



ТД «ЭСКО»
Точные измерения
— наша профессия!

Машина Frozenshell®

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ

+7 (495) 258-80-83

БЕСПЛАТНЫЙ ЗВОНОК

8 800 350-70-37

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС В МОСКВЕ

ул. ГИЛЯРОВСКОГО, ДОМ 51

РАБОТАЕМ В БУДНИ С 9 ДО 18

ZAKAZ@ESKOMP.RU



Описание Формовочная машина Frozenshell®

Frozenshell® — линия для производства тонких шоколадных оболочек для кондитерских изделий, которая позволяет создавать шоколадные оболочки различных форм.

Процесс начинается с того, что формы с низкой температурой погружаются в ванну с темперированным шоколадом. Глубина погружения определяет высоту шоколадной оболочки. После этого форма размещает оболочки на транспортной ленте в идеальном порядке, где они немного охлаждаются. Затем используется PRALIMAT® для наполнения оболочек выбранной массой.

С помощью сменных пластин форм можно производить различные формы. На одной пластине могут быть расположены различные размеры.

Процесс заключается в том, что плита с замороженными инструментами погружается в ванну с темперированным шоколадом, и в зависимости от глубины и времени погружения достигается необходимая высота и толщина оболочек. Эти формы затем размещают оболочки на транспортной ленте в идеальном порядке. Далее оболочки могут быть заполнены различными начинками и украшены. Результатом технологии Frozenshell® являются тонкостенные оболочки, которые позволяют использовать как кремовые, так и текучие начинки.

Характеристики Формовочная машина Frozenshell®

Особенности:

- Широкий ассортимент формируемых продуктов
- Точное формирование по весу
- Быстрая смена форматов
- Рабочая ширина: от 400 до 800 мм
- Циклов в минуту: 2
- Производительность: от 150 до 400 кг/ч

Типы моделей:

Тип	Категория	Рабочая ширина	Продукция/минуту
Frozenshell®	Шоколад	420 мм	234 шт.
Frozenshell®	Шоколад	620 мм	364 шт.
Frozenshell®	Шоколад	820 мм	612 шт.

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83