



Coopérative Essaada,  
Zhun Aissat Moustapha REGHAIA,  
Alger - Algérie

[ghecham@codin-consulting.com](mailto:ghecham@codin-consulting.com)

00 (213) 557 239 211

vendredi 4 mai 2018 17:15:06

**AUTHORISED : MR. GHECHAM**

**COMPANY : SARL CODIN**

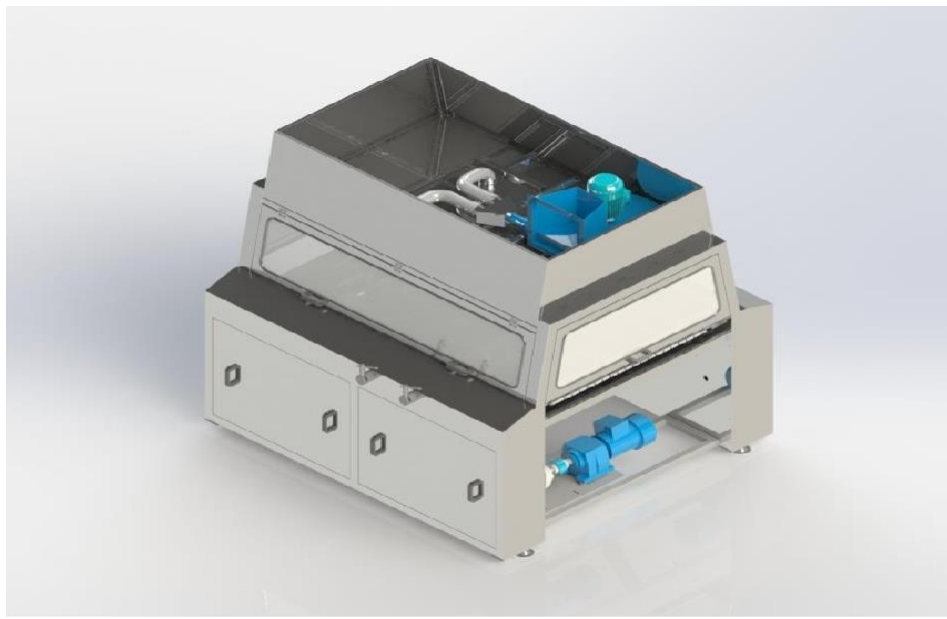
**OFFER NO : BMS-E-04518-09**

## INFORMATIONS TECHNIQUES SUR LA MACHINE DE L'ÉQUIPEMENT DE L'ENROBAGE DE CHOCOLAT

### 1. MACHINE D'ENROBAGE DE CHOCOLAT

- Fabriqué et plaqué entièrement avec de l'acier inoxydable.
- Sa bande est une bande à fil en acier inoxydable de 1000 mm.
- La vitesse de la machine peut être réglée pour fonctionner de manière synchrone avec l'équipement.
- Le sous-enrobage peut être réglé manuellement à l'épaisseur souhaitée.
- Il existe un système de soufflage réglable en hauteur et en débit qui règle l'épaisseur supérieure de l'enrobage.
- Le débit du ventilateur peut être réglé avec le régulateur de vitesse du moteur. L'air que souffle le ventilateur peut être contrôlé avec une précision de  $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$ .
- Le système de contrôle de la température de l'eau de paroi est disponible.

Les valeurs telles que la température de la paroi, la température du chocolat, la vitesse de la machine, le débit de soufflage peuvent être contrôlés depuis l'écran tactile.



### Spécifications techniques :

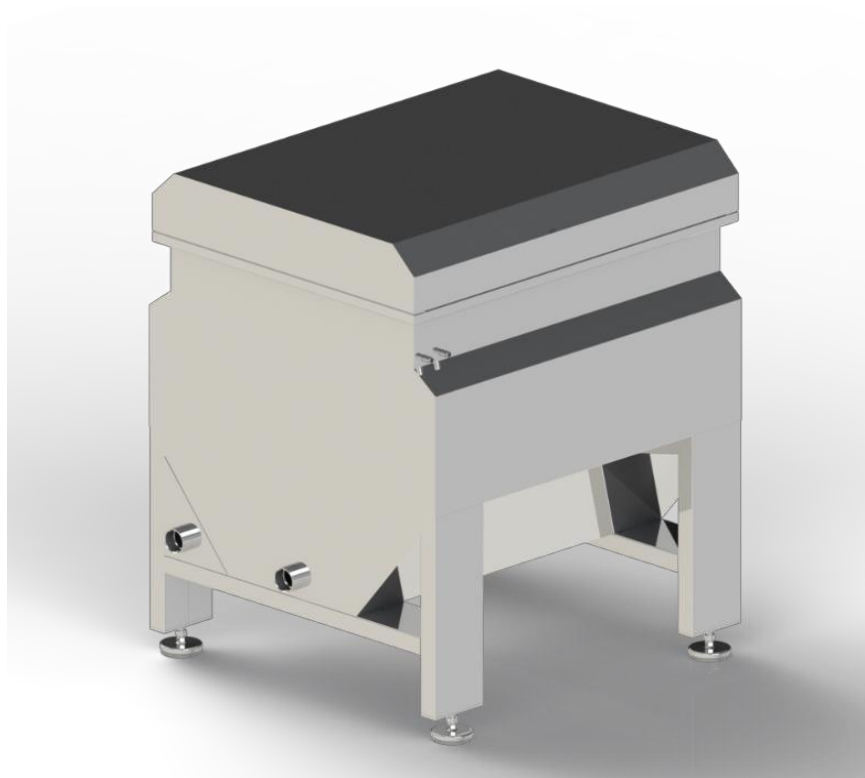
LARGEUR DE LA BANDE À FIL	1000mm
CASCADE	UNIQUE
LA PUISSANCE D'ENTRÉE	16,5 kW
TENSION	380V – 3 Phase N Pe – 50Hz
LARGEUR	2000mm
LONGUEUR	2300mm
HAUTEUR	2000mm

## 2. RÉSERVOIR DE DISSOLUTION DE GRAISSES

- Fabriqué entièrement avec de l'acier inoxydable.
- Capacité de 400kg.
- Il existe un système de dissolution des graisses en serpentine.
- Des radiateurs séparés sont disponibles pour la paroi et la serpentine.

### Spécifications techniques :

CAPACITÉ	400kg
LA PUISSANCE D'ENTRÉE	9 kW
TENSION	380V – 3 Phase N Pe – 50Hz
LARGEUR	950mm
LONGUEUR	1100mm
HAUTEUR	1400mm





### 3. MÉLANGEUR DE CHOCOLAT

- Toutes les surfaces en contact avec le produit sont en acier inoxydable.
- Capacité de 500kg.
- Les boules en acier qui fabriquent du chocolat sont 350 kg.
- Le panneau électrique est sur la machine.
- Il y a un ventilateur pour prendre l'odeur du chocolat.
- La température de l'eau de paroi et la température du chocolat sont mesurées séparément. L'arrivée automatique d'eau froide est disponible.

#### Spécifications techniques :

CAPACITÉ	500kg
LA PUISSANCE D'ENTRÉE	27 kW
TENSION	380V – 3 Phase N Pe – 50Hz
LARGEUR	1750mm
LONGUEUR	2000mm
HAUTEUR	2000mm



### 4. RÉSERVOIR DE STOCKAGE

- Fabriqué entièrement avec de l'acier inoxydable.
- Dispose d'une paroi et d'un mélangeur.
- Un panneau électrique et une pompe de circulation et des appareils de chauffage sont disponibles.
- Avec une sortie de la pompe à paroi de 2".

**Spécifications techniques :**

CAPACITÉ	1500kg
LA PUISSANCE D'ENTRÉE	kW
TENSION	380V – 3 Phase N Pe – 50Hz
LARGEUR	1500mm
LONGUEUR	1800mm
HAUTEUR	2500mm



**5. TUNNEL DE REFROIDISSEMENT**

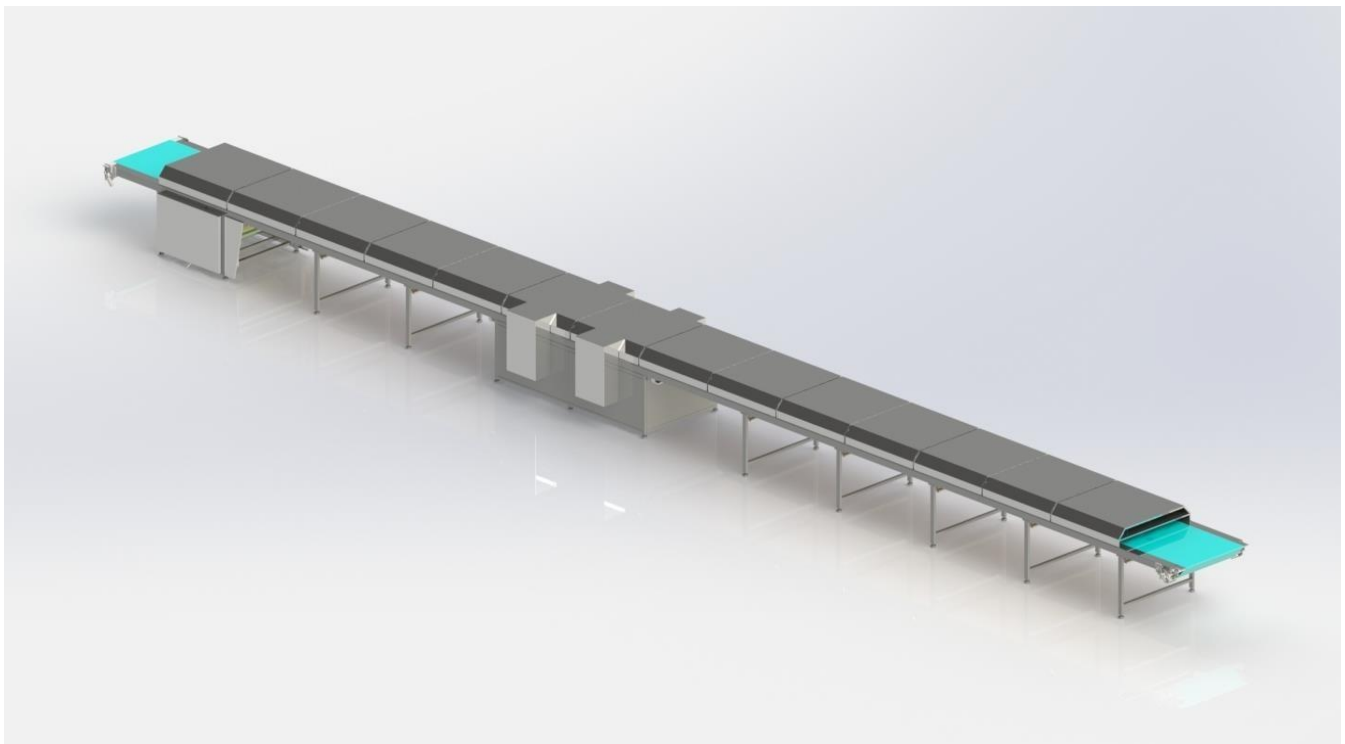
- La bande est une bande de polyuréthane de 1000 mm de large et 1,2 mm d'épaisseur convenant pour la nourriture.
- La longueur totale du tunnel est de 20 mètres et la superficie couverte est de 22 mètres.
- L'intérieur et l'extérieur du tunnel seront en acier inoxydable.

vendredi 4 mai 2018 17:15:06

- Le tunnel est commandé par PLC et tous les contrôles sont réalisés à partir de l'écran tactile sur la machine à enrober au chocolat.
- Il existe un système de tension de bande automatique qui prolonge la durée de vie de la bande.
- Le moteur à bande possède des dispositifs de contrôle de vitesse.
- L'isolation de base est faite de matériaux de panneau convenant pour la nourriture.
- Il existe un système de guidage de bande automatique à l'entrée et à la sortie du tunnel qui empêche la bande de se déplacer vers la droite et vers la gauche.
- Les sous-rouleaux du tunnel seront en matériau pvc.
- Le tunnel a un système fermé de refroidissement par air. Avec l'aide des vannes sur les couvercles, l'air froid peut être dirigé directement sur le produit.

**Spécifications techniques :**

CAPACITÉ DE REFROIDISSEMENT	36.000kcal/h
LA PUISSANCE D'ENTRÉE	7,5kW+Refroidissement
TENSION	380V – 3 Phase N Pe – 50Hz
PRESSION D'AIR REQUISE	6bar
LARGEUR	2300mm
LONGUEUR	22000mm
HAUTEUR	1250mm



vendredi 4 mai 2018 17:15:06

NO. D'ARTICLE	MACHINES ET ÉQUIPEMENTS À FAIRE	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL
1	MACHINE D'ENROBAGE DE CHOCOLAT	1		42.000 euro
2	MACHINE DE DISSOLUTION DES GRAISSES	1		7.000 euro
3	MÉLANGEUR DE CHOCOLAT À BALLES	1		24.000 euro
4	RÉSERVOIR DE STOCKAGE DE CHOCOLAT	1		15.000 euro
5	TUNNEL DE REFROIDISSEMENT DE CHOCOLAT	1		59.000 euro
<b>TOTAL</b>				<b>147.000 euro</b>

**CECI EST LE PRIX DE DÉPART USINE (EX-WORK)**

**TVA NON INCLUS DANS LE PRIX**

**PRÉPARATIONS À TENIR SUR LE SITE D'INSTALLATION PAR NOTRE CLIENT ;**

- L'électricité doit être fournie au panneau de commande des machines.
- Toutes les préparations pour le bâtiment doivent être complétées.

**TERMES COMMERCIAUX**

**Lieu de livraison** : Le lieu de livraison est notre usine. (KARAMAN-TURQUIE)

**Délai de livraison** : 4 mois (après l'acompte est versé à notre compte bancaire.)

**Conditions de Paiement** : 50% à l'avance, virement bancaire ou espèces  
40% avant le chargement  
10% seront payés après l'installation et les tests de performance.

**Temps d'installation** : 1 semaine

**Installation et service** : Les frais de départ et d'arrivée, les frais d'hôtel et les frais de nourriture de notre personnel technique seront payés par l'acheteur.

**Garantie** : 12 mois (à l'exception des erreurs d'utilisateur).

**Temps de l'Offre** : Cette offre est valable 15 jours.

Ce contrat a été organisé en deux exemplaires sur treize (6) pages le vendredi 4 mai 2018 17:15:06 et a été lu et signé par les parties. En cas de litige découlant de ce contrat, les tribunaux de Karaman sont autorisés.

**Société Acheteur**

--	--

Matériaux Utilisés Cylindres smc