

## 上海桂禾食品科技顾问有限公司

沪办:上海市 200081 虹口区 四平路 311号甲座 1008 室 电话:+86-21-5556 0509 传真: +86-21-5515 0220 昌 台办:桃 330 元 市 吉 街 一号四楼 传真: +886-3-220 4337 电话:+886-3-220 3350 电邮: greatkhan@seed.net.tw robert.pai@vip.163.com 网址:www.greatkhan.com info@web.greatkhan.com

### 瑞士科诺博精致巧克力成型设备之特色有下列数项:

巧克力点花、夹心、浇注成型专家

- 一、 跳脱出传统巧克力成型设备使用链条运送模盘的束缚。因此得以在成型工艺上,获得极宽广的空间,任意发挥。其各项成型工艺之运用,可在样品照片中一窥大概。 但 仍有许多特殊工艺之运用,无法以静态图片演示,只能从科诺博公司的示范操作影片里看到。
- 二、 跳脱传统巧克力成型全线一机体设计。科诺博公司提供的所有成型机皆可自成一单机操作(模块化设计),可视工艺需要予以随时调整或重组。
- 三、 因为各功能机组皆自成一单机(模块化设计),因此生产线的布局,可视操作空间之需要 而配合调整,受装机环境制约的成份相对较低。
- 四、由于全线配置为组合式设计,各单机可以分离后重新排列组合,故可以在更换厂房、 或改变产能、或改变工艺时,可以获得立即而经济的解决方案,不需要每一套工艺都 特别订制一条生产线。
- 五、由上述各项特性,可以结论科诺博精致巧克力成型设备具有工艺多元化、楼地板利用 高效化、产品种类多元化、产能弹性化、生产线可分段分期投资的多项优势,是目前 业界最符合竞争激烈市场型态的设备。

科诺博公司使用的模盘尺寸标准可以是传统 275 X 175 或 300 X 175,也可以是 300 X 380 或是 425 X 450,也可以是 500 X 500 mm 或更大,视产品群的最大尺寸需要而定。但由于主机的工作宽度一但决定后,浇注机的输送机尺寸就固定了,这两个尺寸日后都不可能再改,因此初期规划模盘尺寸时,必须要考虑产品的变异需要,理论上用大一点的模盘,可以在日后开发新产品时,预留较大的尺寸及造型变化的空间。

科诺博公司供应的巧克力浇注成型机居于全世界技术绝对领先地位。该公司产制的巧克力浇 注机可作下列各种复杂的动作:

夹心:立体圆球形产品,夹心量最高可达80%以上。(所有机型)

一般长形或方正立方体产品夹心量亦可达 50~60%以上。(所有机型)

重量:一般机型视选用的浇注泵大小而定,通常精度都在 0.1 克。(所有机型)

点花:重量精度可达 0.01 克 (三维机型) 。其它机型视选用的浇注泵大小而定。

裱花:位置精度可达 0.1 毫米。(三维机型)

弹性:同一台浇注机最多可配合 16 种模板点花或裱花同时运行。(选购功能)

Web Site: www.greatkhan.com Info@web.greatkhan.com SHANGHAI GREAT KHAN FOOD TECHNOLOGY CONSULTING CO., LTD. Shanghai Office: Xiamen Office:

Room 1008, Building. A, No. 311, Si Ping Road, Hong Kou District, 200081 Shanghai, China Tel: +86 - 21 - 5556 0509

Fax: + 86 - 21 - 5515 0220 E-mail: robert.pai@vip.163.com Room B 2701, Zhen Hwa Bldg, 61, Dong Du Road, Xiamen, 361012 Fujian, China Tel: + 86 - 592 - 567 2177 Fax: + 86 - 592 - 567 2166

E-mail: robert.pai@seed.net.tw

GREAT KHAN INDUSTRIAL CO., LTD. Taiwan Office: 4th FI, No. 1, Ji Chang Street Tao Yuan City 330, Taiwan, Republic of China

Tel: + 886 - 3 - 220 3350 Fax: + 886 - 3 - 220 4337 E-mail: greatkhan@seed.net.tw



## 上海桂禾食品科技顾问有限公司 SHANGHAI GREAT KHAN FOOD TECHNOLOGY CONSULTING CO., LTD.

夹心馅料种类从最基本的油包油,至各种高低黏度的糖浆类夹心如太妃或软糖,也可是有结晶体的夹心如方登糖、酒心等。依选用浇注杆直径大小的不同,馅料还可以包含各种尺寸的固型物如碎果仁、膨发米等。

#### 一般最常见两个机型之比较:

选择一:KCM 12/24<sup>-35</sup> Z – Serie α <sup>Compact</sup> = 24 pistons 阿尔发 24 泵基本型浇注机 选择二:KCM 24/48<sup>-21</sup> Z – Serie α <sup>Compact</sup> = 48 pistons 阿尔发 48 泵基本型浇注机

由于该两机型之机头尺寸相同,故当配置大口径浇注泵时,浇注泵的总数减少。当配置小口径浇注泵时,浇注泵的总数变多。因此上述二机型的浇注泵搭配方式,有以下两种变化:

12/24<sup>-35</sup> 表示浇注泵泵体直径 35 毫米,可选用的浇注杆直径有 6/8/10/17/25/30 毫米。 24/48<sup>-21</sup> 表示浇注泵泵体直径 21 毫米,可选用的浇注杆直径有 6/8/10/18 毫米。 目前已发展出直径 45 毫米泵体,其浇注杆直径最大可达 35 毫米,用于整粒干果浇注。

#### 该二机型的选择重点在于:

如果日后拟生产夹心类且馅料富含颗粒的产品时,理想模孔中心点间距应定位于 35 毫米,以便配置大口径(35 毫米)浇注泵,才能在使用大颗粒夹心时馅料不易堵塞,所以应选择 24 泵浇注机。如夹心馅料不含粗颗粒时,模孔中心点间距就不是那么重要了,因此可以选择 48 泵浇注机。48 泵浇注机产能是 24 泵浇注机的两倍,但价格却只多约 30%。故如果目标是希望有一定的产量, 48 泵浇注机为较合适的选择。

如果又要马儿跑,还要马儿快,又要夹心带颗粒,又要高产能,那么只能选择阿尔发标准型 浇注机,该机种高于基本型一阶,机体较大,于配置 35 毫米大口径浇注泵时,最多可装到 72 只浇注泵。换言之夹心时可一次性浇注 36 个模孔。而 24 泵浇注机作夹心时,只能一次 性浇注 12 个模孔。

至于分配板的考虑,只要一改变模孔中心点间距,就必须增加一块新的分配板。这是所有巧 克力浇注机的共同特性。

以上是选择设备的几个重点考虑因素。

## 上海桂禾食品科技顾问有限公司

电邮:<u>robert.pai@vip.163.com</u> <u>robert.pai@seed.net.tw</u> 网址:<u>www.greatkhan.com</u> <u>greatkhan@seed.net.tw</u>

# 专业人做专业事!! 专业事找专业人!!

糖果、巧克力、烘焙等欧美制造加工、包装、模具及外围设备专业代理

Web Site: www.greatkhan.com
SHANGHAI GREAT KHAN FOOD TECHNOLOGY CONSULTING CO., LTD.
Shanghai Office: Xiamen Office:
Room 1008, Building. A, No. 311, Room B 2701, Zhen Hwa Bldg,

Si Ping Road, Hong Kou District, 200081 Shanghai, China Tel: + 86 - 21 - 5556 0509 Fax: + 86 - 21 - 5515 0220 E-mail: robert.pai@vip.163.com 61, Dong Du Road, Xiamen, 361012 Fujian, China Tel: +86 - 592 - 567 2177 Fax: +86 - 592 - 567 2166 E-mail: robert.pai@seed.net.tw GREAT KHAN INDUSTRIAL CO., LTD. Taiwan Office:
4th FI, No. 1, Ji Chang Street
Tao Yuan City 330, Taiwan,
Republic of China
Tel: +886 - 3 - 220 3350

Fax: + 886 - 3 - 220 4337 E-mail: greatkhan@seed.net.tw