CBCMAC

EUROPE DIVISION

innovative

chocolate machines & more

D / E

CBCMAC
EUROPE DIVISION
We think chocolate...

Über Uns

DIE IDEE UND DIE UMSETZUNG

Erfahrungen, Kompetenzen und Know-How zu bündeln und zu nutzen, dass sind die Stärken von *CBCMAC*. Viele Jahre Zusammenarbeit mit renommierten Firmen gelten als Fundament für eine innovative Baureihe an Temperier- und Überziehsystemen. *Ibrahim Cebeci* lebte lange Jahre in Deutschland und hat dort studiert. Seine Kontakte in die Türkei haben dann eine Service- und Vertreterstation entstehen lassen, welche viele Jahre sehr erfolgreich geführt wurde. Danach kamen Stück für Stück eigene Linien auf den Markt, wie Aufschmelzbehälter und Waffelbacksysteme.
Seit 2017 werden nun auch Temperiermaschinen und Überziehsysteme gebaut. Ziel von *CBCMAC* ist es nicht, einfach preiswerte Maschinen auf den Markt zu bringen, sondern technisch optimierte Versionen zu entwickeln, zu bauen und zu liefern. Und das alles zu einem adäquaten Preis. Wir von *SchokoBedarf* betreuen Sie in Deutschland, Österreich und der Schweiz mit Konzeptionen, Marketing und Vertrieb. Der Versand von Maschinen und Ersatzteilen erfolgt in Zusammenarbeit mit weiteren, kompetenten Vertretungen in den jeweiligen EU-Ländern.
Gehen Sie doch mit uns den Weg in eine innovative Zukunft.

About Us

THE IDEA AND THE REALISATION

To bundle and combine experiences, competences and know-how is the major strength of CBCMAC. Many years of cooperation with renowned companies is considered to be the foundation for an innovative range of tempering and enrobing systems. Ibrahim Cebeci lived many years in Germany where he also studied. His professional connections to Turkey gave him the opportunity for being a consultant, agent and a service station for well-known companies.
Then came step by step own lines on the market like chocolate melters, tartlet and waffle makers.
Since 2017 CBCMAC manufactures also chocolate faucet fountains as well as tempering and enrobing machines. It is not the aim of CBCmac just to copy a machine and make it cheaper but to develop, build and technically optimized version to deliver. And all for a reasonable price. We from SchokoBedarf take care of chocolate needs in Germany, Austria and Switzerland with concepts, marketing and sales. The shipping of machines and spare parts is carried out in cooperation with furhter, competent representations in the respective EU countries.
Join us on the path to an innovative future.

Serienfertigung in Istanbul
Series manufacturing in Istanbul

Firmeninhaber Familie Ibrahim Cebeci
The company owners family Ibrahim Cebeci

CBCMAC-Standort Winsen/Aller, Deutschland
CBCMAC-base in Winsen/Aller, Germany

Overview

ALLES AUF EINEN BLICK

OUR PRODUCT RANGE

Automatische Umlauf-Temperiermaschinen
Automatic Circulation Tempering Systems

Überziehsysteme / Gießen / Dosieren
Enrobing Systems / Injection / Dosing

Schokoladen Dispenser-Brunnen „BEREN“ & „SELIN“
Faucet Dispenser Fountains „SELIN“ & „BEREN“

Auflösebehälter, Auflösetanks und Rütteltische
Melting Pots, Melting Tanks & Vibrating Tables

Formen / Sprühen / Schneiden
Forming /Spraying / Cutting

Waffel- und Tartletbackautomaten
Waffle & Tartlet Makers

Loreen...

THE CHOCOLATE WORKSTATION

LOREEN.../ 3:
Dritte Generation - Touchscreen
Third Generation: Touchscreen Panel

Aufschmelzen
Temperieren
Dosieren
Überziehen

Melting
Tempering
Dosing
Enrobing

LOREEN.../ 2:
Zweite Generation - Folientastatur
Second Generation: Membrane Panel

Loreen...

THE CHOCOLATE WORKSTATION

LOREEN 15 / ...:
Tank 18 kg / ca. 50 kg/h
Tank 18 kg, appr. 50 kg/h

LOREEN 24 / ...
Tank 27 kg / ca. 100 kg/h
Tank 27 kg / appr. 100 kg / h

LOREEN. 60 / ...:
Tank 75 kg / ca. 190 - 200 kg/h
Tank 75 kg / appr. 190-200 kg/h

44.5
45÷50
44.9
25÷31
RESET
CBCMAC
FOOD MACHINES

Loreen....

HIGHLIGHTS, DIE ÜBERZEUGEN

Perfekt Temperieren & Dosieren:

- Kontinuierliche Zirkulationstemperierung
- Stetig frisch temperierte Schokolade
- Tank mit modernisiertem Heizsystem zum schnellen Auflösen der Schokolade bzw. später der Kristalle in der Kakaobutter
- Förderschnecke mit Wärme- und Kältezirkulation
- Temperierzeit nur ca. 10-20 Minuten
- Modernste Kühlung mit Kälteeinheit
- Geschlossener Kühlwasserkreislauf (besser als direkte Gaskühlung)
- Neue, modernste Steuerung für einen feineren Temperiergrad
- Edelstahl Rahmengestell
- Edelstahl Förderschnecke
- Einfache Bedienoberfläche mit wenigen Schaltflächen
- Wahlweise mit Folientastatur oder modernem Touchscreen
- Dosierfunktion zum Gießen einer vorab festgelegten Menge
- Dosierung mittels Fußschalter
- Einfache Entleerung des Tankinhalts bei Massewechsel
- Einfacher, schneller Zugang zum Innenteil der Maschine
- Zusätzlich erweiterte Heizelemente in der Maschine
- Inklusive abnehmbarem und beheizbarem Rütteltisch
- Inklusive befestigtem Abstreifer auf dem Rütteltisch
- Rütteltisch der Loreen 24 und Loreen 60 nunmehr mit vergrößerten Ablageflächen für bis zu 2 x 3 Formen (!)
- Auch die kleine Loreen 15 nachrüstbar mit Überziehsystem
- Komplette Maschine auf Rädern
- 2 Räder mit Feststellbremse
- Geringer Platzbedarf durch vertikale Anordnung Tank und Kälteaggregat
- Nur geringer Stromverbrauch
- Erweiterbare Systeme, z.B. Dosiersysteme, Überziehsysteme, Bepuderung etc.
- Preislich sehr interessant durch Serienfertigung
- Ersatzteile und Service 12 Monate im Jahr (Auch im August)

Beratung, Vertrieb, Lieferung & Service
erfolgt aus Winsen / Deutschland oder Ihrem lokalem Vertreter

Loreen...

HIGHLIGHTS WHICH COUNTS

Perfect Tempering & Dosing:

- *Continuous circulation tempering*
- *Constantly fresh tempered chocolate*
- *Tank with modernized heating system for quick melting of the chocolate resp. later of the crystals in the cocoa butter*
- *Auger with heating and cooling system*
- *Tempering time only about 10-20 minutes*
- *Modern cooling with refrigeration unit*
- *Closed water circuit for better cooling (better than direct gas)*
- *New, optimised control for an even finer tempering control*
- *Stainless steel frame*
- *Stainless steel auger*
- *Simple operating panel with just a few buttons*
- *Membrane keyboard or modern touchscreen to choose*
- *Dosing function for pouring a preadjusted amount of chocolate*
- *Dosing by foot pedal*
- *Easy emptying of the chocolate tank*
- *Easy and quick access to the interior part of the machine*
- *Additional heating areas inside the machine*
- *Machine includes removable and heated vibrating table*
- *Table includes fixed scraper*
- *Vibrating table of Loreen 24 and Loreen 60 now with enlarged areas for up to 2 x 3 moulds(!)*
- *The Loreen 15 can also be combined with an enrobing system(!)*
- *Complete machine on wheels*
- *2 wheels with brakes*
- *Small space requirement due to vertical arrangement of tank and cooling unit*
- *Low power consumption*
- *Addional equipment available, e.g. dosing systems, coating systems, powdering, cooling etc.*
- *Very interesting price due to mass production*
- *Spare parts and service available 12 month a year (including August)*

Consulting, Sales, Supply and Service
will take place from Winsen / Germany or your local agent

Loreen

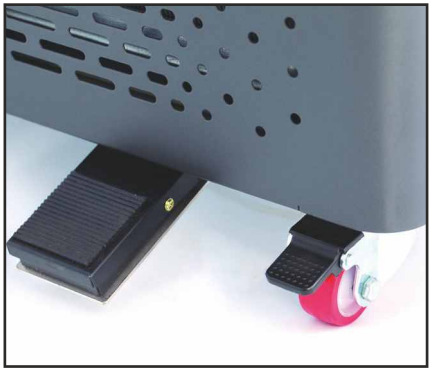
TECHNISCHE DATEN / TECHNICAL DATA

Technik	Loreen 15 / 2	Loreen 15 / 3	Loreen 24 / 2	Loreen 24 / 3	Loreen 60 / 2	Loreen 60 / 3
Tankgröße Tank volume	18 kg	18 kg	27 kg	27 kg	75 kg	75 kg
Temperierart Kind of tempering	automatic circulation	automatic circulation	automatic circulation	automatic circulation	automatic circulation	automatic circulation
Temperierzeit, ca. Time for tempering, appr.	15 min	15 min	15 - 18 min	15 - 18 min	15 - 20 min	15 - 20 min
Bedienoberfläche Display board	Folie Membrane	Touchscreen	Folie Membrane	Touchscreen	Folie Membrane	Touchscreen
Kühlart Cooling method	Cooling unit with closed water system	Cooling unit with closed water system	Cooling unit with closed water system	Cooling unit with closed water system	Cooling unit with closed water system	Cooling unit with closed water system
Förderschnecke Auger	Edelstahl Stainless Steel	Edelstahl Stainless Steel	Edelstahl Stainless Steel	Edelstahl Stainless Steel	Edelstahl Stainless Steel	Edelstahl Stainless Steel
Strom Power	380/3/50 od. 220 V	380/3/50	380/3/50	380/3/50	380/3/50	380/3/50
Stecker Plug	CEE red, 16A	CEE red, 16A	CEE red, 16A	CEE red, 16A	CEE red, 16A	CEE red, 16A
Verbrauch, ca. Consumption appr.	1,8 kW	1,8 kW	2,7 kW	2,7 kW	4,2 kW	4,2 kW
Gewicht ohne Masse Weight without chocolate	n.a.	n.a	158 kg	158 kg	235 kg	235 kg
Abmessungen (BxTxH) Dimensions (WxDxH)	48 x 74 x 145 cm	48 x 74 x 145 cm	54 x 84 x 147 cm	54 x 84 x 147 cm	64 x 94 x 155 cm	64 x 94 x 155 cm
Breite mit Rütteltisch Width with vibrating table	87 cm	87 cm	97 cm	97 cm	107 cm	107 cm

Loreen

ERGÄNZUNGSMÖGLICHKEITEN / POSSIBLE OPTIONS

Anschlussmöglichkeiten **Optional Equipment**	**Loreen** **15 / 2**	**Loreen** **15 / 3**	**Loreen** **24 / 2**	**Loreen** **24 / 3**	**Loreen** **60 / 2**	**Loreen** **60 / 3**
Siebeinsatz für Tank Crumb Sieve for tank			X	X	X	X
Dosiersystem für Formen Dosing head for moulds			X	X	X	X
Überziehsystem C201 Coating system C201	X	X	X	X	X	X
Überziehsystem C251 Coating system C251			X	X	X	X
Überziehsystem C301 Coating system C301					X	X
UNICOAT UC 251			X	X	X	X
UNICOAT UC 301					X	X
Bepuderungstisch Powdering table for UC			X	X	X	X
Cooling tunnel CT.../251			X	X	X	X
Cooling tunnel CT.../301					X	X



Gracia 24

DIE GÜNSTIGERE ALTERNATIVE

24 kg Tank

Aufschmelzen
Temperieren
Dosieren
Überziehen

Melting
Tempering
Dosing
Enrobing

Gracia

HIGHLIGHTS, DIE ÜBERZEUGEN

Perfekt Temperieren & Dosieren:

- Kontinuierliche Zirkolationstemperierung
- Stetig frisch temperierte Schokolade
- Tank mit modernisiertem Heizsystem zum schnellen Auflösen der Schokolade bzw. später der Kristalle in der Kakaobutter
- Förderschnecke mit Wärme- und Kältezirkulation
- Temperierzeit nur ca. 10-20 Minuten
- Modernste Kühlung mit Kälteeinheit
- Geschlossener Kühlwasserkreislauf (besser als direkte Gaskühlung)
- Neue, modernste Steuerung für einen feineren Temperiergrad
- Edelstahl Korpus & Förderschnecke
- Einfache Bedienoberfläche mit wenigen Schaltflächen
- Dosierfunktion zum Gießen einer vorab festgelegten Menge
- Dosierung mittels Fußschalter
- Einfache Entleerung des Tankinhalts bei Massewechsel
- Einfacher schneller Zugang zum Innenteil der Maschine
- Zusätzlich erweiterte Heizelemente in der Maschine
- Inklusive abnehmbarem und beheizbarem Rütteltisch
- Inklusive befestigtem Abstreifer auf dem Rütteltisch
- Rütteltisch mit vergrößerten Ablageflächen für bis zu 2 x 3 Formen (!)
- Komplette Maschine auf Rädern
- 2 Räder mit Feststellbremse
- Geringer Platzbedarf durch vertikale Anordnung Tank und Kälteaggregat
- Nur geringer Stromverbrauch
- Erweiterbare Systeme, z.B. Dosiersysteme, Überziehsysteme, Bepuderung etc.
- Preislich sehr interessant durch Serienfertigung
- Ersatzteile und Service 12 Monate im Jahr (Auch im August)

Beratung, Vertrieb, Lieferung & Service
erfolgt aus Winsen / Deutschland oder Ihrem lokalem Vertreter

Gracia

HIGHLIGHTS WHICH COUNTS

Perfect Tempering & Dosing:

- *Continuous circulation tempering*
- *Constantly fresh tempered chocolate*
- *Tank with modernized heating system for quick melting of the chocolate resp. later of the crystals in the cocoa butter*
- *Auger with heating and cooling system*
- *Tempering time only about 10-20 minutes*
- *Modern cooling with refrigeration unit*
- *Closed water circuit for better cooling (better than direct gas)*
- *New, optimised control for an even finer tempering control*
- *Stainless steel body and auger*
- *Simple operating panel with just a few buttons*
- *Dosing function for pouring a preadjusted amount of chocolate*
- *Dosing by foot pedal*
- *Easy emptying of the chocolate tank*
- *Easy and quick access to the interior part of the machine*
- *Additional heating areas inside the machine*
- *Machine includes removable and heated vibrating table*
- *Table includes fixed scraper on vibrating table*
- *Vibrating table now with enlarged areas for up to 2 x 3 moulds (!)*
- *Complete machine on wheels*
- *2 wheels with brakes*
- *Small space requirement due to vertical arrangement of tank and cooling unit*
- *Low power consumption*
- *Addional equipment available, e.g. dosing systems, coating systems, powdering, cooling etc.*
- *Very interesting price due to mass production*
- *Spare parts and service available 12 month a year (including August)*

Consulting, Sales, Supply and Service
will take place from Winsen / Germany or your local agent

48.8
34.9
CBCMAC
FOOD MACHINES
CHOCOLATE COATING TABLE
CBCMAC
CBCMAC
FOOD MACHINES

Überziehsystem C...

EINFACH, PRAKTISCH, PREISWERT

- Komplettes Überziehsystem als Ergänzung
- Einfach umklappen und auf den Tank legen
- Komplettes System platzsparend hochklappbar
- C201 = Bandbreite 200 mm
- C201 = Bandbreite 250 mm
- C301 = Bandbreite 300 mm (Nur mit Loreen 60)
- Einlaufband mit Start/Stop Funktion für genaues Auflegen
- Schleierbilder
- Direkte Zuführung frisch temperierter Masse
- Einstellbare Rüttelstation
- Einstellbares Gebläse (Höhe, Neigung, Intensität)
- Höhenverstellbare Entschwänzerwelle
- Abnahmeband mit Papierzuführung
- Spezialbeschichtetes Papier von der Rolle
- Papiersystem mit Feststellbremse und Führungsrollen
- Abnahmeblech mit Halterung zum Abnehmen der Produkte
- Stromverbindung mit Stecker direkt in die Temperiermaschine
- Anschlussschlauch für Schokolade
- Gesamtlänge: ausgeklappt ca. 172 cm
- Arbeitshöhe: ca. 104 cm
- Zubehör: Bleche für Überzug nur am Boden und Seiten
- Zubehör: Bleche für Teilüberzug

Enrobing System C...

SIMPLE, PRACTICAL, INEXPENSIVE

- *All-in-One enrobing system*
- *Tiltable system: Lower the system easily on top of the tank*
- *Complete system tiltable, can be stored in upright position*
- *C201: Belt width 200 mm*
- *C251: Belt width 250 mm*
- *C301: Belt width 300 mm (only with Loreen 60)*
- *Infeed belt with Start/Stop function for easy feeding*
- *Chocolate curtain device*
- *Direct feeding of fresh tempered chocolate from Loreen....*
- *Adjustable knocking station*
- *Adjustable blower (height, angle, intensity)*
- *Detailer rod, adjustable in height*
- *Discharge belt with paper feeding*
- *Special coated take-off-paper from the roll*
- *Paper feed system with brake and guiding rollers*
- *Take-off-Plate for manual take off of products on paper*
- *Power supply directly from tempering machine*
- *Connection tube for chocolate transfer to curtain device*
- *Complete length appr. 172 cm*
- *working height: appr. 104 cm*
- *Option: Sheets for coating just on bottom and sides*
- *Option: Sheets for partial coating*

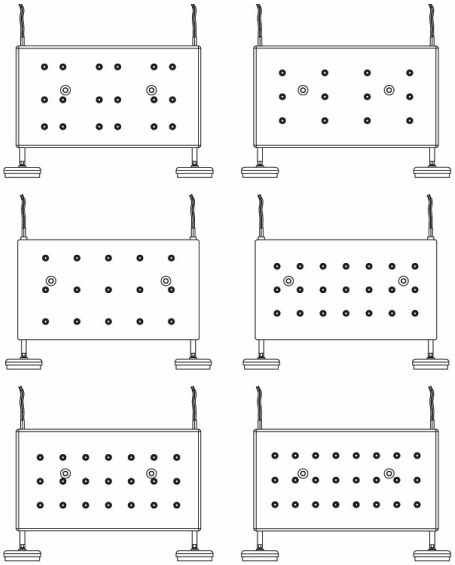
Dosiersystem / Dosing system

ZUM FÜLLEN EINER GANZEN SCHOKOLADENFORM

COMPLETE FILLING OF CHOCOLOATE MOULDS

Die Gießplatte DS175 ist eine Ergänzung für die Temperiermaschinen Loreen und Gracia. Sie dient zum Füllen von Formen mit einer vorab definierten Menge an Schokolade, z.B. 3 x 100 g Tafeln oder auch zum Füllen von Pralinenformen zum Herstellen von Schalen zum späteren Befüllen. Das Gießsystem ist mit einer Heizung ausgestattet für den Pausenbetrieb. Die Lochplatten werden den Kundenformen angepasst. Auf dem Rütteltisch gibt es Anschläge für die nutzbaren Formen mit Größe 275 x 135 mm oder 275 x 175 mm

The depositing head DS175 is an option for the tempering machines Loreen and Gracia. With the DS175 you can dose a pre-adjusted amount of chocolate into a mould (275 x 135 mm or 275 x 175 mm). So you can create solid bars or also shells for later filling. The DS-175 is heated and the pouring plate with its nozzles will be designed to fit to your moulds. On the vibrating table you will find some guide plates to position the mould correctly.



BEREN

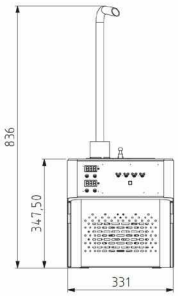
SCHOKOLADEN-DISPENSER

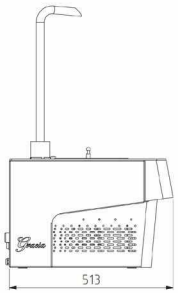
HOT CHOCOLATE FAUCET - BENCHTOP

Die BEREN ist ein Dispenserbrunnen für Schokolade und ähnliche Massen. Diese Tischausführung ist beheizt und man kann sowohl Schokolade aufschmelzen als auch, manuell im Impfverfahren, temperieren. Sie wird zumeist eingesetzt in Eiscafés, Cafés und Konditoreien zum Garnieren von Eiscremes mit Schokolade oder zum Servieren von Trinkschokolade. Durch ihr formschönes Aussehen kann die BEREN auch bequem auf der Theke Platz finden oder in diese eingebaut werden. Eine Dosierfunktion dient zum Abnehmen einer bestimmten Menge an Schokolade.

The BEREN is a benchtop chocolate faucet, especially designed for ice-cream, coffee or pastry shops. The BEREN can melt chocolate, circulate and you can also set an amount of chocolate to be dosed. You can use the machine for ice-cream toppings as well as for drinking chocolate. The machine can be fixed in a counter or you can put on a table. If you need you can also manually temper the chocolate by seed injection.

Tankvolumen / Tank Volume	Ca. / appr. 5 kg
Strom / Power	230V / 50 Hz, max. 0,7 kW
Gewicht / Weight	Ca. / appr. 27,5 kg
Abmessung (BxTxH) Dimension (WxDxH)	33,1 x 51,3 x 83,6 cm





Selin:

SCHMELZEN & DOSIEREN

MELTING & DOSING

10 kg

www.cbcmac.eu

SELIN

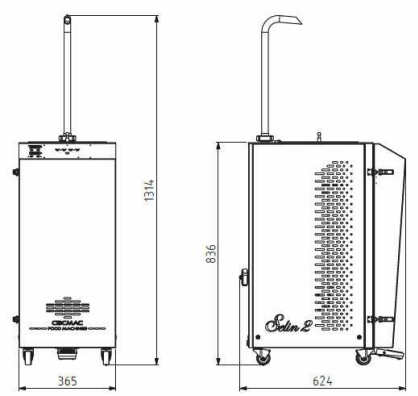
SCHOKOLADEN-DISPENSERBRUNNEN

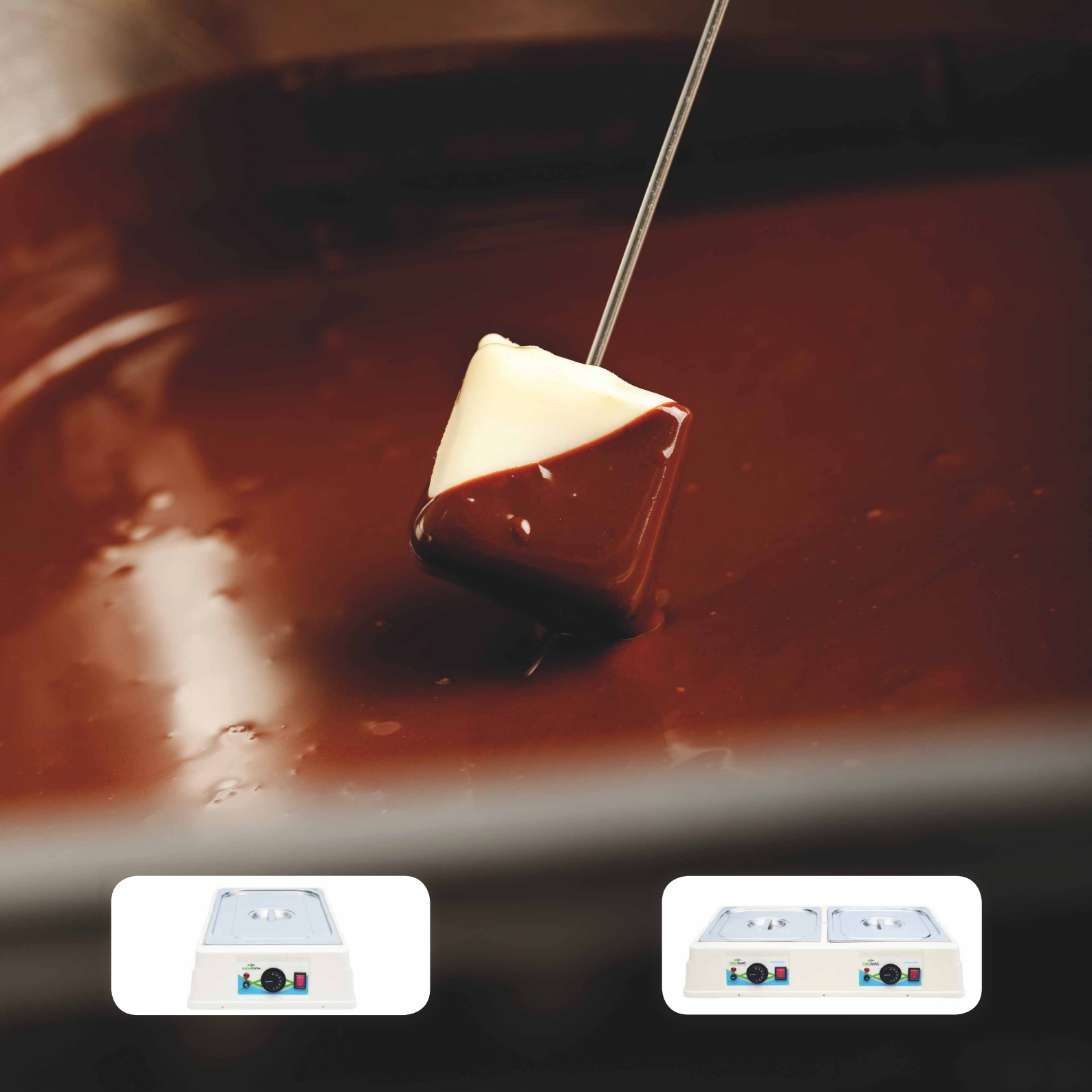
HOT CHOCOLATE FAUCET

SELIN / S	Edelstahl / Stainless Steel
SELIN colour	Farbig / coloured
Masse / Masses	Schokolade oder ähnlich *Chocolate or similar*
Tank	10 kg
Ausstattung Features	Heizsystem, Pumpe, Auslassrohr, Fußschalter Dosierfunktion *Heating system, Pump, exit pipe, foot pedal, soing function*
Strom / Power	230 V/ 50 Hz
Verbrauch Consuption	Selin-1: 0,7 kW max.
Abmessung Dimension	131 x 67 x 62 cm (BxTxH)

Die SELIN ist eine Maschine für Eiscafés und Konditoreien um einerseits Toppings auf Eis, Torten etc. aus geschmolzener Schokolade aufzubringen oder andererseits auch um zum Dosieren von echter Trinkschokolade. Ein Eyecatcher für Ihren Verkaufsraum. Normalerweise werden die Einheiten in die Theke eingebaut. Hierfür gibt es schöne Einsätze für die Thekenplatte. Die SELIN Reihe ist ausgestattet mit 10 kg Tanks, Fußschalter, stetiger Schokoladenzirkulation, herausnehmbarer Förderschnecke und ist in Edelstahl oder vier Grundfarben erhältlich.

The SELIN is a maschine for melting and dosing chocolate or similar masses and designed to built-in into a counter. We also supply a nice ring for the hole in the counter. These machine is really an eyecatcher and very common for toppings on ice-cream or for dosing of hot drinking chocolate. The machine is equipped with a 10 kg tank as well as a dosing function with foot pedal. All is easy to clean. The SELIN is available in stainless steel version or painted in 4 different colours.





Aufschmelzer / Melting Kettle

ZUM AUFLÖSEN & MANUELLEM TEMPERIEREN

MELTING OF CHOCOLATE AND MANUAL TEMPERING

A10-001

Die Aufschmelzer mit 5-Wand-Heizung für schnelles Aufwärmen sind mit Standard-EN-Edelstahlbehälter ausgestattet. Sie sind leicht zu reinigen. Optional sind 2 separate Rütteltische erhältlich.

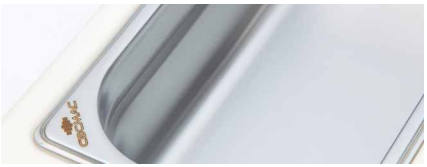
The melting units with 5-wall-heating for quick melting of chocolate are equipped with standard stainless steel inserts. They are easy to clean. Optionally you can choose between 2 different benchtop vibrating tables.

A10-001 W

A10-002

A10-002 W

A10-003



A10-003 W

A10-004

A10-005

A10-004 W

	A10-001	A10-002	A10-001W	A10-002W	A10-003	A10-003W	A10-004	A10-004W	A10-005
Inhalt Content	1,5 lt 1,8 kg	3 lt 3,6 kg	2 x 1,5 lt 2 x 1,8 kg	2 x 3 lt 2 x 3,6 kg	6 lt 7,2 kg	2 x 6 lt 2 x 7,2 kg	9 lt 10,8 kg	2 x 9 lt 2 x 10,8 kg	13 lt 15,6 kg
Dimensions (WxDxH)	283x237x124 mm	430x260x135 mm	427x282x135 mm	453x427x135 mm	426x328x138 mm	618x426x136 mm	452x386x127 mm	735x455x127 mm	630x390x130 mm
Insert Size	1/6 GN	2/6 GN	1/6 GN	2/6 GN	3/5 GN	3/5 GN	2/3 GN	2/3 GN	1/1 GN
Strom/Power	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Verbrauch	45 W	120 W	90 W	240 W	155 W	310 W	180 W	360 W	240 W

Vibrationstische / Vibrating Tables

SEPARATE RÜTTELTISCHE FÜR IHRE FORMEN

BENCHTOP VIBRATING TABLES FOR YOUR MOULDS

Die separaten Rütteltische sind speziell für Schmelzaggregate und für Radmaschinen etc. entwickelt worden. Diese gibt es in 2 Ausführungen:

- VIB-1: Geschlossen zum Abvibrieren von Formen
- VIB-2: Zum Wenden der Form und Herstellung von Schalen

Bei der VIB-1 können frisch gefüllte Formen mit einer Länge von 275 mm und Breiten wahlweise von 135, 175 oder 205 mm genutzt werden, um Luftblasen aus den massiven Artikeln zu entfernen. Die VIB-2 hat einen Abtropfbereich mit Abstreifer in der Mjtte wo Sie ein komplettes Schmelzaggregat unterschieben können zum Auffangen überschüssiger Schokolade. Die Füße sind höhenverstellbar.

These seperate benchtop vibrating tables are especially designed for chocolate melters, wheel machines etc., i.e. withou it´s own vibrating possibility. They are available in two executions:

- *VIB-1: closed for solid articles in moulds*
- *VIB-2:With open middle part for production of chocolate shells*

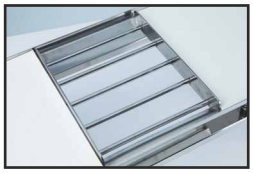
You can use standard moulds with a length of 275 mm and a choosable width of 135, 175 or 205 mm. With the VIB-1 you can release possible air bubbles in the mass. With the VIB-2 you can also turn the mould and create a shell. On the VIB-2 you will find a scraper for cleaning the surface of the moulds. To collect surplus mass you can put a complete chocolate melter underneath. The feet are adjustable in height.

VIB-1

VIB-2

Model	VIB-1
Formengröße/Mould sizes	275 mm width x 135, 175 or 205 mm
Strom / power	230V/ 50 Hz, appr. 25 W
Abmessung / Dimensions	66 x 32 x 24 cm (WxDxH)

Model	VIB-2
Formengröße/Mould sizes	275 mm width x 135, 175 or 205 mm
Strom / power	230V/ 50 Hz, appr. 25 W
Abmessung / Dimensions	66 x 32 x 24 cm (WxDxH)



Auflösetanks / Melting Tank TA150

WO MEHR FLÜSSIGE SCHOKOLADE BENÖTIGT WIRD

IF YOU NEED MORE MELTED CHOCOLATE

Wenn man während des Tages mehr aufgelöste Schokolade benötigt und die Zeit zum Aufschmelzen in einer Temperiermaschine sparen will, lohnt sich der Einsatz eines Schokoladen-Auflösetanks. Wenn sowohl der Temper Loreen 60 mit 75 kg und dieser Tank mit 150 - 175 kg abends gefüllt wird, stehen Ihnen morgens bis zu 250 kg zum Verbrauch während des Tages zur Verfügung.
Der Tank ist ausgestattet mit einer kleinen Pumpe und einem Fußschalter, sodass Sie aufgelöste Masse direkt in eine Temperiermaschine pumpen können. Die Temperiermaschine kann auch mit einem Niveausensor ausgestattet werden, sodass jederzeit automatisch Schokolade zugeführt wird. Der Tank ist fahrbar und mit einem Fußpedal ausgestattet.

If you need more chocolate during the production day and you do not want to melt in the tempering machine a chocolate tank could be usefull. If you fill the tempering machine as well as the chocolate tank TA150 with chocolate in the evening you will have 225 kg melted chocolate available in the morning for your production day. The tank is already equipped with a small pump system for feeding a tempering machine with liquid chocolate, eihter via a foot pedal or automatic via a level control in the tempering unit. The tank is made of stainless steel and movable on rollers.

150 kg

Kapazität / Tank volume	150 - 175 kg
Beheizung / Heating	Geschlossener Wasserkreislauf Closed water system
Heizkreisläufe / Heating systems	1 x Tank, 1 x Auslassrohr 1 x Tank, 1 x exit pipe
Strom / Power	380/400/ 3 / 50
Anschluss / Connection	Red CEE plug, 16A
Stromverbrauch /Consumption	Ca. 2,6 kW
Abmessungen (BxTxH) Dimensions: (WxDxH)	appr. 90 x 93 x 118 cm

CBCMAC
www.cbcmac.com
Heating
STOP
Mini Temper I
CBCMAC
FOOD MACHINES

17 kg

Radmaschinen MT...

EYECATCHER FÜR SHOP UND PRODUKTION

EYECATCHER FOR YOUR SHOP AND YOUR PRODUCTION ROOMS

Obwohl es auf dem Markt bereits andere, weiterreichende Systeme erhältlich sind, gibt es noch viele Kunden, die auf die Radmaschinen „schwören". Die Einheiten bei CBCMAC gibt es in drei Ausführungen. Als Einzelmaschine mit 14 l bzw. 17 kg, eine Doppeleinheit und sogar als Triple-Einheit. Die Massebehälter sind rund gehalten und dementsprechend leicht zu reinigen. Eine sensible Temperaturführung steuert die Einheit und gibt Ihnen optimale Ergebnisse. Die Temperierung erfolgt manuell im Impfverfahren. Auf Wunsch können auch Untertische zu den Radmaschinen mitgeliefert werden. Optional sind auch 2 unterschiedliche Rütteltische erhältlich.

Whereby already other tempering systems are available on the market, also this wheel system still finds it´s friends. The CBCMAC units are available as a single unit with 14 l (appr. 17kg), as a double unit or even as a triple wheel machine. The chocolate throughs are rounded and easy to clean. The chocolate will be circulated and constantly mixed. A sensible temperature control ensures a perfect result in tempering. The tempering itself will be done manually via the seeding method. If required, CBCMac can also supply the correspondent movable worktable for the wheel maschines. As a further option 2 types of vibrating tables are available.

Minitemper MT-1

Minitemper MT-2

Minitemper MT-3

	Minitemper MT 1	Minitemper MT 2	Minitemper MT3
Tankinhalt / Tank volume	14 l (~ 17 kg)	2 x 14 l (~ 2 x 17 kg)	3 x 14 l (appr. 3 x 17 kg)
Power consuption / Heating Power	90 W / 400 W	2 x 90 W/ 2 x 400 W	3 x 9 0 W/ 3 x 400 W
Strom / Power	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Gewicht / Net weight	29 kg	57 kg	80 kg
Abmessung / Dimensions (WxDxH)	50 x 50 x 48 cm	90 x 50 x 48 cm	120 x 50 x 48 cm

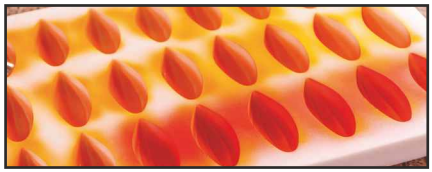
Schokoladen-Sprühsystem / Chocolate Spraying Gun

VERSCHÖNERN SIE IHR PRODUKT

DECORATE YOUR PRODUCT

Schöne, farbenfrohe Pralinen und Törtchen? Geben Sie Ihren Produkten den besonderen Flair! Die Sprühpistole SG-1,5 dient zum Aufsprühen von einem Gemisch aus Schokolade und Kakaobutter. Der Druck, die Auftragsstärke und auch die Feinheit kann an der Pistole eingestellt werden. Für Pausenzeiten oder wenn die Pistole nicht benutzt wird, gibt es einen beheizten „Stand-By-Parkplatz“. Dort bleibt die Masse aufgelöst und einsatzbereit. Die SG-1,5 kann 1,5 l aufnehmen und arbeitet mit Druckluft bei ca. 6 bar. Über ein Ventil kann der Luftdruck eingestellt werden. Falls keine Druckluft zur Verfügung gestellt werden kann, helfen wir Ihnen gerne, ein geeignetes Gerät auf dem Markt zu finden.

Stunningly beautiful, colourful chocolates, tartlets and more? Give your products your unique style! The spraying gun SG-1,5 helps you to spray a mixture of chocolate and cocoa butter. The pressure, the degree of spray intensity and the niceness can be adjusted. A heated cabinet will store the spray gun in pauses and keep the mass fluid. The tank volume of the SG-1,5 is appr. 1,5 l and the whole system works with pressed air at around 6 bar. The pressure can be adjusted in the cabinet. If you cannot supply pressed air we will help you to find an appropiate unit on the free market.



Tankinhalt / Tank volume	1,5 l
Heizleistung / Heating power	90 W
Druckluft / Pressed air	6 bar, by customer
Abmessung / Dimensions (WxDxH)	16 x 38 x 45 cm

CBCMAC
FOOD MACHINES

Schneidharfe / Guitar Cutter

SCHNEIDEN SIE NOUGAT, GANACHE ETC.

FOR CUTTING SOFT PRODUCTS

Die Schneidharfe GIYOTIN SINGLE eignet sich zum Schneiden von weichen Pralinenmassen mit der richtigen Temperatur und Stabilität. Diese bewährte Einheit hilft Ihnen, Ihre gekühlte und wieder auf Zimmertemperatur gebrachte Centermasse zu schneiden. Der Schneidbereich liegt bei ca. 38 x 38 cm. Die Schneidharfe wird als Set angeboten, zusammen mit 3 Schneidrahmen und den Abmessungen 15 mm, 22,5 mm und 30 mm. Auf Wunsch können weitere Einsätze für Sie gefertigt werden. Die Drähte sind einzeln gespannt. Die Einsätze sind leicht zu wechseln, so dass auch rechteckige Produkte hergestellt werden können. Auf Wunsch kann auch ein Arbeitswagen geliefert werden mit Aufnahmen von bis zu 3 Rahmen. Eine Schublade dient zur Aufbewahrung von Kleinteilen, Ersatzdrähten und Werkzeug zum Wechseln der Drähte. Die Einheit ist auch als Doppelschneidsystem erhältlich als GIYUTIN DOUBLE.

36 x 34 cm

Schneidmaße / Cutting dimension	ca. 36 x 34 cm
Schneideinsätze / Cutting frames	15 mm, 22,5 mm, 30 mm
Abmessung / Dimension trolley	50 x 70 x 100 cm (WxDxH)

The guilotine cutter GIYOTIN SINGLE is used for cutting a soft mass with the right temperature and structure. The approved system helps to cut your chocolate centre into individual pieces for later enrobing. The cutting surface is appr. 38 x 38 cm and is offered as a set including 3 cutting frames with partitions of 15, 22,5 as well as 30 mm. Additional frames with customised partition can be manufactured on demand. The wires are tensioned individually which gives a reinforced cutting method. The frames can be changed easily so that you can create retangular items as well. As an option a trolley is available as well including holding area for 3 cutting frames and a drawer for spare wire, tools etc.. The complete system is also available as a double cutting system.

Mini-Tartlet

GROSSE TÖRTCHEN / KLEINE MASCHINE

BIG TARLETS FROM SMALL MACHINE

Mini-Tartlet

GROSSE TÖRTCHEN / KLEINE MASCHINE

BIG TARLETS FROM SMALL MACHINE

Jetzt gibt es auch die standarmäßige Tartlet-Maschine als Mini-Variante mit einer Backfläche von ca. 25 x 25 cm.

Einfach, gut und preiswert...

Die quadratischen Backplatten kann man mit einfachen Mitteln ausbauen und tauschen. Es stehen verschiedene Muster zu Verfügung. Alles für Ihr perfektes Törtchen! Die Platten sind mit Teflon beschichtet für eine lange Haltbarkeit und eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Von Außen ist der Backautomat gut isoliert für einen geringen Energiebedarf. Die Backtemperatur und auch eine Backzeit lassen sich einfach einstellen.

25 x 25 cm

Now also available is a Mini-Tartlet machine for smaller business or occasional use. The baking plates are 25 x 25 cm.

Easy, good, inexpensive

The square baking plates are easily interchangeable and available for different shapes. Please ask for a complete list. The baking plates are teflon coated for a long life and for an even heat distribution. The baking plates are isolated for low energy consumption. The Temperature as well as the baking time is adjustable.

Heizleistung / Heating Power	1,4 kW
Strom / Power	230 V / 50 Hz
Gewicht / Weight	24 kg
Abmessung / Dimensions (WxDxH)	31 x 41 x 31 cm

Tartlet

TÖRTCHEN AUS EIGENER HAND

TARTLETS SELFMADE

Törtchen bzw. Tartlets werden immer beliebter in Europa, sei es im Konditoreibereich als auch in der Gastronomie. CBCMAC hat bereits vor Jahren die Tartlet-Backautomaten auf den Markt gebracht. Somit lassen sich eigene Kreationen und Rezepturen selber herstellen und als Basis für Ihre Füllungen und Toppings verwenden. Die teflonbeschichteten Wechselplatten sorgen für optimale Hitzeverteilung. Sowohl die Temperatur als auch die Backzeit ist einstellbar. Es stehen eine große Anzahl an Einsätzen zur Verfügung. Bitte fordern Sie weitere Informationen an.

Tartlets become more and more popular in Europe, e.g. in pastry shops as well as in restaurants. CBCMAC launched the Tartlet-Maker already many years ago. It is easy to operate, the temperature and also the time can be set and the exchangeable teflonised inserts guarantee a even heat distribution. So you can create your own tartlets with your own recipe and your own raw materials. The tartlets are base for fantastic fillings and toppings. Many insert baking plates are available. Please ask for more details.

38 x 35 cm

Heizleistung / Heating Power	2,4 kW
Strom / Power	230 V / 50 Hz
Gewicht / Weight	32 kg
Abmessung / Dimensions (WxDxH)	44 x 54 x 41 cm

CBCMAC
FOOD MACHINES
TIMER
START
STOP
Waffle Maker

Waffle-Maker

WAFFELBACKAUTOMATEN FÜR FLACHWAFFELN

WAFFLE MAKER WITH OR WITHOUT CHANGEABLE MOULDS

Die Waffelbackautomaten WM-... sind in folgenden Ausführungen erhältlich:

- WM-1: Backautomat ohne auswechselbaren Platten. Es können verschiedene Motivplatten gewählt werden
- WM-2: Backautomat mit auswechselbaren Platten. So können Sie mit verschiedenen Motiven backen
- WM-3: Doppelstation für schnelleres Backen
- WM-4: Eiswaffel-Backautomat mit verschiedenen Motiven zum Herstellen von konischen Waffeltüten

Bei allen Automaten können Sie sowohl die Temperatur als auch die Backzeit einstellen. Die Backplatten sind teflonbeschichtet.

The waffle-maker WM-... from CBCMAC are available in following executions:

- *WM-1: Waffle-Maker with fixed insert plates. You can choose between several shapes*
- *WM-2: Waffle-Maker with interchangeable insert plates. So you can bake different shapes*
- *WM-3: Double-Station for even quicker baking*
- *WM-4: Cornet-Maker: Perfect for making cornets, pancakes etc.. You can choose between different shapes*

All wafflemakers are adjustable in temperature and time. The insert plates are teflonised.

WM-1

WM-2

WM-3

WM-4

	WM-1	WM-2	WM-3	WM-4
Heizleistung / Heating power	1,4 kW	1,4 kW	2 x 1,4 kW	1,4 kW
Strom / Power	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Gewicht / Weight	23 kg	23 kg	44 kg	18 kg
Abmessung /Dimension (WxDxH)	31 x 42 x 25 cm	31 x 42 x 25 cm	62 x 41 x 29 cm	31 x 42 x 25 cm

CBCMAC - Europe Division
c/o SchokoBedarf GmbH
Taube Bünte 21, 29308 Winsen
info@cbcmac.eu / www.cbcmac.eu
Fon: +49-(0) 5143 - 66 90 517

Local Contacts:

Deutschland & Österreich

SchokoBedarf GmbH
Karsten Walzak / Germaine Kremser
Taube Bünte 21, 29308 Winsen, Deutschland
info@schokobedarf.de / www.schokobedarf.de
Fon: +49-(0) 5143 - 66 90 517

Belgium

Willy Vanilly Concepts
Marc Van Caenegem
De Tonne 36, 9800 Deinze, Belgium
info@willyvanilli.com / www.willyvanilli.com
Fon: +32-475-828060

Dieser Katalog Online