Описание Формовочная машина Candy Bar

Структура и состав самых разнообразных конфетных батончиков могут значительно отличаться. Различные компоненты, такие как аэрированные или ламинированные сахарные массы, карамель или желе, формируют основу для однослойных или многослойных конфетных батончиков. **Conbar®** — это формовочные машины для плиток, которые известны своей бездавлением и точностью веса, простотой в эксплуатации и легкостью смены продукта. Подача ингредиентов может осуществляться как пакетами, так и непрерывно от кухни **Chocotech**. Мы предоставляем полное решение от сырья до готового продукта из одного источника.

Особенности:
- Экономичность
- Надежность
- Многофункциональность
- Простота эксплуатации
- Большая гибкость
- Санитарный и легкий в обслуживании
- Формование, бережное к продукту

Характеристики Формовочная машина Candy Bar

Рабочая ширина: 400 до 1600 мм
Производительность: 300 до 5000 кг/ч

Компоненты:
- **Slab former WEB (Формовочная машина WEB)**
  Формовочная машина **WEB** предназначена для работы с низкоотваренными и аэрированными сахарными массами с добавлением или без добавления орехов, фруктов, рисовых хрустящих шариков и т.д. Она формирует первый слой конфетного батончика.
- **Slab former WET (Формовочная машина WET)**
  Формовочная машина **WET** используется для формирования тонкого, как правило, второго слоя, состоящего из карамели, помадки или желе. Толщина слоя может варьироваться от 2 до 5 мм.
- **Slab former WE (Формовочная машина WE)**
  Формовочная машина **WE** используется для формирования более толстого второго слоя, при этом она работает с массами, аналогичными тем, что используются в **WEB**.
- **Slab former WEZK (Формовочная машина WEZK)**
  Формовочная машина **Conbar® WEZK** позволяет подавать сырьё непосредственно из варочной системы или смесителя без промежуточного охлаждения, поскольку охлаждение и формование происходят внутри машины.