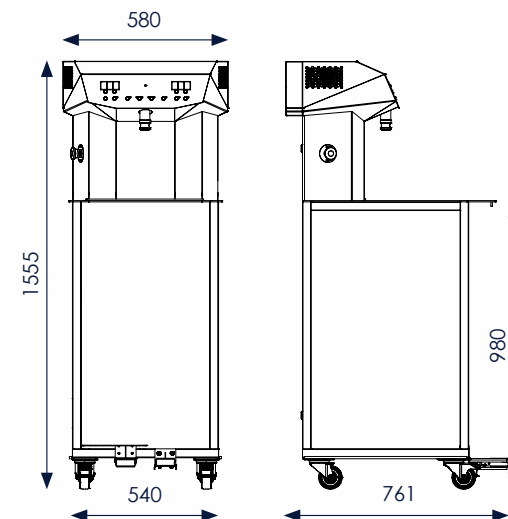


EN

Tank capacity: 40 kg of chocolate
Production per hour: 150 kg
Power: 4.5 kW, three-phase current
Microprocessor with digital temperature display
Pedal to dose the chocolate
Heated vibrating table
Weight: 190 kg

ES

Capacidad del tanque: 40 kg de chocolate
Producción por hora: 150 kg
Electricidad: 4,5 kW, trifásico
Microprocesador con pantalla digital de temperatura
Pedal para dosificar el chocolate
Mesa vibradora calentada
Peso: 190 kg

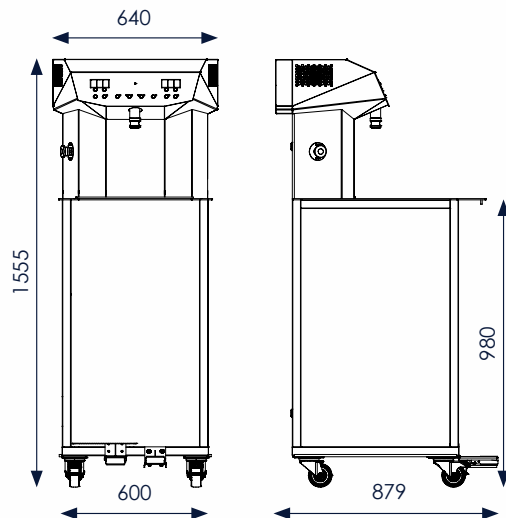


EN

Tank capacity: 60 kg of chocolate
Production per hour: 200 kg
Power: 6.1 kW, three-phase current
Microprocessor with digital temperature display
Pedal to dose the chocolate
Heated vibrating table
Weight: 215 kg

ES

Capacidad del tanque: 60 kg de chocolate
Producción por hora: 200 kg
Electricidad: 6,1 kW, trifásico
Microprocesador con pantalla digital de temperatura
Pedal para dosificar el chocolate
Mesa vibradora calentada
Peso: 215 kg







EN

The dosing head distributes the liquid chocolate into the moulds. This saves time as the user does not have to scrape the chocolate manually. Furthermore it guarantees hygienic processing.

The standard version is equipped with two dosing plates (3x7 and 3x8 layout), a mould guidance system installed on the vibrating table, a heated scraper and a dosing unit.

Other dosing plate layouts are available on request.

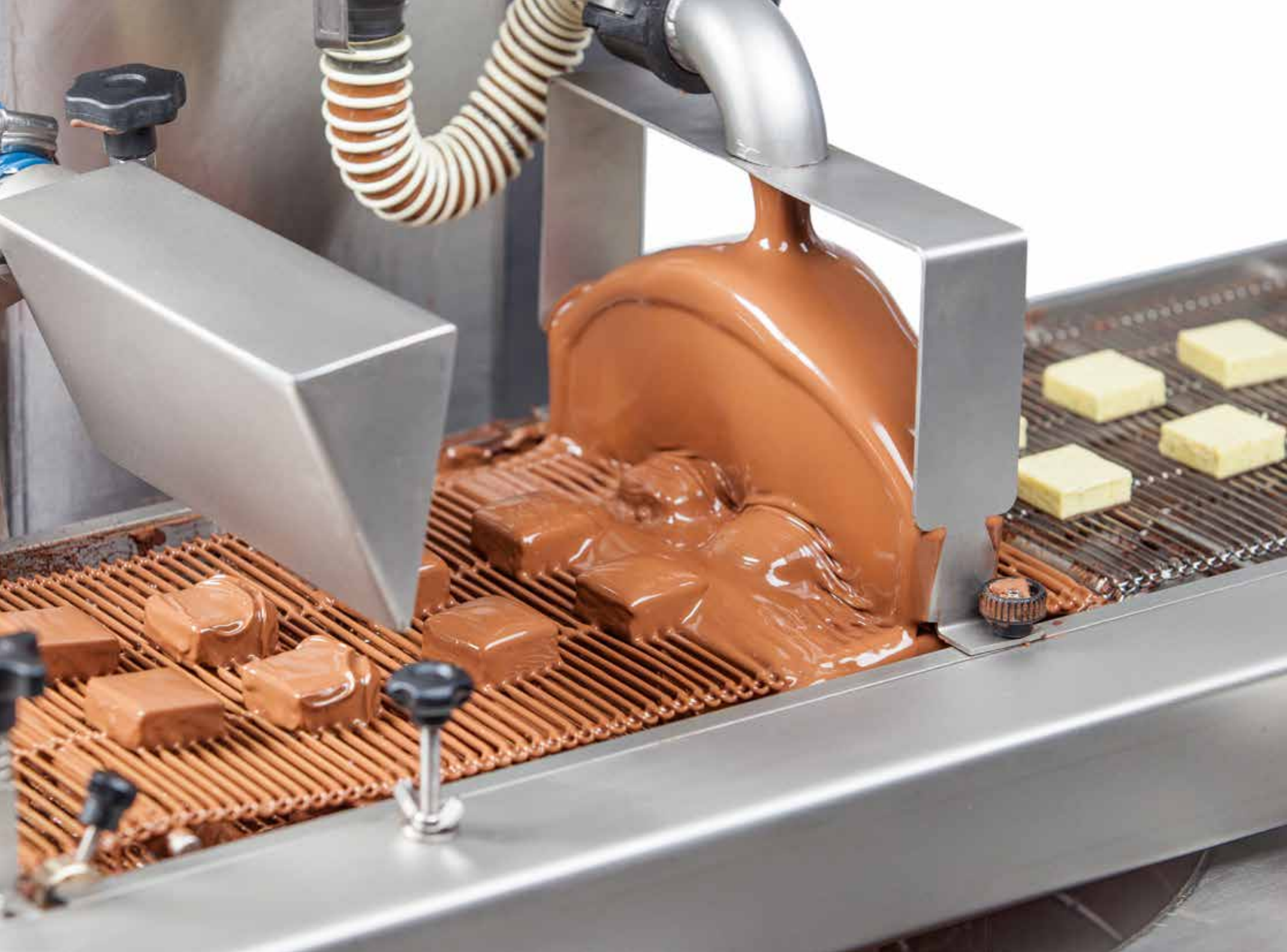
ES

La placa dosificadora divide el chocolate líquido en las cavidades del molde. Así, el sistema ahorra tiempo al usuario ya que no es necesario raspar el chocolate manualmente.

Este también garantiza una elaboración más higiénica.

La versión estándar está equipada con dos placas de dosificación (formato 3x7 y 3x8), un sistema de orientación para el molde instalado en la mesa vibradora, un raspador con calefacción y una unidad de dosificación. Otras disposiciones disponibles a pedido.







- Power: 0,5 kW, 220V, single-phase AC (connected to the tempering machine)
- Dimensions:
Stored: 500 mm x 530 mm x 1755 mm
Operational: 1740 mm x 530 mm x 1260 mm
- Weight: 72 kg
- *Electricidad: 0,5 kW, 220V, monofásico corriente alterna (conectado a la templadora)*
- *Dimensiones:*
Almacenado: 500 mm x 530 mm x 1755 mm
En función: 1740 mm x 530 mm x 1260 mm
- *Peso: 72 kg*



EN

Enrober with double chocolate curtain, vibrating station, adjustable blowing unit, detailer, conveyor belt covered with paper (width 200 mm).

The enrober automates the traditional, time-consuming coating of confectionery and fillings, increasing productivity and efficiency.

The thickness of the chocolate can be adjusted by the vibrating system (adjustable in intensity) and by the blowing unit (adjustable in height and intensity). At the end of the line, the product is placed on a conveyor belt covered with food-grade paper. The conveyor belt speed can be set by means of a regulator, adjusting the speed to the specific product and the number of employees.

ES

Línea de cobertura con cortina de chocolate doble, unidad vibratoria, unidad de aire ajustable, dispositivo para retirar excesos, cinta transportadora cubierta con papel (anchura de 200 mm).

La línea de cobertura - o bañadora - simplifica y automatiza el recubrimiento de los rellenos y de la confitería y trufas, aumentando la productividad y eficiencia. La máquina de cobertura produce una vibración mecánica para obtener un recubrimiento uniforme del producto de chocolate.

El espesor del bombón de chocolate puede ser ajustado por una válvula que regula la intensidad del aire. Además, se puede ajustar la altura del calentador de la unidad de aire para establecer la intensidad de las vibraciones. Al final de la línea, el producto se coloca sobre una cinta transportadora cubierta con papel de calidad alimentaria. La velocidad de la cinta se puede adaptar mediante un selector, ajustable al producto específico y el número de empleados.



M 1 3 0 0 A B

ACCESSORY FOR BOTTOM ENROBING ACCESORIO PARA COBERTURA DEL FONDO



EN This accessory enables you to enrobe the bottom of the product.

ES Esta pieza le permite cubrir el fondo de su producto.

M 1 3 0 0 A P

ACCESSORY FOR PARTIAL ENROBING ACCESORIO PARA COBERTURA PARCIAL



EN This accessory enables you to enrobe part of the product.

ES Esta pieza le permite cubrir una parte de su producto.

M 1 3 0 0 A P L

PLEXI COVER TAPA DE PLEXI

EN Plexi cover for the enrober.

ES Tapa de plexi para la línea de cobertura.



M 1300 B TRUFFLE GRILL GRILL DE TRUFAS

EN Special grill with connection to the truffle mill

ES Grill especial con conexión al molino de trufas



M 1300 C TRUFFLE MILL MOLINO DE TRUFAS

EN The mill turns 2.7 T per minute, Ø 800 mm

ES El molino de trufas vibra con una intensidad 2,7 T por minuto, Ø 800 mm



M 1800S1 - M 1800S2

MINI MOULDING LINE MINI LÍNEA DE MOLDAJE

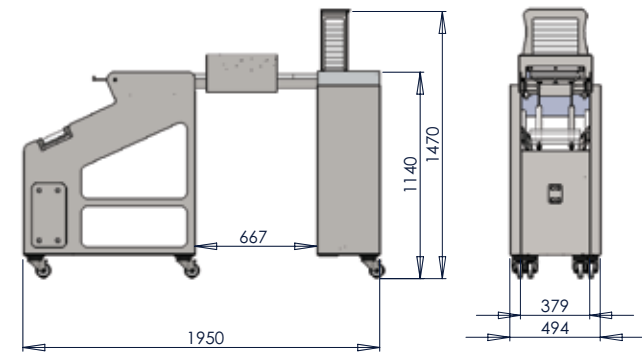


M 1800S1

mini moulding line working with moulds 135x275 mm

M 1800S2

mini moulding line working with moulds 175x275 mm



18
C W

EN

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

Speed: 4 moulds per minute
Power and consumption: 230 V - 16 A - 3680 W
Dimensions: 1950 mm x 494 mm x 1470 mm
Weight: 235 kg

The moulding line features four different and adjustable heating systems:

1. Heating of the upper scrapers
2. Heating of the side scrapers
3. Heating of the return pump
4. Heating of the vibrating station

ES

CARACTERÍSTICAS:

Velocidad: 4 moldes por minuto
Electricidad y consumo: 230 V - 16 A - 3680 W
Dimensiones: 1950 mm x 494 mm x 1470 mm
Peso: 235 kg

La línea de moldaje cuenta con cuatro diferentes sistemas de calefacción adaptables:

1. Calefacción del raspador superior
2. Calefacción de los raspadores laterales
3. Calefacción de la bomba de retorno
4. Calefacción de la unidad vibratoria

EN

The mini moulding line is especially designed for automatic mould processing. The line can be used with the Chocolate World automatic tempering machine, models CW40 and CW60.

The Chocolate World semi-industrial moulding line enables processing of several mould layouts during a single production process. The line processes the different moulds one by one, regardless of the model in the mould. The chocolate is distributed directly from the tempering machine into the moulds, without requiring a specific dosing head. A double scraping system removes the excess chocolate from the moulds that are entirely filled with chocolate. The moulds pass onto the vibrating table, eliminating air bubbles from the chocolate.

The moulds are turned for the creation of chocolate shells. Surplus chocolate is collected and pumped back to the automatic tempering machine. The mould can be taken from the line by manual scraping of the sides.

The moulding line can also be used to produce solid chocolate products. Immediately after the vibration process, a stainless steel table is placed on the line. This allows the user to produce not only chocolate shells but also solid chocolate tablets. Instead of rotating the moulds, the moulds remain completely filled with chocolate and can be cooled in a cooling tunnel or manually transferred to a cold room. The same procedure is followed to close the filled shells with chocolate.

Production process:

- The (various) moulds are placed on the mould loader.
- A pushing system places the moulds under the tempering machine, which fills the moulds with chocolate.
- The moulds are scraped with a double scraper and vibrated on the vibrating table.
- Afterwards, the moulds can be turned over in order to create chocolate shells.

ES

La mini línea de moldaje ha sido especialmente diseñada para automatizar el manejo de los moldes. La línea se puede utilizar en combinación con la templadora automática de Chocolate World, modelos CW40 y CW60.

La línea de moldaje semi-industrial de Chocolate World le permite utilizar moldes diferentes durante un solo proceso de producción. La línea coge los moldes, uno por uno, sin importar el modelo. El chocolate se distribuye directamente desde la templadora en los moldes, sin necesidad de una placa de dosificación específica. Después, un doble sistema raspador, elimina el exceso de chocolate en los moldes que están completamente rellenos. Los moldes pasan a la mesa vibratoria, eliminando las burbujas de aire de los bombones de chocolate.

Para la creación de conchas de chocolate, la máquina gira los moldes. Las sobras de chocolate son recogidas y son bombeadas de nuevo a la máquina templadora. El molde puede ser retirado de la línea raspando los lados manualmente.

La línea de moldaje también se puede utilizar para la fabricación de productos sólidos de chocolate. Inmediatamente detrás del proceso de vibración, se puede colocar una mesa de acero inoxidable. Esta permite al usuario de producir no sólo conchas de chocolate, sino también tabletas sólidas, bombones rellenos o napolitanas. En lugar de ser rotados, los moldes permanecen completamente llenos de chocolate y pueden ser enfriados en un túnel de enfriamiento o transferidos manualmente a una cámara frigorífica.

Proceso de producción:

- Los moldes (eventualmente de varias formas) se colocan en el alimentador de la línea.
- Un sistema para empujar coloca los moldes en la templadora la cual llena los moldes con chocolate.
- Los moldes se raspan con un doble raspador y son vibrados sobre la mesa vibratoria.
- Después, se pueden girar los moldes para la creación de conchas de chocolate.



EN

Cooling tunnels are designed to cool the chocolate products. Most of the cooling tunnels are custom made. Chocolate World also offers standard cooling tunnels, equipped with:

- Enrober with adjustable ventilator
- Digital thermostat
- Adjustable belt speed
- Cover made out of double-walled polyester for optimal insulation and hygiene.
- Infeed unit for product decoration and output unit for taking off the products.
- Alternative infeed and output lengths are available on request. Cooling zone can be extended with 2 m long parts.

ES

Los túneles de enfriamiento están diseñados para refrigerar los productos de chocolate. La mayoría de los túneles son fabricados por encargo. Chocolate World también provee túneles de enfriamiento estándares, equipados con:

- Grill de cobertura con ventilador ajustable.
- Termostato digital.
- Velocidad ajustable de la cinta.
- Protector de doble pared de poliéster para el aislamiento y óptima higiene.
- Unidad de entrada para la decoración de los productos y unidad de salida para sacar los productos.
- Tamaño del espacio de entrada y salida del túnel, alternativas disponibles a pedido. Se puede ampliar la zona de enfriamiento con partes de 2 m.

20

C W

EN

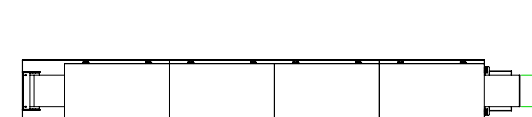
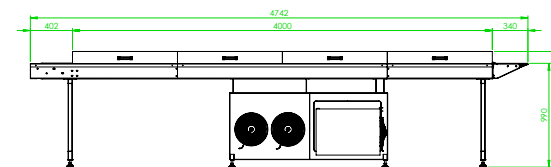
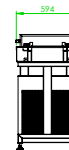
	M1850T4	M1850T6	M1850T8
Width	300 mm	300 mm	300 mm
Total width	530 mm	530 mm	530 mm
Length	900 mm	900 mm	900 mm
Infeed unit	500 mm	500 mm	500 mm
Cooling zone	4000 mm	6000 mm	8000 mm
Output unit	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Total length	6400 mm	8400 mm	10400 mm

Variable speed
from 0,5 to 1,2 meter/minute

ES

	M1850T4	M1850T6	M1850T8
Anchura	300 mm	300 mm	300 mm
Anchura total	530 mm	530 mm	530 mm
Longitud	900 mm	900 mm	900 mm
Espacio de entrada	500 mm	500 mm	500 mm
Zona de enfriamiento	4000 mm	6000 mm	8000 mm
Espacio de salida	1000 mm	1000 mm	1000 mm
Longitud total	6400 mm	8400 mm	10400 mm

Velocidad variable
de 0,5 hasta 1,2 metro/minuto



EN

The complete tunnel consists of an enrobing grill system, working width 300 mm, mounted on a frame with adjustable feet (+/- 50mm), blower, heating element, enrobing gutter with double curtain, dry grill, wet grill, vibrator, detailer, polycarbonate cover (!), electrical cabinet with touch screen control panel.

The cooling belt has a working width of 180 mm up to 300 mm, contact and convection cooling, 0,5 m entrance, 4 m cooling zone, 1 m exit table, with manual detaching device and incorporated cooling compressor.

The complete enrobing grille system included.

The tunnel works with CW40 or CW60.

FEATURES OF THE TUNNEL

Integrated folded design for easy installation, cooling compressor built-in

Transparent covers

Nose adjustable in height

Convection, radiation and contact cooling

Adjustable belt speed: 0,75 - 1,2 m/min

Standard working width: from right to left

Optional wheels

Belt de-tensioner for easy cleaning of frame

Air channels can be cleaned from the inside

Touch screen control panel

Product detaching with turning roll at the end of the tunnel

Belt width: 180, 220 or 300 mm

FEATURES OF THE GRILL

Enrobing grille system, working width 300 mm

One frame with adjustable feet (+/- 50 mm)

Blower

Heating element

Enrobing gutter with double curtain

Dry grill, wet grill, vibrator, detailer

Electrical cabinet with touch screen control panel



ES

El túnel viene completo con grill de cobertura, con un ancho de trabajo de 300 mm en un soporte con pies ajustables (+/- 50 mm), soplador, elemento calefactor, canal de cobertura con doble cortina, grill seco, grill húmedo, unidad vibratoria, unidad de aire ajustable, cubierta de policarbonato (!), armario eléctrico con pantalla táctil.

Cinta de enfriamiento con ancho de trabajo de 180 mm a 300 mm, enfriamiento de contacto y convección, entrada de 0,5 m, zona de enfriamiento de 4 m, mesa de salida de 1 m, con compresor de enfriamiento que se puede extraer manualmente.

Sistema de grill de cobertura completo incluido.

El túnel funciona con CW40 o CW60.

FICHA TÉCNICA DEL TÚNEL

Diseño plegado integrado para facilitar la instalación, compresor de enfriamiento incorporado

Cubiertas transparentes

Nariz de altura ajustable

Enfriamiento por convección, radiación y contacto

Cinta de velocidad ajustable: 0,75 - 1,2 m/min

Ruedas opcionales

Sistema de destensión de la cinta para poder limpiar fácilmente el soporte por todos lados

El interior de los canales de aire se puede limpiar

Panel de mando con pantalla táctil

Separación del producto con cilindro girador al final del túnel

Anchura de la cinta: 180, 220 o 300 mm

FICHA TÉCNICA DEL GRILL

Sistema de grill de cobertura, ancho de trabajo 300 mm

Un soporte con pies regulables (+/- 50 mm)

Soplador

Elemento calefactor

Canal de cobertura con doble cortina

Grill seco, grill húmedo, unidad vibratoria, unidad de aire ajustable

Armario eléctrico con pantalla táctil

M 1 2 7 6

MOULDING MACHINE 14 KG MÁQUINA DE MOLDAJE DE 14 KG



22
C W

EN

The moulding machine with the best value in our range: the M1276 tempers the melted chocolate by adding chocolate callets. The low investment makes this the ideal machine for professional production of a limited amount of chocolate.

Tank capacity: 14 kg of chocolate

Power: 230 V single-phase AC, 50/60 Hz 500 W

Digital thermostat

Dimensions: 510 mm x 560 mm x 510 mm

Weight: 45 kg

Stainless steel body

ES

La máquina de moldaje con la mejor relación calidad-precio de nuestra gama: la M1276 temple el chocolate derretido mediante la adición de pequeños pedazos de chocolate. La baja inversión hace de esta máquina la ideal compañera para producción profesional de una cantidad limitada de chocolate.

Capacidad del tanque: 14 kg de chocolate

Electricidad: 230 V monofásico corriente alterna, 50/60 Hz 500 W

Termostato digital

Dimensiones externas: 510 mm x 560 mm x 510 mm

Peso: 45 kg

Recipiente y rueda en acero inoxidable



M 1 2 7 8

MOULDING MACHINE 30 KG MÁQUINA DE MOLDAJE DE 30 KG

EN

Tank capacity: 30 kg of chocolate
Power: 3x400 V, 50/60 Hz, 1,3kW
Dimensions: 1170 mm x 900 mm x 650 mm
Weight: 130 kg
Vibrating table
Stainless steel body

ES

Capacidad del tanque: 30 kg de chocolate
Alimentación: 3x400 V, 50/60 Hz, 1,3kW
Dimensiones: 1.170 mm x 900 mm x 650 mm
Peso: 130 kg
Mesa vibratoria
Bastidor de acero inoxidable



23

CW





EN Heating cabinet 100 kg
Temperature: 0-65° C
Dimensions: 1000 mm x 750 mm x 900 mm
Capacity: 100 kg
Power: 220 V - single-phase AC
Inserts and wheeled frame not included.
Can be used with insert M1013
Insert: 21 litres
Recommendation: 5 x M1013 for model M1041
Weight: 120 kg

ES Gabinete de calefacción 100 kg
Temperatura: 0-65° C
Dimensiones: 1000 mm x 750 mm x 900 mm
Máquina: 100 kg
Electricidad: 220 V monofásico corriente alterna
No se incluyen el recipiente y el soporte con ruedas.
Se puede usar el gabinete con el recipiente M1013
Recipiente: 21 litros
Recomendación: 5 x M1013 para el tipo M1041
Peso: 120 kg



EN Heating cabinet 200 kg
Temperature: 0-65° C
Dimensions: 1410 mm x 750 mm x 900 mm
Capacity: 200 kg
Power: 220 V - single-phase AC
Inserts and wheeled frame not included.
Can be used with insert M1013
Insert: 21 litres
Recommendation: 10 x M1013 for model M1042
Weight: 140 kg

ES Gabinete de calefacción 200 kg
Temperatura: 0-65° C
Dimensiones: 1410 mm x 750 mm x 900 mm
Máquina: 200 kg
Electricidad: 220 V monofásico corriente alterna
No se incluyen el recipiente y el soporte con ruedas.
Se puede usar el gabinete con el recipiente M1013
Recipiente: 21 litros
Recomendación: 10 x M1013 para el tipo M1042
Peso: 140 kg

EN Wheeled frame for 100 kg cabinet

ES Soporte con ruedas para el gabinete de 100 kg

EN Wheeled frame for 200 kg cabinet

ES Soporte con ruedas para el gabinete de 200 kg



EN

The stainless steel spraying cabinet is equipped with a powerful ventilation system and a self-cleaning filter. An easily removable, easy-clean spraying panel and drip tray are located at the back of the cabinet.

Not included: spray gun and compressor
 External dimensions: 955 mm x 655 mm x 1045 mm
 Internal dimensions:
 870 mm x 530 mm / 310 mm x 620 mm
 Power: 400 V - 50 Hz, 0.55 kW, three-phase current

The spraying cabinet can be ordered with a supplemental stainless steel frame, in conformance with professional kitchen standards. Frame rests on PVC feet.
 Dimensions: 955 mm x 610 mm x 900 mm
 6 x 2 tray holders, 415 mm x 600 mm

ES

La cabina de pulverización de acero inoxidable está equipada con un potente sistema de ventilación y un filtro de auto-limpieza. En la parte posterior de la cabina se encuentra un panel de pulverización fácilmente desmontable y una bandeja de goteo.

No se incluyen: pistola de pulverización y compresor
 Dimensiones externas: 955 mm x 655 mm x 1045 mm
 Dimensiones internas:
 870 mm x 530 mm / 310 mm x 620 mm
 Electricidad: 400 V - 50 Hz, 0,55 kW, trifásico

La cabina de pulverización se puede pedir con un soporte de acero inoxidable suplementario, en conformidad con las normas de la cocina profesional. Los pies del soporte están hechos de pvc.
 Dimensiones: 955 mm x 610 mm x 900 mm
 6 x 2 bandejas, 415 mm x 600 mm





CACAO
ORIGINE
NIGINI
100%

CACAO
ORIGINE
NIGINI
100%

CACAO
ORIGINE
NIGINI
100%



M 1 2 9 7

2 doors
1700 x 800 x 900 mm
Weight: 180 kg

M 1 2 9 8

3 doors
2240 x 800 x 900 mm
Weight: 195 kg

M 1 2 9 9

4 doors
2780 x 800 x 900 mm
Weight: 215 kg

EN

Digital temperature control (-2/26° C)
Equipped with air humidity control for chocolate
Interior in stainless steel
Grids included (6 per door)
60 mm polyurethane insulation (density 45 kg/m3)
Doors close automatically, pressure on the frame is adjustable
Ventilated evaporator
Automatic evaporation of defrost water
Adjustable top-piece, 150 mm
Non-cooled multi-purpose drawer
Power: 220 V - 50 Hz
(other voltages on request) single-phase AC

ES

Control digital de temperatura (-2/26° C)
Equipada con control de humedad para chocolate
Interior en acero inoxidable
Rejillas incluidas (6 por puerta)
60 mm aislamiento poliuretano (densidad 45 kg/m3)
Las puertas se cierran automáticamente, la presión en el soporte se puede ajustar
Evaporador ventilado
Evaporación automática del agua deshelada
Parte superior ajustable, 150 mm
Cajón no refrigerado polivalente
Electricidad: 220 V - 50 Hz
(otras tensiones disponibles bajo pedido)
Corriente alterna monofásica





EN

Chocolate display cabinet
Temp. +14 °C / +16 °C, Humidity level between 45/55 %

M1807: 825 mm x 910 mm x 1210 mm
M1807M: 1250 mm x 910 mm x 1210 mm
M1807L: 1650 mm x 910 mm x 1210 mm

Display cabinet for pastry
Temp. +2 °C / +6 °C, with refrigerated storage, adjustable temperature parameters .

M1807P: 825 mm x 910 mm x 1210 mm
M1807PM: 1250 mm x 910 mm x 1210 mm
M1807PL: 1650 mm x 910 mm x 1210 mm

Available colours: black, white, yellow, red, dark wood and light wood.

ES

Expositor para chocolate
Temp. +14 °C / +16 °C, Nivel de humedad entre 45/55 %

M1807: 825 mm x 910 mm x 1210 mm
M1807M: 1250 mm x 910 mm x 1210 mm
M1807L: 1650 mm x 910 mm x 1210 mm

Display cabinet for pastry
Temp. +2 °C / +6 °C, with refrigerated storage, adjustable temperature parameters.

M1807P: 825 mm x 910 mm x 1210 mm
M1807PM: 1250 mm x 910 mm x 1210 mm
M1807PL: 1650 mm x 910 mm x 1210 mm

Colores disponibles: negro, blanco, amarillo, rojo, madera oscura y clara.



EN

CHOCOLATE WORLD SHOWROOM & TRAINING CENTRE

Our main objective is to provide the best possible service. Therefore, Chocolate World will continue investing in the exhibition of its products. In our 3000 m2 showroom and warehouse in the city centre of Antwerp, you can discover our complete range of machines, materials and moulds. Our professional sales teams will demonstrate our product range with enthusiasm.

The Chocolate World showroom is equipped with a chocolate workshop, where all our main machines are fully operational and run a real chocolate production, allowing you to view all our machines in action and to discover the benefits. Talk to our chefs and experiment with many ingredients. Would you like to follow a course? We listen to you and organise tailor-made private courses.

ES

SALA DE EXPOSICIÓN Y CENTRO DE FORMACIÓN DE CHOCOLATE WORLD

Nuestro principal objetivo es proporcionar el mejor servicio posible. Por lo tanto, Chocolate World continuará invirtiendo en la exposición de sus productos. En nuestra sala de exposición de 3.000 m2 y el almacén en el centro de la ciudad de Amberes, usted podrá descubrir nuestra gama completa de máquinas, materiales y moldes. Nuestro equipo profesional de ventas le presentará nuestra gama de productos con entusiasmo.

La sala de exposiciones de Chocolate World está equipada con un taller de chocolate, donde todas nuestras máquinas principales están en pleno funcionamiento y donde se realiza una producción de chocolate, lo que le permite ver todas nuestras máquinas en acción y descubrir los beneficios. Hable con nuestros chefs y experimente con muchos ingredientes. ¿Le gustaría seguir un curso? Le escuchamos y organizamos cursos privados a medida.



EN**TOTAL SOLUTION: "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX"**

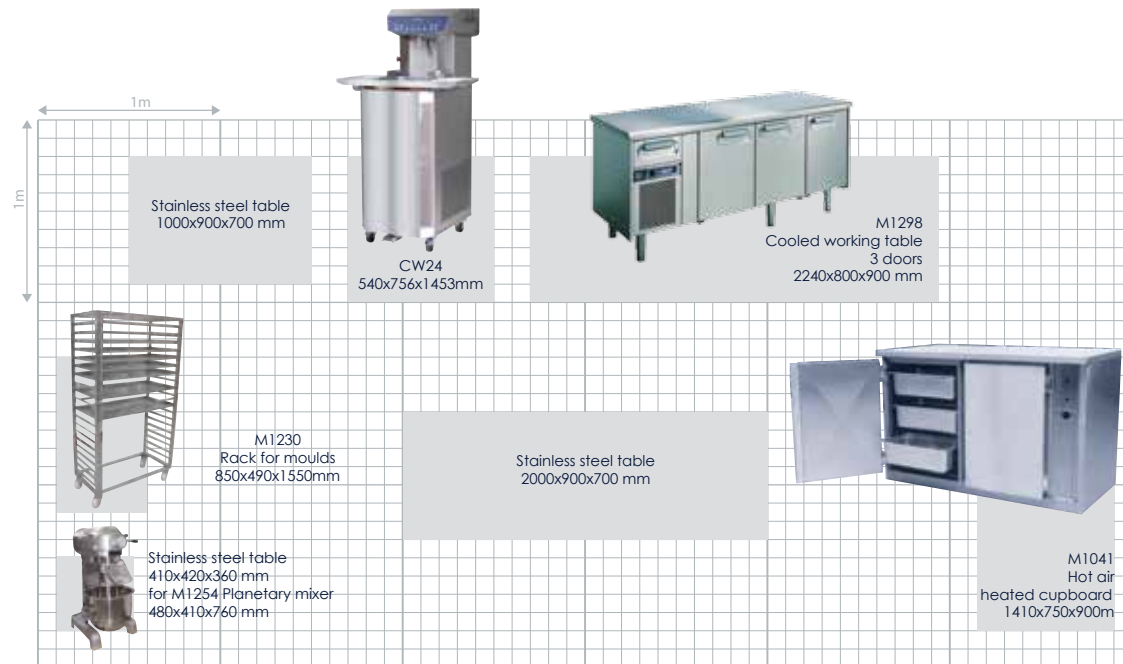
The market increasingly requires full service from one company. Customers are looking for total solutions and therefore we developed a ready-made production concept: "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX". This production solution includes everything you need to start your own production: material, machinery, recipes and even the support of a chef chocolatier.

We translate industrial applications into simple solutions for the artisanal chocolatier, guaranteeing a higher production capacity. Throughout the project we try to remain flexible, in order to meet your specific needs. In our Chocolate World showroom in Antwerp, the "CHOCOLATE FACTORY IN A BOX" is fully operational every day. Call us to discover this unique concept.

ES**SOLUCIÓN COMPLETA: "SU FABRICA DE CHOCOLATE EN UNA CAJA"**

El mercado requiere cada vez más un servicio completo de las empresas. Los clientes están buscando soluciones enteras, y por lo tanto, hemos desarrollado un concepto de producción lo mas completa posible: "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX". Esta solución de producción incluye todo lo necesario para comenzar su propia producción: materiales, maquinaria, recetas, e incluso el apoyo de un chocolatero profesional.

Traducimos las aplicaciones industriales en soluciones simples para el chocolatero artesanal, garantizando una mayor capacidad de producción. Durante todo el proyecto tratamos de ser flexibles a fin de satisfacer sus necesidades específicas. En nuestra sala de exposición de Chocolate World en Amberes, el proyecto "YOUR CHOCOLATE FACTORY IN A BOX" está en pleno funcionamiento todos los días. Llámenos para descubrir este concepto único.



Scale 1:20
Size: (LxWxH)





EN

CHOCOLATE WORLD SERVICE

At Chocolate World, your needs always come first. Our foundation lies in our collaboration with you and the information you share with us. Therefore, excellent after-sales service is the determining factor in our company.

Our sales team can answer your questions and address you in eight languages. The team, as colourful as this catalogue and composed of ten different nationalities, guarantees the most dedicated communication.

Before transport, all machines are tested with real chocolate over the course of several days. This ensures proper calibration of the parameters and guarantees that the machine is delivered ready for use. In order to guarantee secure transport to your premises, all machines are packed in strong tailor-made wooden (fumigated) crates.

For more than 30 years, Chocolate World has exported all kinds of machinery. Our sales team can provide you with all the information and documents you need to import the machines under the best conditions. Our shipping department offers you the best transportation options and will take care of all required documents to meet the regulations in your country. In most countries, we work with local partners who provide all services (from sales information to after-sales service).

Chocolate World puts a multilingual team of experts at the disposal of its clients. Our team will provide you with all the information you need to get the most out of your machine will help with the installation, give advice and tips on chocolate production, etc.

Chocolate World gives priority to after-sales service. Each replacement part can be shipped within 48 hours.

ES

SERVICIOS DE CHOCOLATE WORLD

Para Chocolate World, sus necesidades son una prioridad. Nuestro fuerte se encuentra en nuestra colaboración con usted y en la información que comparte con nosotros. Por lo tanto, un excelente servicio post-venta es el factor determinante en nuestra empresa.

Nuestro equipo de ventas puede responder a sus preguntas en ocho idiomas. El grupo dentro de nuestra empresa, tan colorido como nuestro catálogo esta compuesto por diez nacionalidades distintas y le garantiza la comunicación más dedicada.

Antes del transporte, todas las máquinas se prueban con chocolate de verdad a lo largo de varios días. Esto asegura la calibración adecuada de los parámetros y garantiza que la máquina sea entregada lista para uso. Con el fin de garantizar un transporte seguro a sus instalaciones, todas las máquinas son embaladas en cajas solidas de madera fumigada hechas a medida.

Durante más de 30 años, Chocolate World ha exportado todo tipo de maquinaria. Nuestro equipo de ventas le puede proporcionar toda la información y los documentos que necesita para importar las máquinas bajo las mejores condiciones. Nuestro departamento de envíos le ofrece las mejores opciones de transporte para cumplir con las regulaciones en su país y se hará cargo de todos los documentos requeridos. En la mayoría de los países, trabajamos con socios locales que prestan todos los servicios (de información de ventas hasta el servicio post-venta).

Chocolate World pone un equipo multilingüe de expertos a disposición de sus clientes. Este equipo le proporcionará toda la información que necesita para sacar el máximo provecho de su máquina, le ayudará con la instalación, dará consejos y sugerencias sobre la producción de chocolate, etc. Chocolate World da prioridad a servicio post-venta. Cada pieza de repuesto puede ser enviada dentro de un plazo de 48 horas.



LANGE ELZENSTRAAT 123
2018 ANTWERPEN - BELGIUM

T : +32 (0)3 216 44 27

T : +32 (0)3 237 12 11

F : +32 (0)3 216 98 33

CHOCOLATEWORLD.BE
INFO@CHOCOLATEWORLD.BE