

Descripción

Unas placas de depósito hechas a la medida para aplicaciones simples, one shot y shot triple son requeridas para depositar chocolates, compuestos, cremas, masas de relleno con base de grasa al igual que con base azucarada como el bombón de crema, geleé, toffee o caramelo.

Para cada línea enviada, les recomendamos el más adecuado proveedor de moldes para nuestras líneas. Nuestras líneas no requieren especialmente conjuntos de moldes muy específicos, dado que nuestro lema de trabajo se basa en el sistema de moldes sueltos, lo que nos permite ser independientes de cualquier proveedor de moldes. Lo más importante es que los moldes sean fiables y que las dimensiones y superficies sean adecuadas para las maquinarias industriales.

Póngase en contacto con nosotros si necesita nuestro apoyo o hacernos cualquier consulta.

{gallery}../boelu/images/schokoformen{/gallery}

Datos Técnicos

Ancho de área de trabajo: 275mm

- 425mm
- 600mm
- 800mm
- 900mm
- 1000mm