

FORMING

フォーミング

パフライス、コーンフレーク、ドライフルーツ、ナッツ類、ビスケット等をチョコレートと混合し、ライト感覚のクランチチョコレートを作ります。



クランキー・チョコレート・フォーミング・マシン・プラント

CCF-275

半自動式、自動式、プラントに組込んで完全自動化など様々対応ができます。

型式	モールド標準寸法
CCF-275	275mm×205mm

小型バー・フォーミング・マシン

NR-250

成形、カットまでをコンパクトにまとめた小型機です。パフライス、コーンフレーク、ドライフルーツ、ナッツ類、ビスケット類をチョコレートと混合し、バー・チョコレートを自在に作れます。

型式	最大幅	高さ	長さ
NR-250	610mm	1430mm	4860mm



クランキー・チョコレート・フォーミング・マシン

CCF-275

クランチ成型の多品種・少量生産に適したフォーミングマシンです。モールドを変えらることで、様々な形のクランチが成形できるので、研究開発にも利用可能です。

型式	最大幅	高さ	長さ
CCF-275	569mm	1210mm	2200mm



バー・フォーミング・マシン

NR-600/800

原料混合、成形、カット、コーティングまでの自動化ができます。

型式	最大幅	高さ	長さ
NR-600	1700mm	1570mm	13750mm
NR-800	1900mm	1570mm	13750mm

