

CWモーリングマシンM1276 × WHエンローピングユニット

✓ テンパリング (※シード法)

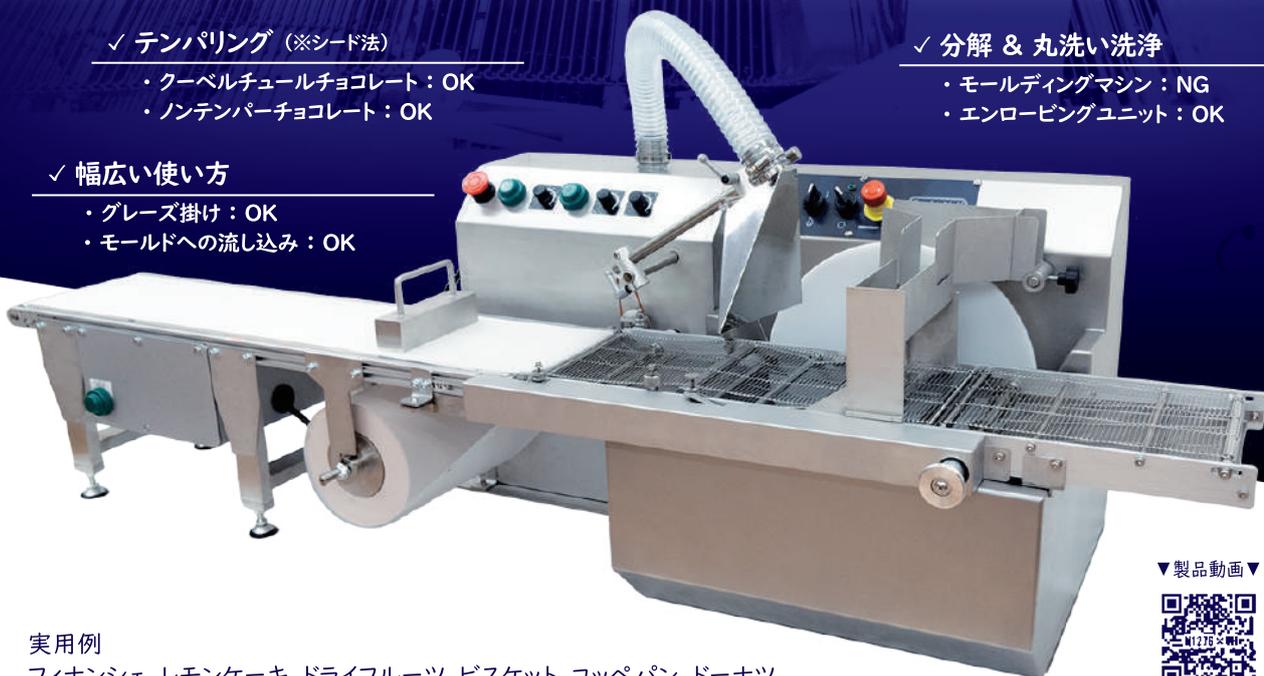
- ・クーベルチュールチョコレート：OK
- ・ノンテンパーチョコレート：OK

✓ 幅広い使い方

- ・グレース掛け：OK
- ・モールドへの流し込み：OK

✓ 分解 & 丸洗い洗浄

- ・モーリングマシン：NG
- ・エンローピングユニット：OK



▼ 製品動画 ▼



実用例

フィナンシェ、レモンケーキ、ドライフルーツ、ビスケット、コッペパン、ドーナツ

※高さ4.5cm未満、横幅18cm未満の製品

製品特徴

※機械を設置する台が必要。

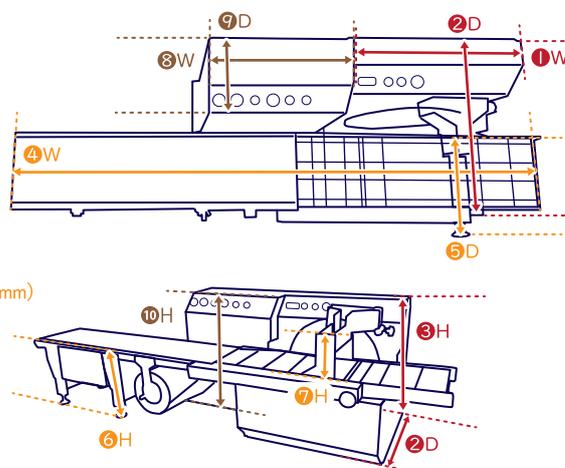
どちらも100Vの電力で取り扱いOK

< 機械全体 > スッキリ卓上モデル
W1,650mm x D560mm x H670mm 【重量】121.35kg

< モーリングマシンM1276 >
①W510mm ②D510mm ③H470mm (英文説明書510×510×560)
【重量】38.75kg (蓋入り39.70kg)
【電圧】100V 【消費電力】500W (機械110V仕様)

< WHエンローピングユニット：コンベア部 >
④W1,650mm ⑤D340mm ⑥H290mm (⑦コーティング部品H135mm)
【重量】左コンベア：20.75kg、右コンベア：12.40kg、
底鉄板：11.90kg、文鎮：7.25kg

< WHエンローピングユニット：ブロワーモーター部 >
⑧W400mm ⑨D470mm ⑩H670mm
【重量】29.35kg 【電圧】100V 【消費電力】700W



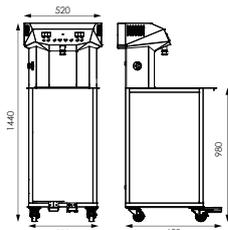
⑧ 機械・モールド類

テンパリングマシン

テンパリングマシンCW12 M1200

■商品コード：#9942

- タンク容量：チョコレート12kg
- 生産量：45kg/時間
- 電源：単相 220V
- 消費電力：0.7kW
- 本体重量：121kg
- 標準装備・機能：
 - ・デジタル温度表示搭載
マイクロプロセッサ
 - ・チョコレート充填用ペダル
 - ・パイレーションテーブル



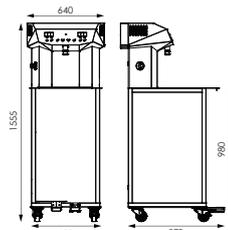
【Chocolate World】

テンパリングマシン

テンパリングマシンCW60 M1400

■商品コード：#9953

- タンク容量：チョコレート60kg
- 生産量：200kg/時間
- 電源：三相 230V
- 消費電力：1.9kW
- 本体重量：215kg
- 標準装備・機能：
 - ・デジタル温度表示搭載
マイクロプロセッサ
 - ・チョコレート充填用ペダル
 - ・パイレーションテーブル



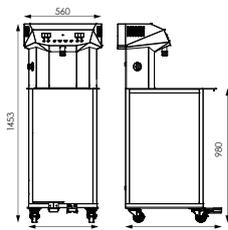
【Chocolate World】

テンパリングマシン

テンパリングマシンCW24 M1300

■商品コード：#9943

- タンク容量：チョコレート24kg
- 生産量：90kg/時間
- 電源：三相 230V
- 消費電力：1.0kW
- 本体重量：185kg
- 標準装備・機能：
 - ・デジタル温度表示搭載
マイクロプロセッサ
 - ・チョコレート充填用ペダル
 - ・パイレーションテーブル



【Chocolate World】

接続可能機器

エンロービングライン M1200A (CW12用) / M1300A (CW24 / CW40用)

■商品コード：#29274 (M1200A)

- 本体サイズ(縦×横×高さ)：
 - 保管時：600×600×1760 (mm)
 - 操作時：1760×600×1230 (mm)
 - ベルトコンベア幅：180mm
- 電源：単相 220V (テンパリングマシンに接続)
- 消費電力：0.5kW
- 本体重量：65kg

■商品コード：#99091 (M1300A)

- 本体サイズ(縦×横×高さ)：
 - 保管時：500×530×1755 (mm)
 - 操作時：1740×530×1260 (mm)
 - ベルトコンベア幅：200mm
- 電源：単相 220V (テンパリングマシンに接続)
- 消費電力：0.5kW
- 本体重量：72kg
- 標準装備・機能：
 - ・二重エンローピングシステム
 - ・タッピングシステム
 - ・調整可能な送風ユニット
 - ・ディテール(尻切り)システム
 - ・ベルトコンベア



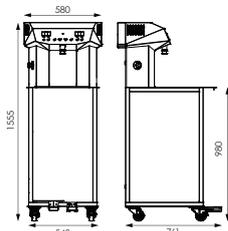
【Chocolate World】

テンパリングマシン

テンパリングマシンCW40 M1500

■商品コード：#99085

- タンク容量：チョコレート40kg
- 生産量：150kg/時間
- 電源：三相 230V
- 消費電力：1.6kW
- 本体重量：190kg
- 標準装備・機能：
 - ・デジタル温度表示搭載
マイクロプロセッサ
 - ・チョコレート充填用ペダル
 - ・パイレーションテーブル



【Chocolate World】

接続可能機器

エンローピングユニット M1850

■商品コード：#9911

- 本体サイズ(縦×横×高さ)：
 - 1150×600×1460 (mm)
- グリルトップまでの高さ：
 - 最小1065mm 最大1125mm
- グリルスピード：0.75-1.2m/分
- 電源：単相 230V 6A
- 本体重量：680kg
- 標準装備・機能：
 - ・エンローピンググリルシステム (作業幅300mm)
 - ・調整可能なペダル付きの1つのフレーム(+/-50mm)
 - ・リクエストに応じてヒータリング可能
 - ・二段階調整可能なカーテン付きのエンローピングギッター
 - ・ブロー、ドライグリル、ウェットグリル、パイレーター、ディテ일러
 - ・アナログコントロールパネル付き電気キャビネット



※接続イメージです。

【Chocolate World】

⑧ 機械・モールド類

標準装備品

バイブレーションテーブル

【Chocolate World】

●特長：

- ・すべてのテンパリングマシンに接続できる付属品です。
- ・チョコレートモールド面のチョコレートを削ぎ落とすためのスクレーパーも付属しています。

チョコレートモールドにチョコレートを充填した後にバイブレーションテーブルの振動により、チョコレート内の気泡を取り除いたり、チョコレートモールドに充填したチョコレートを落としたりできます。



※固定部品は付属しません。

オプションユニット

ドージングヘッドM1300E (オプションユニット)

【Chocolate World】

■商品コード：#9944

●標準装備・機能：

- ・2種類のドージングプレート(3×7と3×8)
- ・バイブレーションテーブルに装備できるチョコレートモールド固定部品
- ・加熱スクレーパーのドージングユニット

●特長：チョコレートモールド用の充填ノズルです。ドージングヘッドからチョコレートをチョコレートモールドに充填することにより、手でチョコレートを流し込む必要がなくなり、作業時間の節約と、衛生的な作業が可能です。



※その他サイズのドージングヘッドをご要望の場合はご相談ください。

オプション機器

クーリングトンネルM1850T (4m/6m/8m)

【Chocolate World】

■商品コード：#29263 (T8)

- 本体サイズ：長さ：[M1850T4] 3344mm (冷却部分2000mm)
[M1850T6] 5344mm (冷却部分4000mm)
[M1850T8] 7344mm (冷却部分6000mm)
※入口部分332mm、出口部分1002mm
幅：717mm (ベルト幅：300mm)
高さ：最小1150mm 最大1215mm
(カバー除く) 最小1035mm 最大1100mm
脚部分でも高さ65mmの調整可能

●電源：三相 230V 50Hz

●本体重量：560kg

●標準装備・機能：

- ・自動温度調節機能
- ・ベルト自動蛇行防止機能
- ・操作タッチパネル (入口出口1機ずつ搭載)



エンローバー

CW モールディングマシンM1276-110V

【株式会社前田商店】

× WHエンロービングユニット

■商品コード：#29298・#90948

●本体サイズ(縦×横×高さ)：1,650×56×670 (mm)

●消費電力：500W & 700W (※どちらも100Vの電力で使用可能)

●本体重量：121.35kg

●特長：卓上型でコンパクトな設計のモールディングマシンにエンローバーユニットを接続。テンパー&ノンテンパーチョコレートのどちらも使用可能でボンボンショコラ、モールディング、コーティング、など様々な製品の製造にご利用いただけます。コンベアは丸洗い可能で、衛生的です。



パンニングマシン

パンニングマシン

【Chocolate World】

M1291/M1291-110V (7L)

M1292/M1292-110V (16L)

■商品コード：#9985、#99084

●マシン本体サイズ(縦×横×高さ)：580×690×320 (mm)

●ポウルサイズ：[M1291] Φ370mm
[M1292] Φ500mm

●電源：[M1291/M1292] 220V
[M1291-110V/M1292-110V] 110V 60Hz

●消費電力：0.37kW

●本体重量：36kg

●特長：ナッツやドライフルーツなどの素材へ均一にチョコレートをコーティングすることができます。チョコレートを冷やす送風機能付きで、手作りで要する製造時間を大幅に短縮させることができます。回転スピードも細かく調節でき、使用するチョコレートやコーティングする素材によって使い分けすることができます。



パンニングマシン

シュガーパンニングマシン

【Chocolate World】

M1285-230V

■商品コード：#9921

●本体サイズ(縦×横×高さ)：750×450×700 (mm)

●電源：単相 230V 50Hz

●消費電力：3.5kW

●本体重量：25kg

●容量：2kg

●特長：ナッツやドライフルーツなどの素材へ均一にシュガーコーティングをすることができます。ガスを使用しない電熱線タイプの機械のため、誰でも安心してご使用いただけます。30分で2kg製造可能(素材によって異なります)。手作りで製造されるよりも時間の短縮が可能です。



⑧ 機械・モールド類

モールド関連製品

Form Box M1256-110V

- 商品コード：#99060
- 本体サイズ(縦×横×高さ)：315×466×274(mm)
- 電源：単相 110V
- 消費電力：1.0kW
- 本体重量：13kg
- 最高温度：340℃
- 特長：オリジナルのモールドを簡単に作ることが可能です。卓上型でコンパクトなため場所もとりません。



※本機は別途掃除機が必要になります。

【Chocolate World】

モールド関連商品

チョコレート用モールド

- 特長：チョコレートワールド社では数百種類以上のチョコレート用モールドを扱っております。※輸入取り寄せ商品



【Chocolate World】

その他機械

Dedy プラリネカッター

- 商品コード：#9384
- 本体サイズ：600×420×110mm
- 特長：プラリネのガナッシュや生チョコを、替え刃を取り換えて様々なサイズにカットすることができます。替え刃は4タイプ(15.0mm、22.5mm、30.0mm、37.5mm)ございます。ほかにも、カットしたガナッシュ方向変換用の取り板、張替え用のピアノ線、取り付け工具、予備金具部品の付属品がセットとなっています。



【Dedy】

モールド関連商品

モールド各種



【JKV】

チョコレート溶解保温機

ウォーマー 丸型

- 商品コード：#9382
- 本体サイズ：直径310×高さ180mm
- 容量：3kg
- 電源：単相 230V
- 消費電力：70W
- 使用方法：付属のステンレスボウルにチョコレートを入れて、ウォーマーに直接はめ込んでください。温度は本体のダイヤルを回して、ご希望の温度になるところに設定してください。



【株式会社前田商店】

チョコレート溶解保温機

ウォーマー 四角型

- 商品コード：#9381
- 本体サイズ：420×320×180mm
- 容量：6kg
- 電源：単相 230V
- 消費電力：140W
- 使用方法：付属のステンレスボウルにチョコレートを入れて、ウォーマーに直接はめ込んでください。温度は本体のダイヤルを回して、ご希望の温度になるところに設定してください。



【株式会社前田商店】

チョコレート溶解保温機

ウォーマー 四角型

- 商品コード：#9380
- 本体サイズ：640×400×180mm
- 容量：12kg
- 電源：単相 230V
- 消費電力：240W
- 使用方法：付属のステンレスボウルにチョコレートを入れて、ウォーマーに直接はめ込んでください。温度は本体のダイヤルを回して、ご希望の温度になるところに設定してください。



【株式会社前田商店】

モールド関連製品

シューレンモールド

- 商品コード：#9835、#9857
- 容量：190g×5連、400g×4連
- 特長：蓋つきのシューレン用モールド。水分を保ち乾燥を防ぐため、しっとりとした焼き上がり。形も大きさも均一に作ることができます。



【株式会社前田商店】