

EXCLUSIVE FRAME MOULDS



EXCLUSIVE FRAME MOULD


 You want to make an instant impact on the market with chocolates of your own design?

Our in-house specialist team of engineers and consultants is happy to help you along the way. With over 30 years of experience in designing and producing moulds and shapes, Chocolate World is recognised as setting the standard in this sector.

Thanks to the most sophisticated techniques and software, we can execute your ideas with high precision, without losing sight of your wishes. It will always be you, the customer, who decides on the size, colour and reference of your personal mould. Flexibility is one of our major selling points. We look at each project with one goal in mind: deliver a final product of the highest quality, customised completely by our client.

We will keep you up to date at every step along the way in order to achieve the final result you had in mind.

MOULES ENCADRE EXCLUSIFS

 Souhaitez-vous surprendre instantanément le marché avec des chocolats de votre propre création ?

Nos ingénieurs et consultants internes seront heureux de vous assister tout au long du processus. Avec plus de 30 ans d'expérience en conception et production de moules et de formes, Chocolate World est reconnue pour être la référence du secteur.

Grâce aux techniques et logiciels les plus sophistiqués, nous pouvons donner vie à vos idées avec grande précision, sans perdre de vue vos desideratas. Les décisions portant sur la taille, la couleur et la référence de votre moule personnel resteront toujours votre prérogative. La flexibilité est l'un de nos principaux arguments de vente. Nous examinons chaque projet avec un seul objectif à l'esprit : fournir un produit final de la plus haute qualité, entièrement personnalisé par notre client.

Nous vous tiendrons au courant à chaque étape du développement, afin que le résultat final corresponde parfaitement à ce que vous imaginiez.

EXCLUSIEVE KADERVORMEN


 Wilt u de markt rechtstreeks betreden met zelfontworpen chocolade?

Ons eigen gespecialiseerde team met ingenieurs en consultants staat paraat om u hierbij te helpen. Met meer dan 30 jaar ervaring in het ontwerpen en produceren van vormen en figuren, wordt Chocolate World beschouwd als dé toonaangevende speler binnen de sector.

Met behulp van de meest geavanceerde technieken en software, voeren we uw ideeën zo nauwkeurig mogelijk uit, zonder daarbij uw behoeften uit het oog te verliezen. U zal als klant altijd de eindbeslissing nemen over de afmetingen, kleur en referentie van uw gepersonaliseerde vorm. Flexibiliteit is één van onze belangrijkste verkoopstoeven. We hebben bij elk project maar één doel voor ogen: een volledig door onze klant gepersonaliseerd eindproduct van topkwaliteit afleveren.

We houden u tijdens het proces van elke stap op de hoogte om zo tot het uiteindelijke resultaat te komen dat u voor ogen had.

MOLDES DE MARCOS EXCLUSIVOS

 ¿Quieres llegar pisando fuerte en el mercado con chocolates de diseño propio?

Nuestro equipo interno de ingenieros y consultores especialistas estará encantado de ayudarle durante todo el proceso. Con más de 30 años de experiencia en el diseño y la producción de moldes y formas, Chocolate World es reconocida como la empresa referente en el sector.

Gracias a las técnicas más sofisticadas y software, podemos realizar sus ideas con gran precisión, sin perder de vista sus deseos. Como cliente, será siempre usted quien decida sobre el tamaño, el color y la referencia de su molde personal. Ser una empresa flexible es uno de nuestros mayores argumentos de venta. Abordamos cada proyecto con un objetivo en mente: entregar un producto final de la más alta calidad, enteramente personalizado por nuestro cliente.

Le informaremos de cada paso del proceso para lograr el resultado final que tenía proyectado.

3 WAYS TO MAKE YOUR EXCLUSIVE PROFESSIONAL POLYCARBONATE FRAME MOULDS

1. FULL-EXCLUSIVE CONCEPT

We simply design your chocolate, your idea, your dream. Any conical shape or size is possible upon request. This is the perfect solution for both artisan and industrial producers, who know the design they want, and how they want it. This is the most professional exclusive polycarbonate mould service you will find in the market these days.

The options are endless, we work together with you to create that perfect mould you have always wanted. With a minimum order quantity of 50 pieces, this is an ideal way to promote your own design. For more information on available sizes, please check p.8.



2. SEMI-EXCLUSIVE CONCEPT

If you want to personalise an existing mould with your logo or brand name, this is the perfect cost-effective solution for the same minimum order quantity of 50 pieces. Choose from the selected range of moulds we think are best suited for this purpose, and we can work from there. For more information on available sizes, please check p. 22, 23.

3. LIMITED EXCLUSIVE CONCEPT

If you are rather looking for a smaller number of moulds to kick-start your production, we would suggest our click-and-play frame system. This option allows you to make 10 customised polycarbonate moulds, which considerably reduces the cost of the project. This solution is limited to praline moulds, caramels, small bars and tablets with sides measuring no more than 50 mm. This concept provides you with 6 cavities per frame.

OPTIONS

→ SANDBLASTED VERSUS POLISHED EFFECTS

These different effects are just a matter of preference. Some chocolates will look lovely with a polished finish, while others are better suited to a more sandblasted finish. It is up to you to choose which one you prefer. These visual effects can be applied to any kind of tooling.

→ CENTRE SYSTEMS (FOR FULL EN SEMI EXCLUSIVE CONCEPT)

At Chocolate World we offer our customers the option of centring pins, to ensure faultlessly- balanced double moulds.

3 MOGELIJKHEDEN OM UW EXCLUSIEVE, PROFESSIONELE POLYCARBONAAT KADERVORMEN TE MAKEN

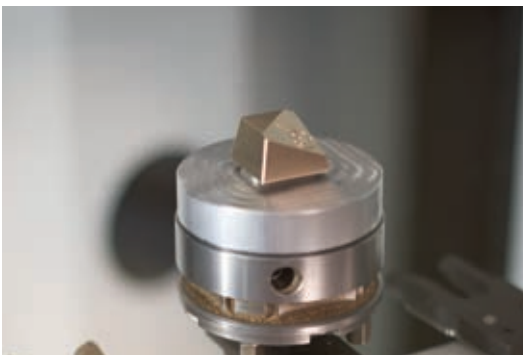
1. VOLLEDIG EXCLUSIEF CONCEPT

Wij ontwerpen eenvoudigweg uw chocolade, uw idee, uw droom. Conische vormen zijn in verschillende afmetingen op aanvraag verkrijgbaar. Dit is de perfecte oplossing voor zowel ambachtelijke als industriële producenten die precies weten welk ontwerp ze willen. Dit is het meest professionele, exclusieve aanbod voor polycarbonaat vormen dat u vandaag de dag op de markt kan vinden.

De mogelijkheden zijn legio. Wij bundelen samen met u onze krachten om die ene perfecte vorm te ontwerpen waarvan u altijd al had gedroomd. Dit is de ideale manier om uw eigen ontwerp te promoten. De minimale afname hiervoor bedraagt 50 stuks. Voor meer informatie over de beschikbare afmetingen, zie p. 8.

2. SEMI-EXCLUSIEF CONCEPT

Wilt u een bestaande vorm met uw logo of merknaam personaliseren, dan is dit de perfecte kosteneffectieve oplossing tegen diezelfde minimale afname van 50 stuks. Kies uit de door ons zorgvuldig geselecteerde vormen waarop we ons kunnen baseren voor de verdere uitwerking. Voor meer informatie over de beschikbare afmetingen, zie p. 22, 23.



3. BEPERKT EXCLUSIEF CONCEPT

Indien u eerder op zoek bent naar een kleiner aantal vormen om met uw productie van start te gaan, raden wij u ons click-and-play kader-systeem aan. Met deze optie kan u 10 gepersonaliseerde polycarbonaat vormen maken, wat de kosten van het project aanzienlijk vermindert. Deze optie beperkt zich tot pralinevormen, caraques, kleine repen en tabletten waarvan de afmeting van de langste zijde niet meer dan 50 mm bedraagt. Bij dit concept beschikt u over 6 caviteiten per kader.

OPTIES

→ ZANDSTRAAL- VERSUS POLIJSTEFFECTEN

Deze verschillende effecten zijn een kwestie van voorkeur. Sommige chocoladeproducten zien er mooi uit met een gladde afwerking, terwijl andere er beter uitzien met een gezandstraalde afwerking. De keuze is volledig aan u. Deze visuele effecten kunnen worden toegepast op elk type vorm.

→ CENTREERSYSTEMEN

Bij Chocolate World bieden wij onze klanten centreerpinnen aan om ervoor te zorgen dat dubbele vormen perfect uitgelijnd zijn.

3 FAÇONS DE PRODUIRE VOS MOULES ENCADRE PROFESSIONNELS EXCLUSIFS EN POLYCARBONATE

1. CONCEPT TOTALEMENT EXCLUSIF

Nous élaborons simplement votre chocolat, votre idée, votre rêve. Toute forme ou taille conique est possible sur demande. C'est la solution parfaite pour les artisans comme pour les industriels qui savent ce qu'ils veulent et comment ils le veulent. C'est aujourd'hui le service de production de moules exclusifs en polycarbonate le plus professionnel qui soit disponible sur le marché.

Les options sont infinies ; nous collaborons avec vous pour créer ce moule parfait que vous avez toujours voulu. Avec une quantité minimum de 50 pièces en commande, c'est le moyen idéal pour promouvoir votre propre design. Pour plus d'informations sur les tailles disponibles, veuillez consulter la p. 8.

2. CONCEPT SEMI-EXCLUSIF

Si vous souhaitez personnaliser un moule existant avec votre logo ou votre marque, c'est la solution parfaite et économique pour la même quantité minimum de 50 pièces en commande. Choisissez parmi la gamme sélectionnée de moules que nous pensons être la mieux adaptée à cette fin et ce sera notre point de départ. Pour plus d'informations sur les tailles disponibles, veuillez consulter la p. 22, 23.

3. CONCEPT D'EXCLUSIVITÉ LIMITÉE

Si, par contre, vous souhaitez un plus petit nombre de moules pour amorcer rapidement votre production, nous vous suggérons notre système de cadre « click-and-play ». Cette option vous permet d'obtenir 10 moules personnalisés en polycarbonate, réduisant ainsi considérablement le coût du projet. Cette solution est limitée aux moules pour pralines, caraques, petites barres et tablettes de maximum 50 mm de côté. Ce concept offre 6 cavités par cadre.



OPTIONS

→ EFFETS SABLÉS OU POLIS

Ces effets variés ne sont qu'une question de préférence. Certains chocolats seront beaux avec une finition polie, d'autres seront mieux adaptés à une finition moins brillante. À vous de choisir celle que vous préférez. Ces effets visuels peuvent être appliqués à n'importe quel type d'outillage.

→ SYSTÈMES DE CENTRAGE

Chez Chocolate World, nous offrons à nos clients l'option de goupilles de centrage afin de garantir que les demi-cavités soient parfaitement alignées.

3 MANERAS DE REALIZAR SUS EXCLUSIVOS MOLDES DE MARCOS PROFESIONALES DE POLICARBONATO

1. CONCEPTO EXCLUSIVO

Nosotros simplemente diseñamos su chocolate, su idea y su sueño. Cualquier figura o tamaño en forma de cono es posible bajo pedido. Esta es la solución perfecta tanto para productores artesanales como industriales, que conocen el diseño que quieren y cómo lo quieren. Este es el servicio exclusivo de moldes de policarbonato más profesional que encontrará en el mercado en la actualidad.

Las opciones son infinitas y trabajamos junto con usted para crear ese molde perfecto que usted siempre ha deseado. Con un pedido mínimo de 50 piezas, esta es la forma ideal de promocionar sus propios diseños. Para obtener más información sobre los tamaños disponibles, consulte la página 8.

2. MODELO SEMIEXCLUSIVO:

Si desea personalizar un molde existente con su logotipo o marca, esta es la solución económica perfecta para la misma cantidad mínima de pedido de 50 piezas. Elija el molde de la gama de productos seleccionados de los que opinamos que son los más apropiados para esta finalidad, y podemos empezar a trabajar a partir de ahí. Para obtener más información sobre los tamaños disponibles, consulte la página 22, 23.

3. MODELO EXCLUSIVO LIMITADO:

Si lo que busca es una pequeña cantidad de moldes para poner en marcha su producción, le recomendamos nuestro sistema clic de marcos para chocolate. Esta opción le permitirá realizar 10 moldes de policarbonato personalizados, lo que reducirá considerablemente los costes del proyecto. Esta opción se limita a los moldes para bombones, el caraque, y a las pequeñas barras y tabletas de chocolate con bordes de no más de 50 mm. Este modelo le ofrece 6 cavidades por marco.

OPTIONS

→ CHORRO DE ARENA O EFECTOS DE PULIDO

Utilizar uno de ambos efectos es solo una cuestión de gustos. Algunos chocolates se verán preciosos con un acabado pulido, mientras que otros tendrán mejor aspecto con un acabado de chorro de arena. Usted elegirá el que prefiera. Estos efectos visuales pueden aplicarse a cualquier tipo de utillaje.



→ SISTEMAS DE CENTRADO

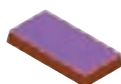
En Chocolate World ofrecemos a nuestros clientes la opción de centrar pernos, para asegurar moldes dobles perfectamente equilibrados.

SEMI EXCLUSIVE CONCEPT



CWEX01

49x24x5 mm
2x8 pc/7 gr
 275x135x24



CWEX02

33x33x3 mm
3x7 pc/5 gr
 275x135x24



CWEX03

31x24x13 mm
3x8 pc/10 gr
 275x135x24



CWEX04

24x24x14,50 mm
3x8 pc/8 gr
 275x135x24



CWEX05

26x26x16 mm
3x8 pc/10 gr
 275x135x24 mm



CWEX06

29x29x15/12 mm
3x7 pc/8,50 gr
 275x135x24



CWEX07

Ø30 mm
3x8 pc/2x9 gr
 275x135x24
 double mould



CWEX08

30x36x19 mm
3x7 pc/14 gr
 275x135x24



CWEX12

156x77x8 mm
1x3 pc/80 gr
 275x175x24



CWEX15

27x27x12 mm
3x8 pc/9 gr circa
 275x135x24



CWEX16

Ø28x13 mm
3x8 pc/9 gr circa
 275x135x24



CWEX17

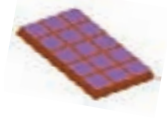
34x25x12 mm
3x8 pc/9 gr circa
 275x135x24





CWEX09

130x79x9 mm
1x3 pc/105 gr
275x135x24



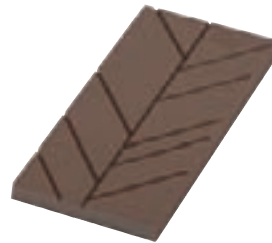
CWEX10

113x28x13 mm
1x7 pc/44 gr
275x135x24



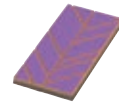
CWEX11*

156x77x8 mm
1x3 pc/80 gr
275x175x24



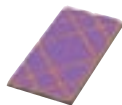
CWEX13*

150x75x7/9 mm
1x3 pc/80 à 100 gr
275x175x26



CWEX14*

150x78x8 mm
1x3 pc/102 gr
275x175x24



CWEX18


100x100x8,5 mm
1x2 pc/100 gr
275x135x24





* 2000 Serie moulds


EXCLUSIVE SPINNING MOULDS



 Hollow figures are mostly seen during the Easter or Christmas periods. For an exact preliminary calculation, and the assurance that every hollow figure has the same weight, a spinning mould is the most suitable solution. For more information on available sizes, please check p. 8. The spinning machines can be purchased through our machinery division.


 Les figures creuses se rencontrent principalement aux périodes de Pâques ou de Noël. Pour un calcul préliminaire exact et l'assurance d'un poids identique pour chaque figure creuse, un moule centrifugeur est la solution la plus appropriée. Pour plus d'informations sur les tailles disponibles, veuillez consulter la p. 8. Les machines centrifuges peuvent s'acquérir auprès de notre division de machines.


 Holle figuren zijn vooral populair met Pasen of tijdens de kerstperiode. Voor een exacte voorberekening en om ervoor te zorgen dat elke holle figuur even zwaar is, is een holgoedvorm de meest geschikte oplossing. Voor meer informatie over de beschikbare afmetingen, zie p. 8. De zwiermolens kunnen worden aangekocht via onze machineafdeling.

 Las figuras huecas suelen verse principalmente en Semana Santa o Navidad. Para realizar un cálculo preliminar exacto y asegurarse de que cada figura hueca tiene el mismo peso, la mejor solución es utilizar un molde giratorio. Para obtener más información sobre los tamaños disponibles, consulte la página 8. Las máquinas giratorias pueden adquirirse a través de nuestra División de Maquinaria.


EXCLUSIVE HM MOULDS




 HM moulds, also known as hollow figure hand moulds, are designed to create chocolate figurines. These kinds of moulds are double, available with or without magnets, and have an open base.


 Les moules HM, également connus sous le nom de moules creux artisanaux, sont conçus pour créer des figurines en chocolat. Ces moules sont doubles, disponibles avec ou sans aimants et leur base est ouverte.

 Holgoedvormen zijn ontworpen voor het vervaardigen van chocola-defiguren. Deze vormen zijn tweedelig, verkrijgbaar met of zonder magneten, en hebben een open onderkant.


 Los moldes HM, también conocidos como moldes manuales de figura hueca, han sido diseñados para crear figuras de chocolate. Este tipo de moldes son dobles, disponibles con o sin imanes, y tienen una base abierta.

EXCLUSIVE MAGNETIC MOULDS

 Printing on chocolate has already proved to be a popular solution to liven up your selection of pralines. Chocolate World has a large selection of standard transfer sheets, but we will gladly assist you in the creation of your own personalised magnetic mould. And of course, we offer you the option to create your own personalised transfer sheets.

 L'impression sur chocolat s'est déjà avérée être une solution prisée pour raviver votre sélection de pralines. Chocolate World dispose d'un grand choix de feuilles de transfert standard, mais nous serons heureux de vous aider pour la création de votre propre moule magnétique personnalisé. Et bien sûr, nous vous offrons la possibilité de créer vos propres feuilles de transfert personnalisées.

 Chocolade bedrukken is een populaire manier geworden om uw pralines op te vrolijken. Chocolate World heeft een uitgebreid scala aan standaardtransferts, maar ook bij het creëren van uw eigen, gepersonaliseerde magnetische vorm helpen wij u graag. Bovendien bieden wij u uiteraard ook de mogelijkheid om uw eigen gepersonaliseerde transferts te maken.

 Las impresiones en chocolate han demostrado ser una solución muy utilizada para darle un toque especial a su surtido de bombones. Chocolate World tiene una gran variedad de hojas de transferencia estándar, pero estaremos encantados de ayudarle a crear su propio molde magnético personalizado. Y, por supuesto, le ofrecemos la opción de crear sus propias hojas de transferencia personalizadas.