MADE IN BELGIUM

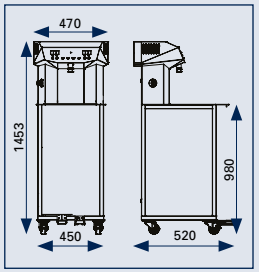
INVESTEER IN OPTIMAAL RENDEMENT, PROFITEER NÚ VAN ONZE SEIZOENSCONDITIES!

Chocolate World®

WE DESIGN
YOUR CHOCOLATE

~~€ 9.800~~
€ 8.800

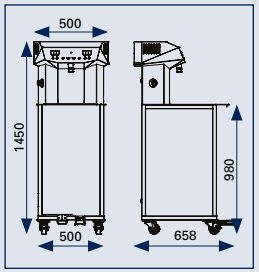
CW12



- Tankcapaciteit: 12 kg chocolade
- Productie per uur: 45 kg
- Stroomvoorziening: 2kW, monofase
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Triltafel
- Gewicht: 121 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en tempereertijd
- Optimale afwerking & design

NETTO
€ 9.900

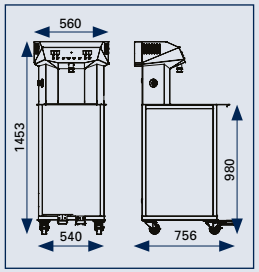
CW24 DELIGHT



- Vereenvoudigd model van de CW24 Premium
- Tankcapaciteit: 24 kg chocolade
- Productie per uur: 90 kg
- Stroomvoorziening: 4,0 kW, driefazige stroom
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Gewicht: 160 kg
- 1 jaar garantie

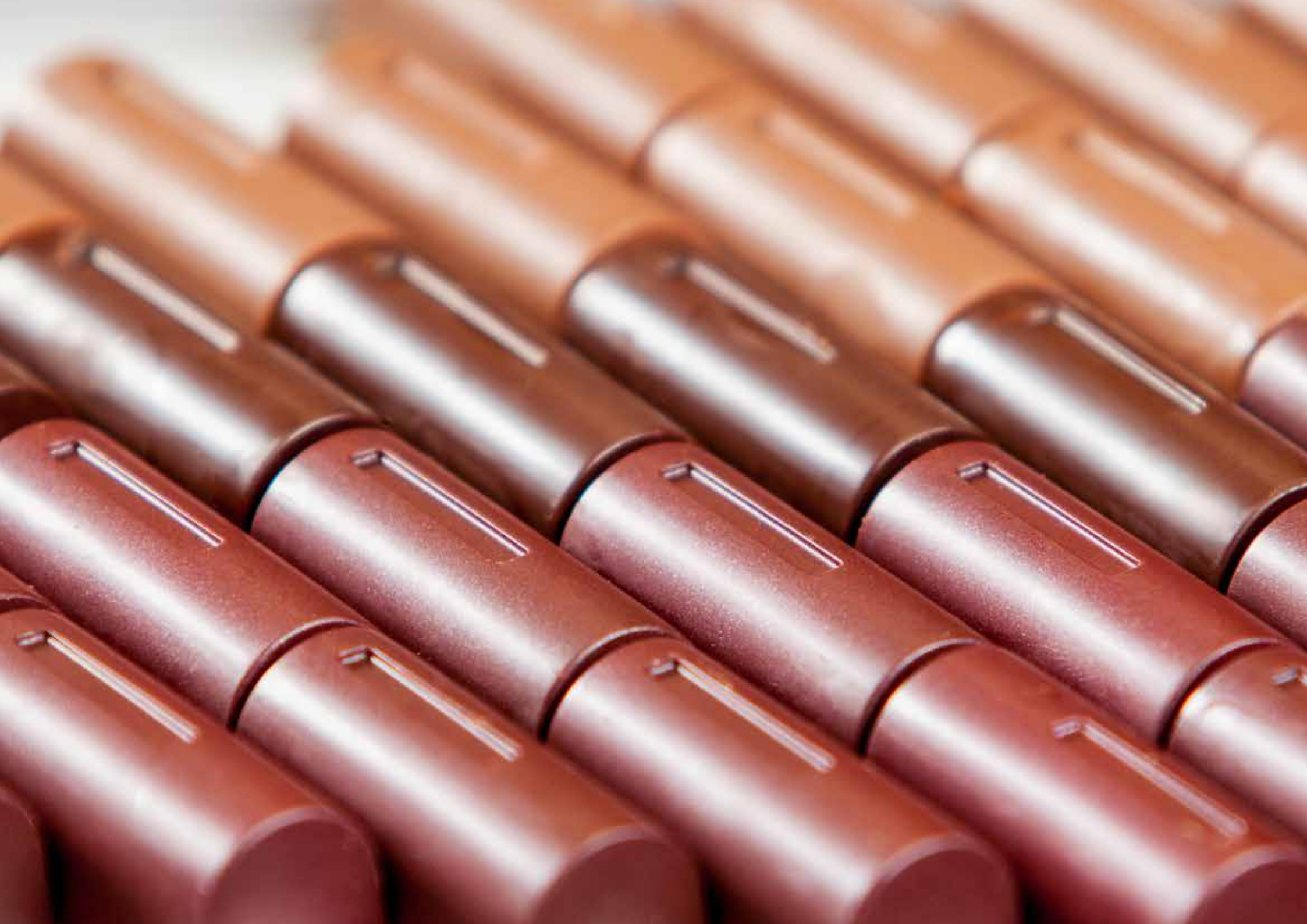
~~€ 14.900~~
€ 11.900

CW24 PREMIUM



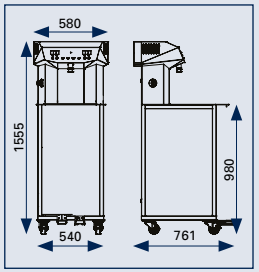
- Tankcapaciteit: 24 kg chocolade
- Productie per uur: 90 kg
- Stroomvoorziening: 4,1 kW, driefazige stroom
- Monofazige stroom op aanvraag
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Gewicht: 185 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en tempereertijd
- Optimale afwerking & design

Prijzen excl. BTW



~~€ 15.900~~
€ 13.515 + 100 VORMEN* GRATIS

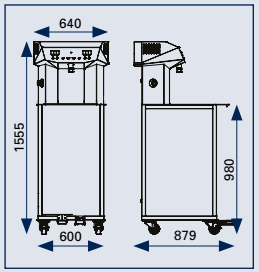
CW40 PREMIUM



- Tankcapaciteit: 40 kg chocolade
- Productie per uur: 150 kg
- Stroomvoorziening: 4,5 kW, driefazige stroom
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Gewicht: 190 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en tempereertijd
- Optimale afwerking & design

~~€ 17.900~~
€ 15.215 + 100 VORMEN* GRATIS

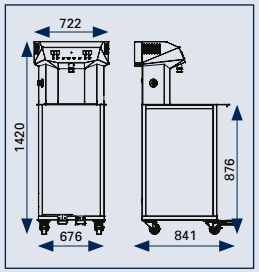
CW60 PREMIUM



- Tankcapaciteit: 60 kg chocolade
- Productie per uur: 200 kg
- Stroomvoorziening: 6,1 kW, driefazige stroom
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Gewicht: 215 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en tempereertijd
- Optimale afwerking & design

~~€ 19.900~~
€ 16.915 + 100 VORMEN* GRATIS

CW80 PREMIUM



- Tankcapaciteit: 80 kg chocolade
- Productie per uur: 200 kg
- Stroomvoorziening: 6,1 kW, driefazige stroom
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Gewicht: 214 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en tempereertijd
- Optimale afwerking & design

Prijzen excl. BTW • Serie 135x275 mm (niet magnetisch)

CW24 DELIGHT
+
DOSEERKOP MET 1 PLAAT

~~€ 11.650~~
€ 11.050

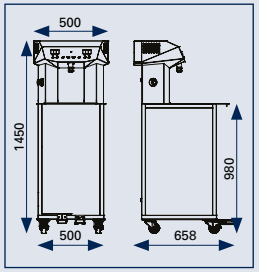
+

CW24 PREMIUM
+
DOSEERKOP MET 1 PLAAT

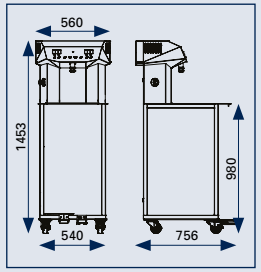
~~€ 16.650~~
€ 13.050

+

- Vereenvoudigd model van de CW24 Premium
- Tankcapaciteit: 24 kg chocolade
- Productie per uur: 90 kg
- Stroomvoorziening: 4,0 kW, driefazige stroom
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Gewicht: 160 kg
- 1 jaar garantie



M1300E
De doseerkop doseert de chocolade in de caviteiten van de vorm. Dit bespaart de gebruiker tijd aangezien hij de chocolade niet handmatig hoeft te verdelen. Tevens garandeert dit een hygiënische verwerking.
De standaard uitvoering beschikt over één doseerplaat (indeling 3x7 of indeling 3x8), een vormgeleidingssysteem dat op de triltafel is geïnstalleerd, een verwarmde schraper en verwarmingselementen. Andere vormindelingen op aanvraag.

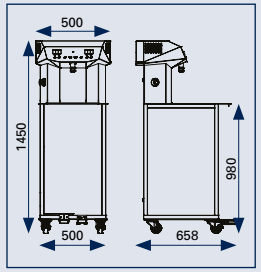


- Tankcapaciteit: 24 kg chocolade
- Productie per uur: 90 kg
- Stroomvoorziening: 4,1 kW, driefazige stroom
- Monofazige stroom op aanvraag
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Gewicht: 185 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en tempereertijd
- Optimale afwerking & design

Prijzen excl. BTW

CW24 DELIGHT + OVERTREKLIJN

- Vereenvoudigd model van de CW24 Premium
- Tankcapaciteit: 24 kg chocolade
- Productie per uur: 90 kg
- Stroomvoorziening: 4,0 kW, driefazige stroom
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Gewicht: 160 kg
- 1 jaar garantie

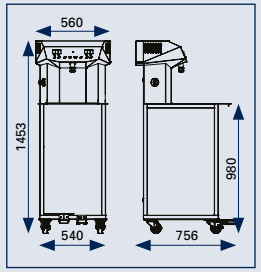


CW24 PREMIUM + OVERTREKLIJN

M1300A

Overtreklijn met dubbel chocoladegordijn, trilstation, aanpasbare blaasunit, ontstaarter, transportband met papierrol (breedte 200 mm).
De overtreklijn - ook wel enrobeerlijn genoemd - is ontwikkeld om het ambachtelijke, arbeidsintensieve overtrekken van vullingen te vereenvoudigen.

- Stroomvoorziening: 0,5 kW, 220V monofazige stroom (rechtstreeks verbonden met tempereermachine)
- Afmetingen: Gestockeerd: 500 mm x 530 mm x 1755 mm
  Operationeel: 1740 mm x 530 mm x 1260 mm
- Gewicht: 72 kg



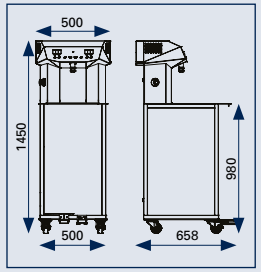
- Tankcapaciteit: 24 kg chocolade
- Productie per uur: 90 kg
- Stroomvoorziening: 4,1 kW, driefazige stroom
- Monofazige stroom op aanvraag
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Gewicht: 185 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en tempereertijd
- Optimale afwerking & design

Prijzen excl. BTW

CW24 DELIGHT + DOSEERKOP MET 1 PLAAT + OVERTREKLIJN

~~€ 18.850~~
€ 16.000

- Vereenvoudigd model van de CW24 Premium
- Tankcapaciteit: 24 kg chocolade
- Productie per uur: 90 kg
- Stroomvoorziening: 4,0 kW, driefazige stroom
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Gewicht: 160 kg
- 1 jaar garantie

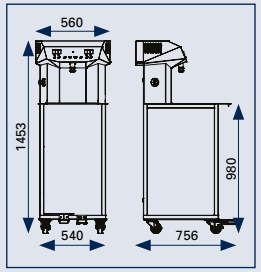


M1300E
De doseerkop doseert de chocolade in de caviteiten van de vorm. Dit bespaart de gebruiker tijd aangezien hij de chocolade niet handmatig hoeft te verdelen. Tevens garandeert dit een hygiënische verwerking. De standaard uitvoering beschikt over één doseerplaat (indeling 3x7 of indeling 3x8), een vormgeleidingssysteem dat op de triltafel is geïnstalleerd, een verwarmde schraper en verwarmingselementen.

M1300A
Overtreklijn met dubbel chocoladegordijn, trilstation, aanpasbare blaasunit, ontstaarter, transportband met papierrol (breedte 200 mm).
De overtreklijn - ook wel enrobeerlijn genoemd - is ontwikkeld om het ambachtelijke, arbeidsintensieve overtrekken van vullingen te vereenvoudigen.
- Stroomvoorziening: 0,5 kW, 220V monofazige stroom (rechtstreeks verbonden met tempereermachine)
- Afmetingen: Gestockeerd: 500 mm x 530 mm x 1755 mm
  Operationeel: 1740 mm x 530 mm x 1260 mm
- Gewicht: 72 kg

CW24 PREMIUM + DOSEERKOP MET 1 PLAAT + OVERTREKLIJN

~~€ 23.850~~
€ 18.000



- Tankcapaciteit: 24 kg chocolade
- Productie per uur: 90 kg
- Stroomvoorziening: 4,1 kW, driefazige stroom
- Monofazige stroom op aanvraag
- Standaard doseerfunctie
- Microprocessor met digitale temperatuurdisplay
- Pedaal om chocolade te doseren
- Verwarmde triltafel
- Gewicht: 185 kg
- 2 jaar garantie
- Laag energieverbruik
- Heel snelle smelt- en tempereertijd
- Optimale afwerking & design

Prijzen excl. BTW

Chocolate World®

WE DESIGN
YOUR CHOCOLATE

Smallandlaan 4 unit 2 • 2660 Hoboken, Antwerpen • Belgium
Tel: +32 (0)3 216 44 27 • Tel: +32 (0)3 237 12 11 • Fax: +32 (0)3 216 98 33
info@chocolateworld.be • chocolateworld.be

MOULDS

EQUIPMENT

CHOCOLATE CONCEPT

INDUSTRIAL

MACHINERY

HOLLOW FIGURES