

The background of the entire image is an abstract, high-contrast illustration of flowing chocolate. The colors range from deep, dark browns to lighter, creamy tans, creating a sense of movement and texture. The lines are organic and wavy, mimicking the way liquid chocolate might swirl or drip.

VONIN

Linha para Chocolate
& Confeitaria

2024-2025

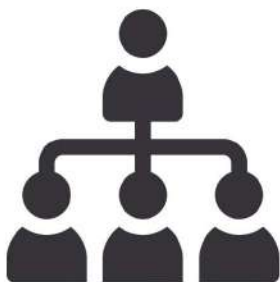
Mais de uma década te ajudando a produzir melhor.

Nós nascemos para mudar um mercado de fabricantes conformados com o jeito antigo de fazer as coisas. Queremos entregar tudo o que as grandes fábricas tem de melhor e mais avançado aos pequenos e médios produtores de alimentos - com espaço e preço reduzidos. Sempre com um olhar humanizado, desde o primeiro contato até depois da compra.

Desde 2013...



Estamos presentes em
16 países



Atendemos mais de
730 empresas



Fabricamos mais de
1.500 máquinas



Presentes entre os melhores.

Sempre buscamos as melhores referências, pois sabemos que seu alto padrão de qualidade nos guiará na produção de equipamentos cada vez melhores.

Abaixo, você poderá encontrar alguns de nossos parceiros oficiais:



Le Cordon Bleu



ESCOLA DE CONFEITARIA
POR
Diego Lozano



Renata Penido

Junte-se ao time dos melhores

Assim como nossos parceiros oficiais, nossos clientes mostram um pouco de quem somos, e da qualidade de nossos equipamentos.

Desde o início, nossos clientes foram a bússola nos guiando para a evolução. Nossa troca e interesse em saber sua opinião foi o fator chave que nos permitiu evoluir e crescer ano após ano.

Abaixo, você encontrará alguns dos nossos principais clientes:

The logo for Growth Supplements, featuring the word "Growth" in a bold, blue, sans-serif font with a red outline, and "SUPPLEMENTS" in a smaller, black, sans-serif font below it.The logo for Casa Suíça, featuring the words "Casa Suíça" in a white, serif font on a red, ribbon-like background.The logo for Marilan, featuring a red heart shape followed by the word "Marilan" in a red, sans-serif font.The logo for GPA, featuring a stylized blue graphic of three curved lines above the letters "GPA" in a bold, blue, sans-serif font.The logo for LUGANO GRAMADO, featuring a gold mountain peak icon above the word "LUGANO" in a gold, serif font, with "GRAMADO" in a smaller, gold, sans-serif font below it.The logo for SuPer VEGAN, featuring the words "SuPer VEGAN" in a gold, sans-serif font with a playful, bubbly style, set against a light orange background.The logo for Ofner, featuring the word "Ofner" in a gold, cursive script font on a dark brown background.The logo for BOUTIQUE DOPÃO DE LÓ, featuring a stylized "BPL" monogram in red and black, with the text "BOUTIQUE DOPÃO DE LÓ" and "CHOCOLATE, AMOR & POESIA" below it.The logo for Harald, featuring the word "Harald" in a white, serif font inside a red oval.The logo for Nestlé, featuring the word "Nestlé" in a blue, sans-serif font with a small bird's nest icon above the 'e'.The logo for MARS, featuring the word "MARS" in a bold, blue, sans-serif font.The logo for Mondelēz International, featuring the word "Mondelēz" in a red, sans-serif font with a red dot above the 'e', and "International" in a smaller, black, sans-serif font below it.

STEFAN BEHAR
suerl

The logo for Perdomo DOCES, featuring the word "Perdomo" in a blue, sans-serif font above the word "DOCES" in a smaller, blue, sans-serif font, all within a blue rectangular border.The logo for Espírito Cacau, featuring a stylized '@' symbol followed by the words "Espírito Cacau" in a black, serif font.The logo for MARVI ALIMENTOS, featuring the word "MARVI" in a bold, red, sans-serif font above the word "ALIMENTOS" in a smaller, black, sans-serif font.The logo for Neugebauer, featuring the word "Neugebauer" in a red, cursive script font.The logo for RICH'S, featuring the word "RICH'S" in a white, sans-serif font inside a red rectangular border.The logo for GOLDKO, featuring the word "GOLDKO" in a bold, blue, sans-serif font, with "EST. 2015" in a smaller, black, sans-serif font above it, and "CHOCOLATE PARA TODOS OS DIAS, O DIA TODO" in a smaller, black, sans-serif font below it.

Máquinas para Chocolate



Dosadoras Universais

Página 1 - 5

Centrífugas

Página 22 - 24

Temperadeiras

Página 6 - 10

Acessórios

Página 25 - 26

Tanques de Derretimento

Página 11 - 13

Moinhos e Conchas

Página 14 - 17

Túneis de Resfriamento

Página 18 - 19

Cobrideiras

Página 20 - 21



Dosadoras Universais

O fim da complexidade
para produzir chocolates
moldados.

Chocolate e recheio ao mesmo tempo

1



Tudo começa com um pequeno passo.

Abasteça a dosadora com chocolate e recheio. O aquecimento no reservatório com tecnologia PID irá manter a temperatura do chocolate em perfeito estado durante a dosagem, para produtos ainda mais brilhantes.

2



Selecione a receita desejada,
aperte play e testemunhe.

Nosso sistema One Shot irá
injetar o chocolate e o recheio
de uma só vez nas cavidades do
molde, com precisão de
décimos de milímetro em cada
movimento.

1

2



C3 Pro

Alto poder de fogo que ocupa pouco espaço.

A C3 Pro é uma dosadora com qualidade global, que se destaca em pequenas produções por ter 3 bicos e esteira automática, mesmo sendo de bancada.

Com isso, você pode fabricar desde bombons recheados a tabletes, trufas esféricas, ovos de Páscoa, gotas e muito mais, em uma escala de 24kg a 100kg /h.



Até 2.000 unidades / hora



Moldes de 3 a 6 fileiras



Largura máxima: 280mm



OSD 5

Mais poder e automação para criar linhas contínuas

A OSD-5 conta com dois sistemas de dosagem completamente individualizados, quatro controles de temperatura PID independentes, tachos removíveis para limpeza e cabeçote móvel, que a permite operar em linhas contínuas sincronizadas com alimentadores, esteiras vibratórias e túnel de resfriamento.

Até 3.500 unidades / hora



Moldes de 5 a 10 fileiras



Largura máxima: 300mm





OSD12

Um verdadeiro tanque de guerra para produzir em grande escala

A OSD-12 é a One Shot mais completa da nossa linha, com configurações que atendem até as mais rigorosas especificações de confiabilidade em grandes linhas de produção. Trabalha com moldes de até 450mm de largura. Possui 24 pistões de 25mm.

Feita desde o seu esboço para operar sem interrupções em operações 24/7. Com dosagem 100% controlada por servomotores e réguas de bicos intercambiáveis com exclusivo sistema de troca rápida. Atende nativamente moldes duplos One-Shot da linha Hans Brunner.

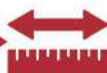
Até 9.000 unidades / hora



Moldes de 12 a 24 fileiras



Largura máxima: 450mm



Sensores de Nível



MaxFill C

Explore todas as possibilidades. O design em C-Frame da MaxFill-C traz uma flexibilidade ímpar na linha de produção. Você pode remover a esteira para dosar diretamente em túneis de resfriamento, ou acoplar a esteira e dosar o que mais você imaginar em moldes. A escolha é sua, e as possibilidades, infinitas.



12 a 16 dosagens / minuto



2.000W



220 Monofásica



Gotas de chocolate



Ovo de Páscoa



Chocolate com inclusão



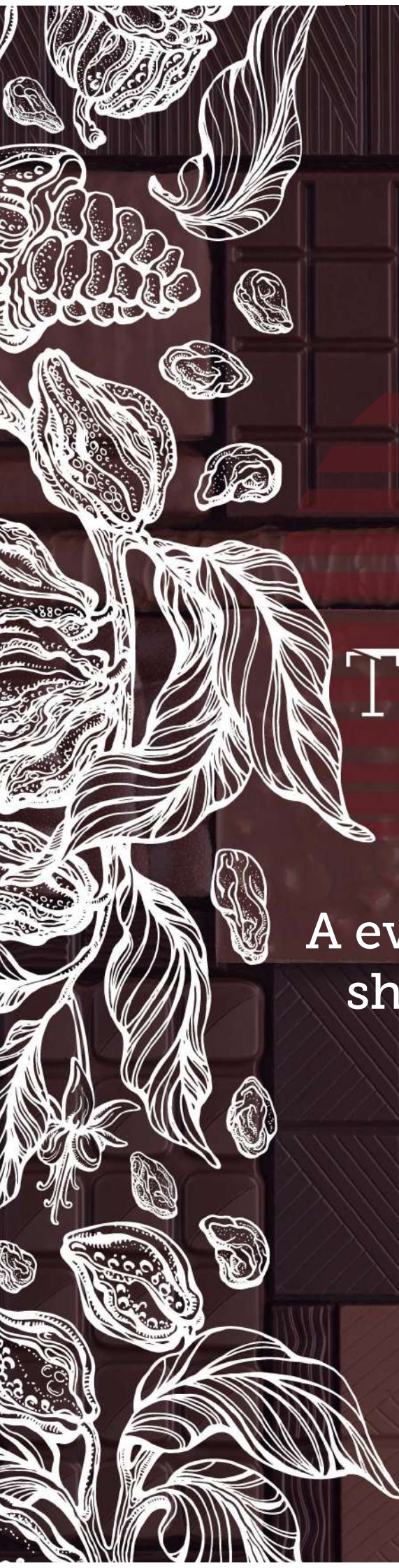
Chocolate Maciço



MaxFill CHIPS



Criada para a dosagem das gotas de chocolate, a MaxFill CHIPS usa um sistema exclusivo da VONIN, com régua de bicos variável de acordo com seu produto. Dosando entre 75kg e 90kg de chocolate em gotas por hora, essa versão dosa gotas em qualquer tamanho e gramatura.



Temperadeiras

A evolução no acabamento e
shelf life dos seus produtos

Ruby⁵

A temperadeira mais amada do Brasil está disponível em 2 versões diferentes, e conta com acessórios exclusivos para turbinar a sua produção ao máximo, como a mesa vibratória VIBO e a bancada ergonômica Worktop.

Por isso, a Ruby 5 pode ser configurada para se adaptar à sua necessidade, seja em recursos adicionais ou para caber no orçamento. É a temperadeira perfeita para quem busca dar o primeiro passo na automação e dizer adeus ao processo manual de têmpera de chocolate.



ChocoSense

A versão ChocoSense permite programar horários para despertar e encerrar a produção automaticamente, além de salvar até 9 receitas com temperaturas, ideal para quem trabalha com diferentes tipos de chocolate.



Standard

Na versão standard, todos os acionamentos são feitos por botões no painel de controle, o que torna a operação mais simples. O controle de temperatura é feito através de controladores PID, que trazem precisão de $<0.5^{\circ}\text{C}$.



Safira X

O nascimento da Safira X marca o começo da nova década das temperadeiras de chocolate. Repleta de tecnologias incríveis, como o exclusivo sistema operacional ChocoSenseX™, a belíssima tela TouchScreen de 7" ultra-rápida e um arsenal de acessórios disponíveis para turbinar sua produção ao máximo.



- ★ Display de 7" com taxa de atualização super-rápida.
- ★ Unifica todos os controles em um único sistema simples de operar.
- ★ Sistema de dosagem por temporização, com calibração de dosagem para cada tipo de chocolate.
- ★ Possibilidade de têmpera em 3 estágios.
- ★ Todos os acessórios da nossa linha disponíveis em um equipamento compacto e mais acessível.
- ★ A temperadeira com maior facilidade de montagem e desmontagem.
- ★ A engenharia mais avançada em uma temperadeira, com detalhes que fazem toda diferença no longo prazo.



Esmeralda 30

Têmpera impecável. Chocolate sempre pronto para você fazer o melhor. Módulos de cobertura, vibração e dosagem para elevar a flexibilidade da sua linha ao máximo. Simples operação.

Seja qual for sua necessidade, a Esmeralda 30 te proporciona tudo o que você precisa para chegar ao próximo nível.



- ★ Design simples de operar, por meio de controladores de temperatura digitais PID.
- ★ Maior capacidade de têmpera, ideal para produções mais potentes.
- ★ Possível utilizar sistema de alimentação automático para dosadoras.
- ★ Maior espaço útil de operação, que aumenta a produtividade.
- ★ Todos os acessórios da nossa linha disponíveis para elevar a produtividade ao máximo.
- ★ Possível modificar para trifásico, 220V ou 380V.
- ★ Alta vazão de chocolate, que possibilita rápido abastecimento de equipamentos que consomem mais chocolate.



Diamond⁵⁰

A Diamond 50 unifica em um único equipamento tudo o que uma produção de alto nível precisa para fazer o melhor. Com os módulos opcionais de cobertura, dosadora e mesa vibratória você pode derreter, temperar, dosar, cobrir e remover bolhas de ar com facilidade, ajustando a máquina para qualquer ocasião.



- ★ Operação via IHM com sistema touchscreen.
- ★ Cobrideira com design para integrar com túnel de resfriamento em linha contínua.
- ★ Possível utilizar sistema de alimentação automático para dosadoras.
- ★ Maior espaço útil de operação, que aumenta a produtividade.
- ★ Alta capacidade de armazenamento, que traz maior poder de fogo para alimentação de outros equipamentos.
- ★ Alta vazão de chocolate, que possibilita rápido abastecimento de equipamentos que consomem mais chocolate.





Derretedeira

A base sólida para sua
produção de chocolates

TD-V

Derreta altas quantidades de chocolate com facilidade e segurança. Nossa linha de derretedeiras da linha TD-V atende produções pequenas, médias ou grandes, com capacidades que vão desde 30kg até 1 tonelada. Construída com câmara dupla, misturadores em aço inox 304 e controle de temperatura eletrônico, a TD-V derrete e homogeniza seu chocolate de maneira simples e rápida. As versões de 200kg e superiores são preparadas para trabalhar com bombas de circulação de chocolate.



Capacidades

30kg

50kg

100kg

200kg

500kg

1000kg

Produtos

Chocolate



Manteiga



Manteiga
de Cacau



Sabonete



Cosméticos



Chocoloop

Faça os olhos dos seus clientes brilharem. A cascata Chocooloop será a sua parceira para criar uma experiência de compra única e memorável em sua loja. Seja embutida em uma bancada ou exposta ao público, o charme da Chocooloop complementa a sua usabilidade, que foi pensada nos mínimos detalhes para oferecer a melhor experiência possível no dia a dia.



Armazena até 10kg



220v Monofásica



1.550W



Acessório para Embutir

1 Engenharia Avançada
Fácil esvaziamento do produto e desmontagem

2 Controles Frontais
Operação simples, mesmo embutida em balcão

3 Puxadores Laterais
Para facilitar a movimentação





Moinhos e Conchas

Faça seus próprios
chocolates, pastas e recheios
com qualidade incomparável

Andura²⁰

A Melanger Andura 20 carrega o nosso DNA em robustez e performance. Feita com tudo o que há de melhor no mercado para levar você a novos horizontes. Disponível com sistema de pressão pneumático ou no clássico sistema por molas. Seu design inteligente conta com raspadores removíveis sem uso de ferramentas, controle de velocidade e inclinação para esgotamento do chocolate.



Até 20kg
por Batelada



1.500W



220V
Monofásica

Produtos



Cacau



Avelã



Gergelim



Amêndoa e
amendoim



Pistache

Versão Pneumática

Eleve o controle do processo de refino a novos níveis. Com o sistema de pressão pneumática, é possível regular a pressão de refino com extrema precisão, o que ajuda a padronizar processos e manter tudo sob controle. Esta versão precisa estar conectada a um compressor de ar de pelo menos 24 litros (não incluso com o equipamento).



Sfera ONE

A Sfera One é um moinho de esferas para produção de chocolate, pastas e recheios. Seu processo de refino, feito pela colisão entre esferas de aço é consideravelmente mais rápido que o processo de refino realizado nas melangers.

As esferas utilizadas na Sfera One são extremamente duráveis. O material usado para produção delas não oferece nenhum tipo de risco de contaminação para o produto.



★ Disponível em capacidades de 25kg e 50kg por batelada.

★ Fácil operação via IHM Touchscreen em um sistema simples e intuitivo de usar.

★ Filtro magnético para controle de resíduos metálicos no produto final.

★ Recirculação de massa por bomba pneumática interna (necessita compressor de ar).

★ Refina chocolates e pastas abaixo de 20 microns em 2-3 horas.

★ Sistema de refrigeração para controle de temperatura preciso da massa.



Produtos



Cacau



Avelã



Gergelim



Amêndoa e
amendoim



Pistache

VertiConcha 200

Seu chocolate nunca mais será o mesmo. A VertiConcha200 veio para trazer a revolução na qualidade do chocolate artesanal brasileiro. Abrindo caminho para artesãos e pequenas fábricas atingirem resultados incríveis na fabricação de chocolates, com recursos que antes eram acessíveis apenas para as grandes indústrias.



- ★ Dispositivo exclusivo que simula até 5% de manteiga de cacau adicionada somente por emulsificação mecânica.
- ★ Sistema de sopro quente e exaustor para remoção dos ácidos voláteis, oxigenação e redução de umidade da massa de chocolate.
- ★ Homogeneizador para mistura da massa.
- ★ Controle de temperatura através de chiller externo.
- ★ Integra nativamente com nossos moinhos da linha SferaOne 25kg e 50kg, e a peneira vibratória ChocoMesh.
- ★ Controle de receitas via sistema para padronizar o perfil de conchagem dos chocolates.
- ★ Três motores independentes para homogeneizador, dispositivo de emulsificação e recirculação de massa.





Túnel^{de} Resfriamento

Acabamento perfeito e tempo
de prateleira máximo para
seus chocolates

TR-V

Automatize seu processo de resfriamento e produza melhor, com menos stress. O túnel de resfriamento TR-V foi projetado com um sistema especial de refrigeração para chocolate que garante uma cristalização final impecável, resultando em produtos brilhantes, resistentes ao calor e com tempo de prateleira otimizado.



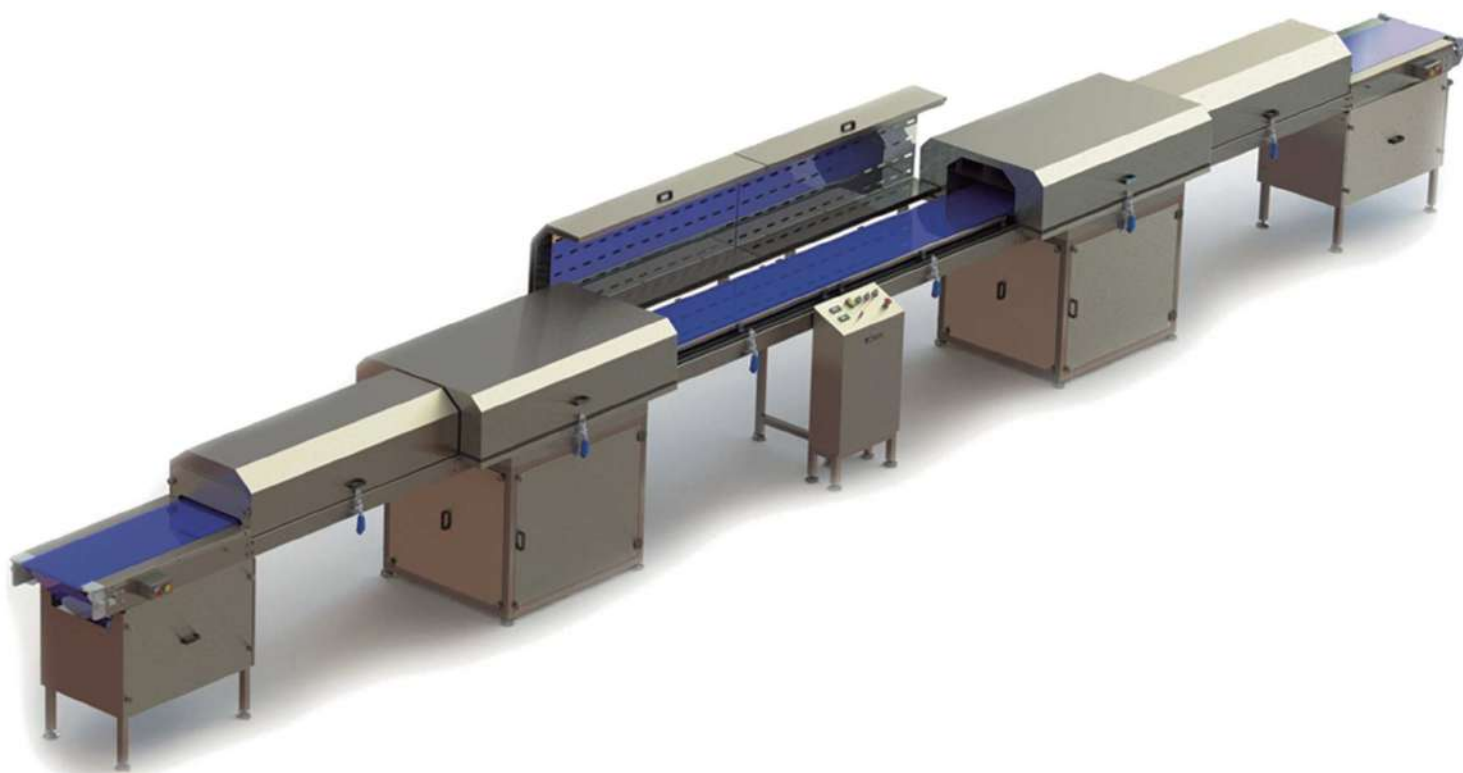
Temperatura
de Trabalho
5°C à 8°C



4.700W
9.400W



220V - 380V
Trifásica



Larguras Disponíveis

400
mm

600
mm

Comprimentos Disponíveis

6m

9m

12m



Cobrideiras

Cubra seus produtos com
mais velocidade, praticidade
e organização.

COB-600V

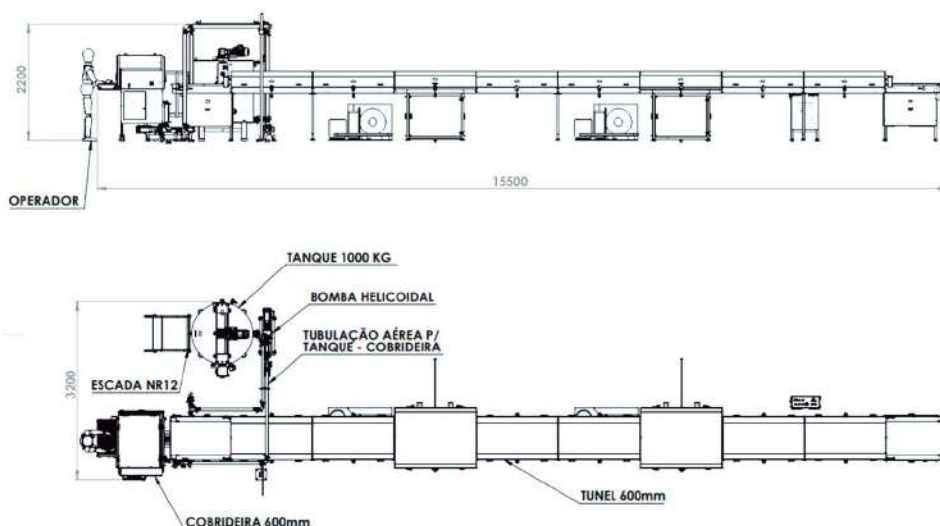
Nós projetamos a COB-V para ser uma cobrideira de chocolate flexível e que se adapta às suas necessidades. Com ela você consegue controlar todo o fluxo de cobertura dos seus produtos através de seus controles de esteira, sistema de vibração, removedor de excesso e regulador de temperatura.



- ★ Preparada para trabalhar com bombas de alimentação e retorno de chocolate.
- ★ Captação de chocolate por roda.
- ★ Soprador para remover excesso de cobertura.
- ★ Corta-rabicho para melhor acabamento.
- ★ Controle simples e intuitivo por meio de botões de acionamento.
- ★ Resistência de cerâmica interna para “atmosfera” e prevenção de cristalização.



Linha de cobertura





Spin6

Crie produtos únicos, que fazem parte dos momentos mais especiais do ano: Natal, Páscoa, Dia das Mães, pais, namorados e outros. Use a sazonalidade a seu favor com a centrífuga Spin 6, seja com os Ovos Páscoa ou com outras figuras de chocolate.

Até 240 ovos de Páscoa / hora



3.000W



220V Monofásica



Controles de precisão

Com a Spin6, você está no controle de cada detalhe na produção das casquinhas. O controle de velocidade, vibração e sopro de ar, nos permite não só alterar as características de um produto, mas também nos dá margem para trabalhar com uma maior variedade de figuras.

Produza figuras diversas



Spin Mini

Dê forma aos sonhos e encante seus clientes. A Mini Spin foi co-criada com o time da Brunner, empresa Alemã que é líder global em fabricação de moldes para chocolate de alta qualidade, com mais de 80 anos de mercado.

O resultado dessa parceria foi a criação do menor e mais acessível sistema de produção de cascas de chocolate do mundo, pensado para atender um produto que possui ainda um grande potencial de crescimento no Brasil: o das figuras e cascas de chocolate.

Até 36 ovos de Páscoa / hora



A menor centrífuga do mundo

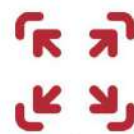


Mais de 80 moldes disponíveis



Acessórios

Shake³⁰⁰



Largura útil de
300mm

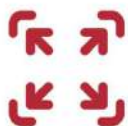


220v
Monofásica



1.600W

Esteira vibratória especial para o sistema One Shot, com vibração lateral de intensidade regulável para elevar o acabamento dos produtos ao estado-da-arte. Pode operar em linha contínua em conjunto com as dosadoras One Shot OSD-5 e OSD-12, ou de maneira semiautomática e independente com a C3 Pro.



Largura útil de
420mm



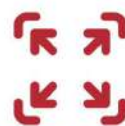
220v
Monofásica



500W

A VIBO remove as bolhas de chocolates moldados em qualquer tipo de fôrma. Sua lona em poliuretano na superfície vibratória é de fácil limpeza e não resseca em contato com chocolate, garantindo uma alta durabilidade do equipamento. A VIBO também possui regulagem de potência para você usar uma força de vibração para cada tipo de molde e chocolate que você produz.

VIBO



Altura
Ergonômica



Maior
Produtividade



Compatível
com Ruby 5
e VIBO

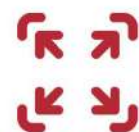
Worktop



A Worktop, é uma bancada exclusiva e totalmente pensada para melhorar a sua produtividade trabalhando com a temperadeira Ruby 5, VIBO e One Shot C3 Pro. Tenha suas máquinas sempre na altura de trabalho perfeita para o dia a dia, e conte com recursos pensados nos mínimos detalhes para alavancar as suas jornadas de produção.

Acessórios

COB-200V



Largura útil de 200mm

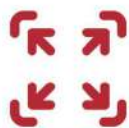


Alimentador de Papel Manteiga



Compatível com Esmeralda 30 Safira X

O módulo COB-200V transforma a Esmeralda 30 e a Safira X em uma cobrideira para chocolate nobre completa, com recursos exclusivos para você cobrir seus produtos com perfeição.



Moldes até 175x275mm



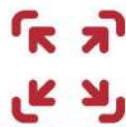
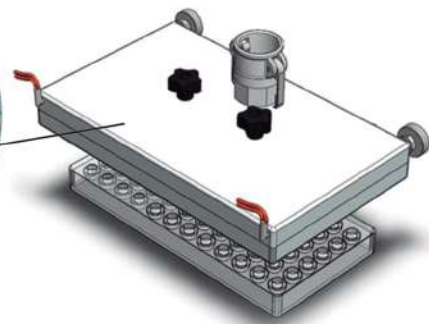
Até 48 Bicos



Se adapta a Safira X Esmeralda 30 Diamond 50

O cabeçote dosador é um acessório que simplifica o processo de moldagem na temperadeira, direcionando o chocolate para as cavidades individualmente. Este acessório é projetado exclusivamente com base na configuração do seu molde.

Cabeçote Dosador



Diferentes filtros para produtos diversos



Rápida Filtragem



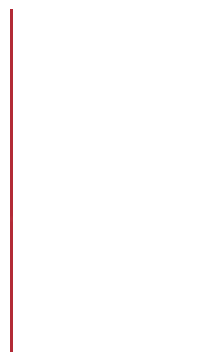
Compatível com Andura 20 e SferaOne

A peneira ChocoMesh serve para filtrar partículas maiores não refinadas que podem ficar no final do processo de refino, garantindo que toda a massa está dentro da mesma faixa de granulometria. A ChocoMesh possui telas com diferentes meshes (abertura) para filtrar tamanhos diferentes de partículas de acordo com o seu produto.

Chocomesh



Vendas: (11) 2571-5491
R. Mariano Moro 379,
Vila Regina, São Paulo -SP
www.voninmaquinas.com.br
comercial@grupovonin.com.br



Acesse nosso site:



Conecte-se com a gente:



(11) 2571 - 5491



@voninmaquinas



facebook.com/voninmaquinas



bit.ly/linkedin-vonin



youtube.com/voninmaquinas