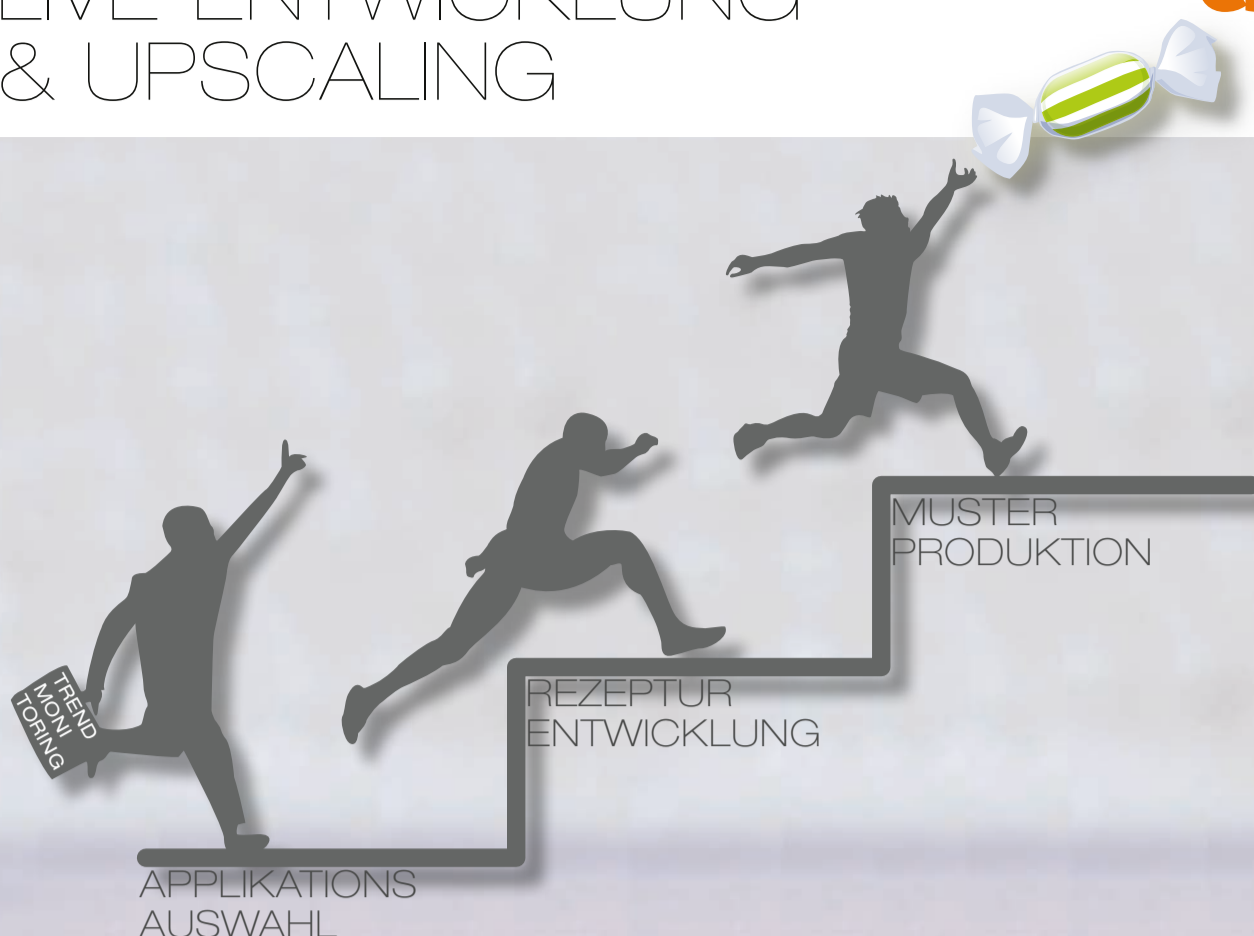


LIVE-ENTWICKLUNG & UPSCALING



Um Ihre kostbare Zeit zu schonen, haben wir ein Verfahren entwickelt, das Ihre Produktentwicklungszeit verkürzt und Ihre Innovationen schneller auf den Markt bringt. Mit gezieltem Know-How und modernster Maschinenteknik bei uns im Haus entwickeln wir mit Ihnen gemeinsam Ihr Produkt wie z.B. Pralinen, Fruchtgummis, Gelees, Hartbonbons, Weichkaramellen, Fondants, Toffees u.v.m.

Mit Ihnen gemeinsam im Einsatz – zur gleichen Zeit am gleichen Ort:

Süßwarentechnologen

Flavouristen

Anlagenhersteller

Labor-Pilotanlage



Mitglied der



Partner von



Auf unserer Laborgießmaschine können wir eine Vielzahl von Produkten herstellen – in kleinen Mengen, jedoch im gleichen Verfahren wie auf Ihren Produktionsanlagen. Ideal um auszuprobieren – Geschmack, Farbe und Konsistenz. Genial um die beste Kombination und die perfekten Parameter zu erarbeiten.

PRODUKTGRUPPEN



DOSIERVERFAHREN	Schokolade	Gummi & Gelee	Hartbonbon	Fondant & Toffee
Massiv ¹	x	x	x	x
Massiv ¹ , aufgeschlagene Massen	x	x		
Massiv ¹ mit Zusätzen	x	x	x	x
One-Shot ²	x	x	x	x
One-Shot ² mit Zusätzen	x	x	x	x
Starlight ³	x	x	x	x
Starlight ³ Swirl ⁴	x	x	x	x
Starlight ³ mit Füllung	x	x	x	x
Triple-Shot ⁵	x			x

¹ Massiv: Dosierung mit 1 Kolbenachse

² One-Shot: Dosierung mit 2 voneinander unabhängigen Kolbenachsen

³ Starlight: radial gestreift

⁴ Swirl: Dosierung über angetriebene Rotationsdüsen

⁵ Triple-Shot: Dosierung mit 3 voneinander unabhängigen Kolbenachsen

*Wir freuen uns
auf die Zusammenarbeit!*

