



CATÁLOGO

2026 - 2027



VONIN

O próximo nível da sua
produção de chocolates

DESDE 2013...

Mais de uma década te ajudando a *produzir melhor.*

Nós nascemos para transformar um mercado de fabricantes acomodados ao jeito antigo de fazer as coisas. *Queremos levar aos pequenos e médios produtores de alimentos tudo o que as grandes fábricas têm de melhor e mais avançado*, com soluções mais compactas, acessíveis e eficientes. Tudo isso com um olhar humanizado, do primeiro contato ao pós-venda.



Estamos presentes em
+ de 22
países



Atendemos
+ de 1.100
empresas



Fabricamos
+ de 2.350
máquinas

Presentes entre os melhores

A busca pelas melhores referências sempre fez parte da nossa evolução. É a partir desse **compromisso com a qualidade** que desenvolvemos equipamentos cada vez mais completos, eficientes e preparados para atender às exigências do mercado. Conheça alguns dos nossos parceiros oficiais:



Junte-se ao time de quem produz com excelência

Assim como nossos parceiros oficiais, nossos clientes também traduzem quem somos e refletem a qualidade dos equipamentos que desenvolvemos.

Desde o início, eles foram uma verdadeira bússola em nossa evolução. A troca constante, a escuta atenta e o interesse em entender suas necessidades foram fatores essenciais para que pudéssemos crescer e aprimorar nossas soluções ano após ano. Abaixo, você encontra alguns dos nossos principais clientes:

Growth
SUPPLEMENTS

Casa Suíça

GRUPO
Marilan

GPA
Grupo Pão de Açúcar

Sd
Sodiê Doces

LUGANO
GRAMADO

MARVI
ALIMENTOS

GOLDKO
EST. 2015
CHOCOLATE PARA TODOS OS DIAS, O DIA TODO

MARS

STEFAN BEHAR
suerl

CHOCOLAB
UMA EMPRESA DO GRUPO
VONIN

Espírito
Cacau

lightsweet
por dias mais saudáveis

Mondelēz
International

Ofner

m i
c a

DACOLÔNIA
Alimentos Naturais

Harald

Neugebauer

Nestlé

Perdomo
DOCES

VONIN

Máquinas de chocolate para *eleva*r o nível do seu negócio

DOSADORAS ONE SHOT

Páginas **1 - 3**

MOINHOS E CONCHAS

Página **15 - 20**

TEMPERADEIRAS

Página **5 - 10**

COBRIDEIRAS

Página **21 - 22**

DERRETEDEIRAS

Página **12 - 13**

CENTRÍFUGAS

Página **24 - 25**

Legendas



Requer compressor de ar



Misturador de chocolate e recheio inclusos



Mesa vibratória



Cabeçote dosador



Cobrideira de chocolate



Dosadoras One Shot

Um *novo nível* para sua produção
de chocolates recheados

 VONIN

C3Pro



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 de 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



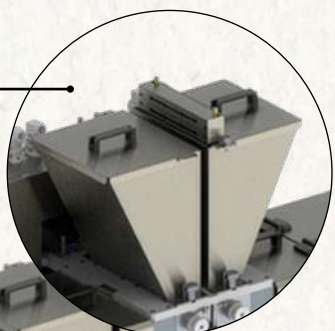
Moldes de 3 a 6
fileiras



Largura máxima:
280 mm



**RECHEIO
DUPLO**



OSD 5



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 **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:
300 mm



OSD12



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 bico intercambiáveis com **exclusivo sistema de troca rápida**. Atende nativamente moldes duplos One-Shot da linha Hans Brunner.



Até 9.000
unidades/hora



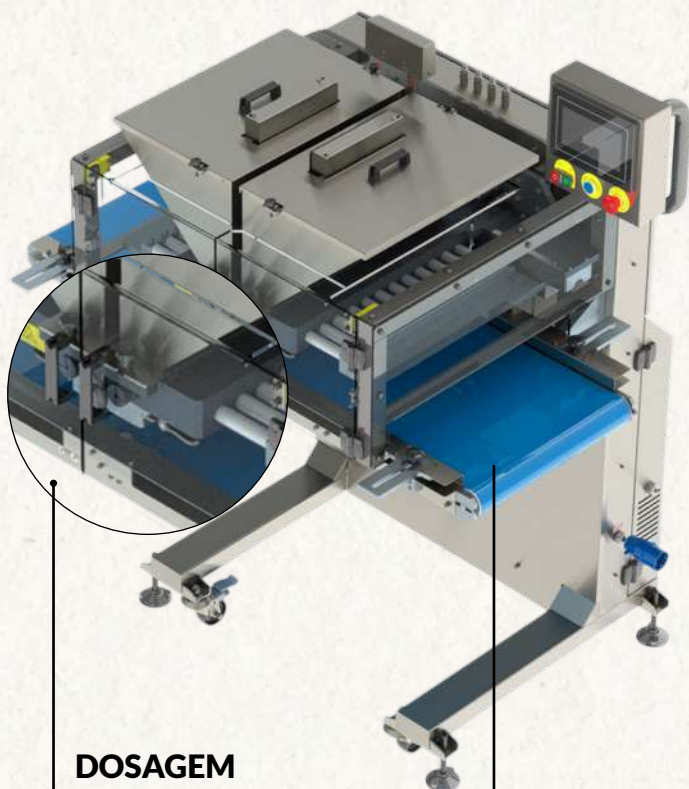
Moldes de 12 a 24
fileiras



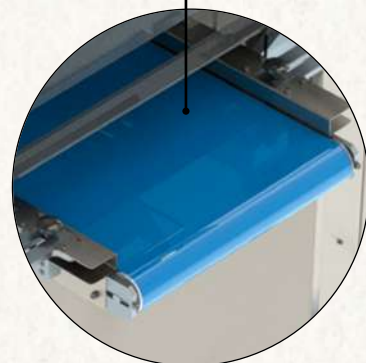
Largura máxima:
450 mm



Sensores
de nível



DOSAGEM
SERVO-MOTOR



Shake³⁰⁰

ESTEIRA VIBRATÓRIA PARA ONE SHOT

A esteira Shake 300 é um **equipamento com vibração especial para dosadoras One Shot**, onde há a necessidade de assentar os produtos através de uma vibração mais leve e controlada.

DADOS TÉCNICOS

Tensão: 220V Monofásica

Potência: 1kW

Compressor de ar: precisa estar conectada a um compressor de ar, mínimo 100L, 6 bar, filtrado, seco, desengordurado



MaxFill C600



EXPLORE TODAS AS POSSIBILIDADES

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



2.000
kW



220 volts
monofásica

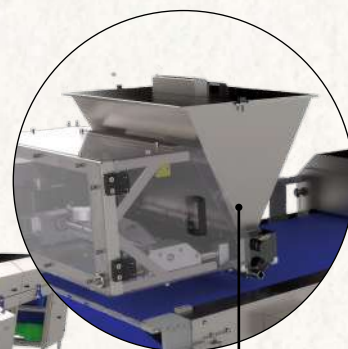


**ESTEIRA
REMOVÍVEL**

MaxFill CHIPS

SISTEMA EXCLUSIVO VONIN

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**.



**2 TÚNEL DE
RESFRIAMENTO**



Temperadeiras

*A evolução no acabamento e
shelf life dos seus produtos*

 VONIN

Ruby⁵ ChocoSense

O PRIMEIRO PASSO NA AUTOMAÇÃO

A temperdeira 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.

A temperdeira 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.



15 kg
por hora



220 volts
monofásica



1.920
kW

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



DIVERSOS ACESSÓRIOS DISPONÍVEIS

Safira X



TURBINE SUA PRODUÇÃO

SISTEMA CHOCOSENSE 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 Touch Screen 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 da 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 a diferença no longo prazo.



36 kg
por hora



220 volts
monofásica



2.200
kW



Esmeralda³⁰



ELEVE A FLEXIBILIDADE DA SUA OPERAÇÃO

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.



90 kg
por hora



220 volts
monofásica



380 volts
trifásica



3.300
kW



Diamond⁵⁰



AUMENTE SUA PRODUTIVIDADE

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.



CONTROLE
TOUCHSCREEN



150 kg
por hora



220 volts
trifásica



380 volts
trifásica



5.500
kW



Onyx¹⁰⁰



NOSSA MAIOR POTÊNCIA PARA GRANDES PRODUÇÕES

A Onyx 100 é tão potente que pode competir com temperadeiras de disco, com produção de 300-400kg/h, mantendo todas as vantagens de **mobilidade e versatilidade** de acessórios para cobertura e mesa vibratória..



MÁQUINA
NOVA

- Operação via IHM com sistema touchscreen;
- Sensores de nível inclusos;
- 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.

Você pode acoplar em linhas para alimentação de outros equipamentos ou operar diretamente no equipamento como uma estação de trabalho



300 kg
por hora



220 volts
trifásica



380 volts
trifásica



6.400
kW



Cabeçote Extrusor

DOSAGEM DE CHOCOLATE EM MOLDES FACILITADA, DIRETO NA TEMPERADEIRA

O cabeçote extrusor é um acessório que facilita muito o processo de moldagem, direcionando o chocolate individualmente para as cavidades. *Esse acessório é projetado exclusivamente com base na configuração do seu molde.*

Equipamentos disponíveis: Safira X, Esmeralda 30, Diamond 50 e Onyx 100.





Derretedeiras

*A base sólida para sua
produção de chocolates*

 VONIN

TD-V

POSSIBILIDADES DE PRODUÇÃO

DERRETA CHOCOLATE COM 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 homogeneiza seu chocolate de maneira simples e rápida. As versões de 200kg e superiores são preparadas para trabalhar com bombas de circulação de chocolate.



Chocolate



Manteiga



Manteiga de Cacau



Sabonete



Cosméticos



CAPACIDADES



30 kg



50 kg



150 L



300 L



600 L



1000 L



Chocolop

FAÇA OS OLHOS DOS SEUS CLIENTES BRILHAREM

A cascata Chocolop *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 Chocolop complementa a usabilidade, que foi pensada nos mínimos detalhes para oferecer a melhor experiência possível no dia a dia.



Armazena
até 10 kg



220 volts
monofásica



1.550
kW



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

Chocolates, pastas e recheios
com *qualidade incomparável*

 VONIN

Melanger Andura²⁰

ROBUSTEZ E PERFORMANCE

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 20 kg
por batelada



220 volts
monofásica



1.550
kW



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



REFINO RÁPIDO E SEGURO

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 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.



Refina em
<20 microns



220 volts
trifásica



380 volts
trifásica



7.000
kW



TR-V

PRODUZA MELHOR COM MENOS ESTRESSE

Automatize seu processo de resfriamento e produza melhor, com menos estresse. 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.

LARGURAS DISPONÍVEIS



400 mm



600 mm

COMPRIMENTOS DISPONÍVEIS



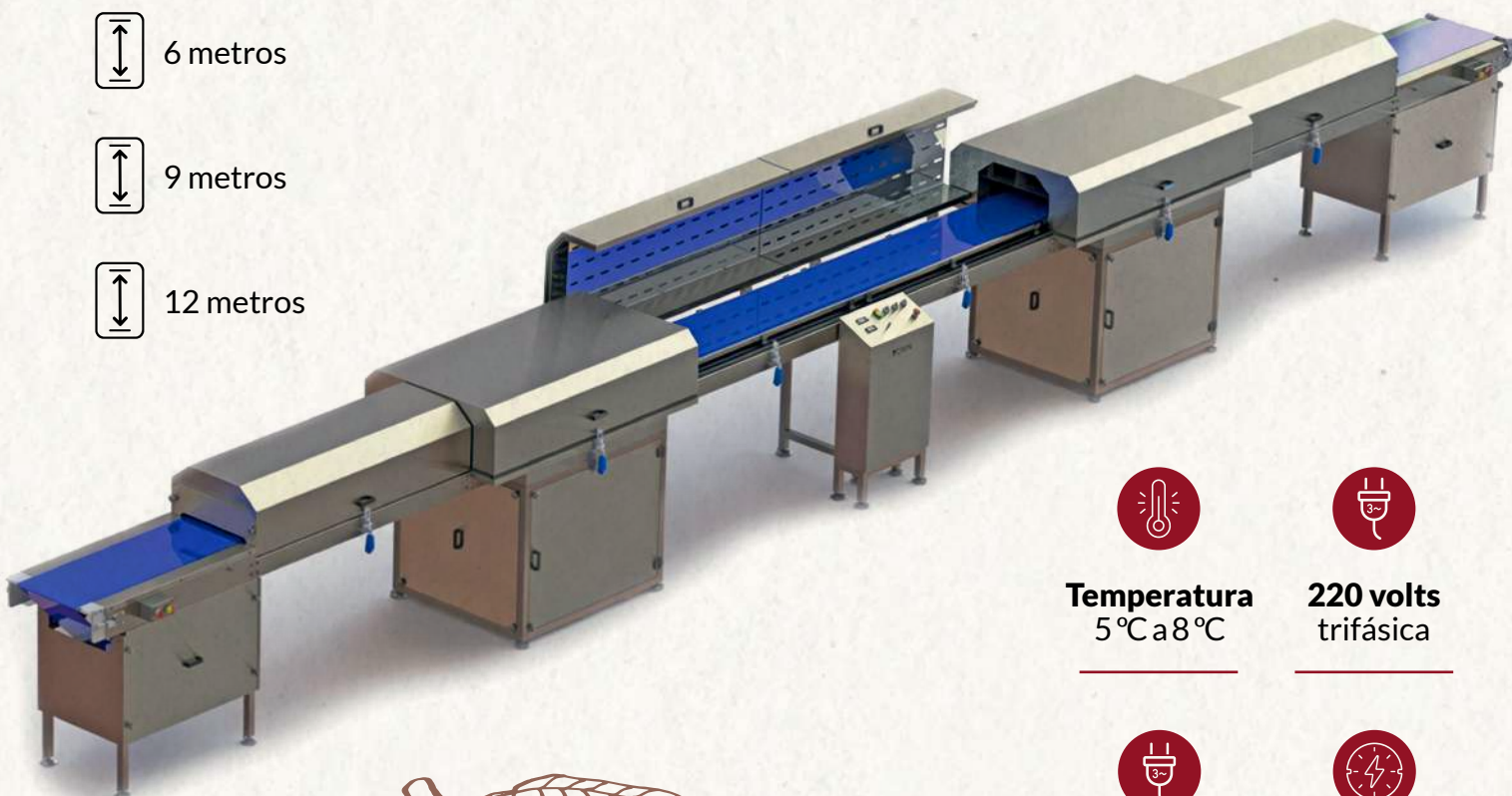
6 metros



9 metros



12 metros



Temperatura
5°C a 8°C



220 volts
trifásica

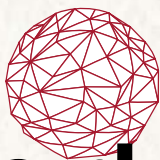


380 volts
trifásica



4,7 - 9,4
kW





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.

**CHILLER
INCLUSO**

- 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.



200 kg
12-18 horas



220 volts
trifásica



380 volts
trifásica



6.500
kW

Sfera ONE + VertiConcha 200

SISTEMA INTEGRADO PARA FABRICAÇÃO DE CHOCOLATES, CREMES E PASTAS

Do liquor ao chocolate acabado em menos de 3 m²: uma **linha integrada** que une o moinho de esferas SferaOne, a concha VertiConcha 200 e a peneira ChocoMesh para produzir de 2 a 4 toneladas por mês de chocolates, cremes ou pastas de oleaginosas, com refino abaixo de 20 micras.

Conchagem de até 200 kg por batelada com circulação de ar quente para reduzir a umidade e remover o ácido acético formado na fermentação das amêndoas — texturas mais aveludadas, **shelf-life estável e sabor incomparável**, com todos os parâmetros de aroma sob controle.



MÁQUINA
NOVA



Linha ChocoMaster

PROCESSO PRODUTIVO DO CHOCOLATE FINO

A Linha ChocoMaster é a solução VONIN para chocolatarias e indústrias que querem dominar todo o processo produtivo do chocolate fino em um sistema único, **robusto e escalável, em produções de 15 a 30 toneladas mensais ou maiores.**

No coração da linha está a concha refinadora ChocoMaster, um equipamento universal que executa em uma só máquina as etapas de pré-moagem, refino e conchagem — partindo tanto de nibs quanto de liquor de cacau, e entregando granulometrias de 20 a 25 microns em ciclos de 14 a 30 horas por batelada de 500 kg ou >1.000 kg.

Suas lâminas de geometria especial trabalham simultaneamente os pilares sensoriais do cho-

colate fino — circulação, oxigenação, redução de umidade, cisalhamento, controle de temperatura e homogeneização — eliminando o ácido acético residual da fermentação e desenvolvendo o perfil aromático com precisão programável via IHM.

Para fechar o ciclo produtivo, a ChocoMaster é integrada aos tanques TD-V de matéria-prima (liquor e manteiga de cacau), à bomba de transferência com tubulação encamisada e aquecida por circulação de água, e ao tanque de armazenamento de chocolate pronto — formando um circuito contínuo que **dispensa o transporte manual de massa e mantém temperatura, viscosidade e qualidade estáveis do início ao fim.**



Granulometria
20 a 25 µm



Tempo de refino
12-30 horas



220 volts
trifásica



380 volts
trifásica



30.000 a 48.000
quilowatt



Cobrideiras

Cubra seus produtos com *mais velocidade,
praticidade e organização.*

 VONIN

COB200V



Largura útil:
200 mm

ELEVE O INCRÍVEL AO EXTRAORDINÁRIO

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

- Soprador para remover excesso de chocolate
- Esteira de saída acoplada e sistema de vibração para melhor acabamento inferior
- Alimentador de papel manteiga automático para auxiliar na retirada dos produtos
- Sistema de corta-rabicho para remover imperfeições
- Suporte próprio que facilita a desmontagem
- Bandeja de apoio removível para fácil retirada dos produtos com o papel manteiga



COB400V

MÓDULO DE COBERTURA DIAMOND 50

O *módulo de cobertura dá à Diamond 50* a capacidade de cobrir diretamente com chocolate nobre, com túnel de resfriamento acoplado, abrindo oportunidades para você levar a qualidade dos seus produtos ao próximo nível.

Esse acessório fornece tudo o que você precisa para cobrir com perfeição: soprador para remover o excesso de chocolate, sistema de vibração na esteira, **10 ajustes de velocidade e produção estimada de até 4.000 unidades por hora.**

COB600V

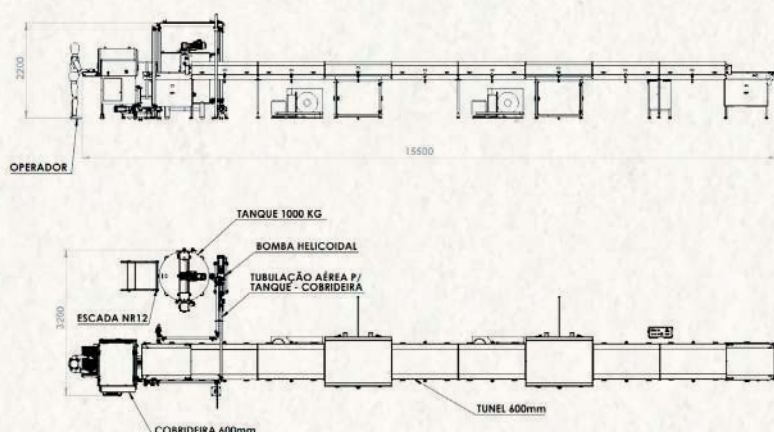
MÓDULO DE COBERTURA ONYX 100

A COB-600V transforma a ONYX 100 em uma cobrideira de chocolate completa, oferecendo mais flexibilidade para diferentes linhas de produção. Por possuir estrutura própria, o módulo **permite montagem e desmontagem rápidas, ideal para setups que precisam de agilidade e não podem parar.**

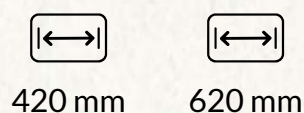
O equipamento conta com soprador turbina para remoção precisa do excesso de chocolate, sistema de vibração na esteira, ajuste de velocidade e produção estimada de até 6.000 unidades por hora.

Projetada para se adaptar às necessidades da sua produção, a COB-600V permite controlar todo o fluxo de cobertura dos produtos por meio dos controles de esteira, vibração, remoção de excesso e regulagem de temperatura.

LINHA DE COBERTURA



LARGURAS DISPONÍVEIS



6.000
produtos/hora



1.600
kW



- 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.





Centrífugas

Use a sazonalidade a seu favor.
Produza ovos de páscoa e figuras
de chocolate com facilidade

 VONIN

Spin6



USE A SAZONALIDADE AO SEU FAVOR

Crie produtos únicos, que façam parte dos momentos mais especiais do ano: Natal, Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia dos Namorados e outras datas comemorativas. Use a sazonalidade a seu favor com a centrífuga Spin 6, seja na produção de ovos de Páscoa ou de outras figuras de chocolate.

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.



240 ovos de páscoa
por hora



220 volts
monofásica



0,62
kW



PRODUZA FIGURAS DIVERSAS



Spin Mini

USE A SAZONALIDADE AO SEU FAVOR

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.

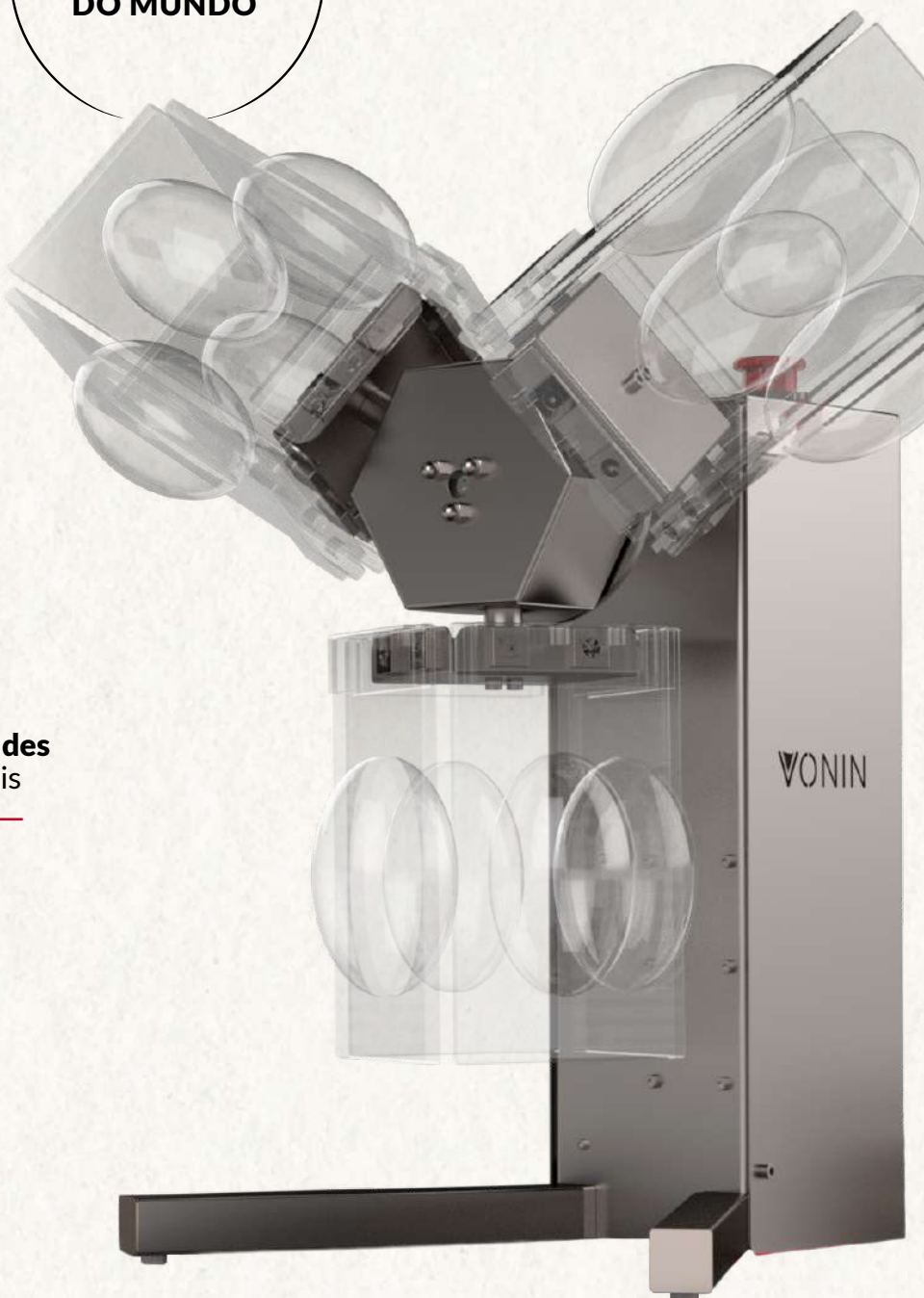


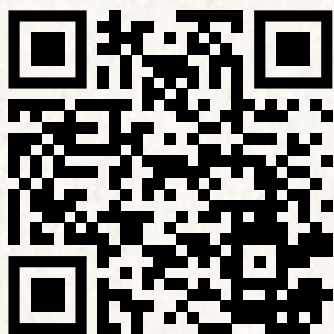
36 ovos de páscoa
por hora



+ de 80 moldes
disponíveis

A MENOR
CENTRÍFUGA
DO MUNDO





CONECTE-SE COM A GENTE

(11) 2571-5491 📞

(11) 9 9851-8347 📞

📍 R. Mariano Moro 379,
Vila Regina, São Paulo - SP

✉ comercial@grupovonin.com.br

📷 @voninmaquinas

f voninmaquinas

in linkedin-vonin

▶ voninmaquinas

VONIN

www.voninmaquinas.com.br