

The background of the image is a close-up, artistic shot of thick, dark brown chocolate being poured or spread. The chocolate flows in smooth, wavy, vertical ribbons, creating a sense of movement and texture. The lighting highlights the glossy surface of the chocolate, with some areas appearing darker and others catching the light.

VONIN

Linha para chocolate
& confeitaria

Quem somos?

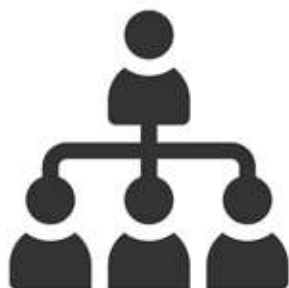
Começamos nossa história em 2013, com o objetivo de ajudar os pequenos e médios produtores de chocolate e confeitaria.

Estávamos cansados das máquinas grandes e ultrapassadas da indústria de alimentos. Por isso, a nossa visão sempre foi de criar equipamentos modernos e compactos, que levam toda a qualidade, performance e confiabilidade das grandes fábricas para você.

Nós temos um compromisso em te ajudar a produzir mais sem criar caos na sua linha de produção, melhorar a qualidade dos seus produtos, reduzir custos e ter uma vida menos estressante. Tudo isso sem descaracterizar seus produtos e sua marca.



Presentes em 12 países



Mais de 615 empresas atendidas



Mais de 1.000 máquinas vendidas



Máquinas para Chocolate



Dosadoras One Shot

Página 1 - 5

Centrifuga

Página 18 - 19

Temperadeiras

Página 6 - 10

Acessórios

Página 20 - 21

Tanques de derretimento

Página 11 - 13

Melangers

Página 14 - 15

Túneis de Resfriamento

Página 16 - 17

Dosadoras

Página 16 - 17



Dosadoras One Shot

Um novo nível para sua
produção de chocolates
rechados

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 têmpera 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 simultaneamente nas cavidades do molde, com precisão de décimos de milímetro em cada movimento.

1

2





OSD Start

Semiautomática

Nossa motivação para criar a Start Semiautomática surgiu da busca incessante em levar a tecnologia One Shot para pequenas produções. Nos orgulhamos imensamente de termos criado a dosadora One Shot mais compacta do mundo.

Produtos



Trufas



Bombons
baú



Bombons
alpino

Até 900 unidades / hora



1.600W



220V Monofásica



C3Pro



CE

Nossa motivação para criar a Start Semiautomática surgiu da busca incessante em levar a tecnologia One Shot para pequenas produções. Nos orgulhamos imensamente de termos criado a dosadora One Shot mais compacta do mundo.

Produtos



Trufas



Trufa esfera



Gotas



Cone trufado



Barras
recheadas



Barras
maciças



OSD 5

A OSD-5 é uma One Shot robusta, desenvolvida para aqueles que buscam um equipamento com produção e recursos adicionais para produção em média escala. 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



2.700W



220V Monofásica



Produtos



Trufas



Trufa esfera



Gotas



Barras recheadas



Barras maciças



Cone trufado

Linha de produção

OSD 5



1 Dosadora OSD-5

2 Esteira vibratória Shake 300

Esteira vibratória especial para o sistema One Shot, com vibração lateral de intensidade regulável para elevar o acabamento dos produtos ao estado-da-arte.

3 Túnel de resfriamento TR-V

Túnel de resfriamento com circulação de ar e controle de umidade para a cristalização perfeita do chocolate



OSD12

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

Até 9.000 unidades / hora



2.000W



220V Monofásica



Produtos



Trufas



Trufa esfera



Gotas



Barras
recheadas



Barras
maciças



Cone trufado

Linha de produção

OSD12



1 Dosadora OSD-5

2 Túnel de resfriamento TR-V

Túnel de resfriamento com circulação de ar e controle de umidade para a cristalização perfeita do chocolate



Temperadeiras

A evolução no acabamento e shelf life dos seus produtos

Ruby 5

A Ruby 5 é a temperadeira ideal para quem busca dar o primeiro passo e dizer adeus ao processo manual de têmpera de chocolate. Todos os seus detalhes foram cuidadosamente pensados para dar a você todo o poder necessário para levar sua produção ao próximo nível, sem ocupar um grande espaço.



Até 15kg / hora



1.920W



220V
Monofásica

Standard



Choco Sense



Máquina com certificação
CE

Para quem preza pela simplicidade

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 $<0.5^{\circ}\text{C}$. Além disso, essa versão consome menos energia, para que você possa manter o chocolate derretido mesmo durante a noite.

Para os amantes da tecnologia

ChocoSense é a versão da Ruby 5 para os amantes da tecnologia. Desfrute de uma operação onde todos os controles são feitos de forma eletrônica em uma elegante tela LCD. O sistema ChocoSense nos permite programar horários para despertar e encerrar a produção automaticamente, além de salvar até 9 receitas com temperaturas diferentes, ideal para quem trabalha com diferentes tipos de chocolate.

Crystal 10

A Crystal 10 foi criada para dar a você uma produção altamente eficiente e completa em pequena escala. Ideal para quem busca fazer bombons e produtos maiores, como Ovos de Páscoa e barras recheadas. Sua mesa vibratória com grade aquecida garante uma área de trabalho maior e mais confortável para o processo de formação de cascas.



Até 30kg / hora



3.200W



220V
Monofásica



Controles de Temperatura PID

Partes Desmontáveis Sem Uso de Ferramentas

Mesa Vibratória com Aquecimento

Pedal Corta-Fluxo

Esmeralda³⁰

A Esmeralda 30 é um verdadeiro arsenal ao seu dispor. Com seus acessórios opcionais de módulo de cobertura completo, mesa vibratória e cabeçote extrusor, você pode configurar a Esmeralda 30 para qualquer ocasião.



Até 90kg / hora



4.500W



220V-380V
Monofásica-
Trifásica

Controles de Temperatura PID

Pedal Corta-Fluxo

Cabeçote extrusor



O cabeçote extrusor da Esmeralda 30 facilita a dosagem de chocolate diretamente nas cavidades do molde. Este acessório não exerce a função de dosadora, porém facilita muito a operação em produções onde há pouca variedade de modelos de moldes.

Cobrideira COB200-V



O módulo COB-200V transforma a Esmeralda 30 em uma cobrideira completa para chocolate nobre. Largura útil de 200mm. Soprador para remover excesso de chocolate. Esteira de saída acoplada com alimentador de papel manteiga para retirada dos produtos. Sistema de corta-rabicho para remover imperfeições. Vibração para melhor acabamento inferior. Suporte próprio que facilita a desmontagem

Diamond⁵⁰

A Diamond 50 é a temperadeira mais robusta da nossa linha. Seu módulo de cobertura é pensado para trabalhar em linha com túneis de resfriamento, além de possuir os opcionais de mesa vibratória e cabeçote extrusor.



Até 150kg / hora



5.200W



220V-380V
Monofásica-
Trifásica

Controles de Temperatura PID

Pedal Corta-Fluxo

Operação via IHM Touchscreen

Acessório de cobertura e mesa vibratória

Linha de Produção Diamond⁵⁰



- 1 Temperadeira Diamond 50 + Acessório de cobertura
- 2 Túnel de resfriamento TR-V

Túnel de resfriamento com circulação de ar e controle de umidade para a cristalização perfeita do 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.

Até 60°C



220V - 380V Monofásica -Trifásica



1.100W -8.900W



Capacidades

30kg

50kg

100kg

200kg

500kg

1000kg

Produtos



Chocloop

Faça os olhos dos seus clientes brilharem. A Chocloop 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 Chocloop complementa a sua usabilidade, que foi pensada nos mínimos detalhes para oferecer a melhor experiência possível no dia a dia.



Até 60°C



220v Monofásica



1.550W

Acessórios 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





Melanger

Crie produtos únicos com
qualidade incomparável

Andura 20

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.



Batelada
20kg



750W



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).





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.



5°C à 8°C



4.700W
9.400W



220V - 380V
Monofásica -
Trifásica

Larguras

400
mm

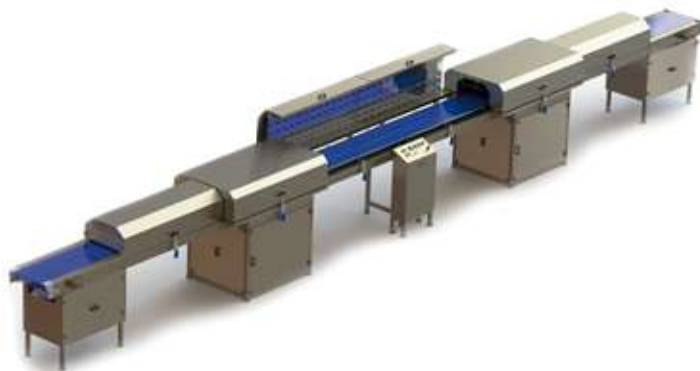
600
mm

Comprimentos

6m

9m

12m



Sugestões de Metragem



Produtos cobertos

Túneis de 6m

Recheados até 100g

Túneis de 9m - 12m



Chocolates maciços até 100g

Túneis de 9m

Ovos de Páscoa

Túneis de 12m - 15m +





Cobrideiras

Cubra seus produtos com
mais velocidade, praticidade
e organização.

COB-V

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.



Até 6.000
produtos /
hora



1.600W



220V
Monofásica



Larguras

400mm

600mm

Linha de cobertura

1 Cobrideira COB-V

2 Túnel de resfriamento

Túnel de resfriamento com circulação de ar e controle de umidade para a cristalização perfeita do chocolate.

2

1



Dosadoras

Alcance novos patamares
padronizando a qualidade e
a alta produtividade.

DV5



Uma solução compacta e eficaz para dosagem dos seus produtos. A DV5 é o passo inicial para uma produção eficiente. Ocupando um espaço físico mínimo, a DV5 oferece um grande potencial de expansão, além de padronizar sua produção com uma dosagem precisa.

Produtos



Macaron



Bem casado



Alfajor



Cupcake



Chocolate maciço

Até 6.000 unidades / hora



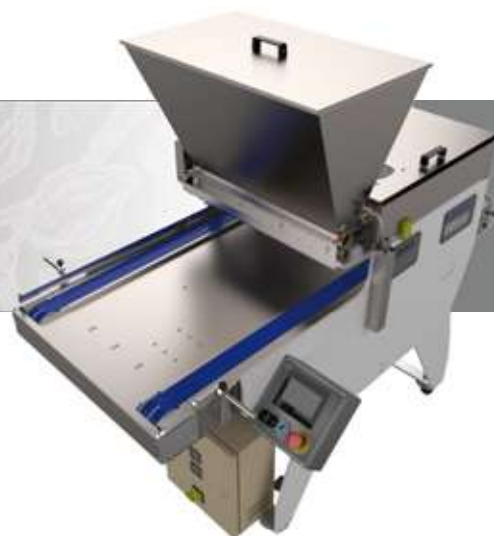
1.000W



220V Monofásica



MaxFill



Até 10.000 unidades / hora



1.600W



220V Monofásica



Com um processo de dosagem feito de forma 100% automática, a MaxFill foi pensada para trazer evolução e praticidade. Sua capacidade produtiva ir de 7.500 à 10.000 unidades por hora.

Produtos



Macaron



Bem casado



Alfajor



Cupcake



Chocolate maciço



Suspiro e merengue

DV Multi

Com um sistema de dosagem diferente das demais dosadoras, a DV Multi foi pensada para trabalhar com massas mais densas e com agregados sólidos maiores, a máquina perfeita para o foodservice. A DV Multi é extremamente simples de operar e precisa, tornando a dosagem um processo ainda mais fácil, rápido e funcional.

Até 50 golpes / minuto



Pressão de trabalho: 6 bar



Produtos



Molhos



Geleias



Antepastos



Cupcake



Suspiro e merengue



Carne moída

DV Multi Mini



Ainda mais compacta e adaptável, a Dv Multi Mini foi pensada para espaços menores, onde a otimização é extremamente importante. Assim como sua versão maior, a Dv Multi Mini trabalha com um sistema de dosagem pneumático, nos permitindo trabalhar com massas leves e densas.

MaxFill C

Versatilidade e flexibilidade máximas para sua produção. Com a Maxfill C, podemos trabalhar com a dosagem direta na esteira do túnel de resfriamento e outras esteiras. As possibilidades são infinitas. Além disso, a máquina conta a atuação de um servomotor, que nos permite trabalhar com movimentos precisos do cabeçote dosador, para trabalhar com produtos únicos com maior dificuldade de dosagem.



Até 20 golpes / minuto



2.000W



220 Monofásica

Produtos



Macaron



Bem casado



Alfajor



Cupcake



Chocolate maciço



Suspiro / Merengue

MaxFill CHIPS



Criada para a dosagem das gotas de chocolate, a MaxFill CHIPS é uma adaptação da versão tradicional, 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.

The background of the page is a dark, moody photograph of chocolate Easter bunnies and eggs. In the foreground, a chocolate bunny is shown in profile, facing left. Behind it, several chocolate eggs are visible, some with colorful patterns. To the left, there are white line-art botanical illustrations of various plants, including what appears to be a fern frond and several leaves. The overall aesthetic is elegant and artistic.

Centrífuga

Dê forma aos sonhos, faça
casquinhas de forma rápida
e prática.

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 centrifuga Spin 6, seja com os Ovos Páscoa ou com outras figuras de chocolate.

Até 120 ovos de Páscoa / hora



3.000W



220V Monofásica



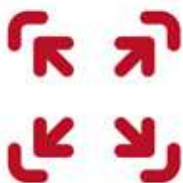
Controles de precisão

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



Acessórios



Largura útil de
300mm



220v
Monofásica

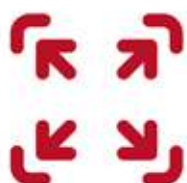


1.600W

Shake³⁰⁰



VIBO



Largura útil de
420mm



110v-220v
Monofásica



500W

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.

