

チョコレート製造トータルプランナー

バラエティに富んだ多品種生産を、完全自動化。
本格的な全自動チョコレート成形プラントが
消費者ニーズに応えます。

創業から90年蓄積したノウハウを活かしてお客様の理想のチョコレートを形にします。
原料、機械、包装、チョコレートの製造は全て弊社にご相談ください。



SHELL CHOCOLATE MOLDING PLANT

シェル・チョコレート・モーディング・プラント

■デモルダー(自動型抜き装置)

冷却固化されたチョコレートをモールドより自動的に型抜きします。ツイスト装置とエア式ハンマー装置の2段階構成となっています。しかもハンマーの強弱は可変なので、厚物・薄物いずれも抜き残りの心配は全くありません。

■縦型クーラー(バーチカル・クーラー)

工場のスペースを有効に使用するための縦型クーラーです。小さなスペースで最大の冷却能力を発揮します。モールド収納枚数は200枚の小型から600枚の大型まで用意しています。

■リターン・コンベヤ(モールド・ヒーター)

冷却されたモールドを、再度チョコレートを充填する前に温風装置付コンベヤにて温めます。チョコレートのブルームなどの防止に不可欠な工程です。

■横送りコンベヤ

■チョコレート・デポジッター

大物から小物まで、ハンドルを回すだけで容易に正確な充填量を調整可能です。インバーター制御で充填回数を変更設定、ホッパー部は温水ジャケット方式です。

■シェーキング・コンベヤ

モールドに充填されたチョコレートの脱泡(エア抜き)をすると同時に、モールドのデザイン端々までチョコレートを延ばし、美しい商品を作ります。

■シェル・フォーマー

■センター・クーラー

■シェル・フォーミング・マシン

シェル・チョコレートに絶対不可欠なシェル(カラ)を作ります。より薄く、均一な厚さのシェルが要求されます。

■シェル・クーラー

■コントロール・ボックス

■ヒートン・プレート

■センター・デポジッター

クリーム、ジャムなど糖分の多い粘体専用デポジッターで、チョコレート・デポジッター同様に充填量は正確です。



■ GP-M3000 給袋自動包装機



■ SDC-275E チョコレート・ワンショット・デポジッター

ソリッド・チョコレート・モーディング・プラント

生産量	全長	幅	高さ
26ショット/分	20m	5m	3.4m

シェル・チョコレート・モーディング・プラント

生産量	全長	幅	高さ
24ショット/分	35m	5m	3.4m

クイック・シェル・モーディング・プラント

生産量	全長	幅	高さ
20ショット/分	32m	6.4m	3.4m

* 数字は参考ですので、ご要望により仕様は異なります。