

BRUNNER[®]

Schokoladenformen
Chocolate Moulds

www.hansbrunner.de

Formen für Gummis & Gelee

Moulds for gummies & jelly



BRUNNER FORMEN FÜR IHREN ERFOLG

BRUNNER MOULDS FOR YOUR SUCCESS

Unsere hochwertigen Formen eignen sich perfekt für die Herstellung von Gummiwaren und Jellys auf Anlagen, die das stärkefreie Verfahren anwenden. Die Artikel können entweder als 2D-Reliefs oder als detailreiche 3D-Figuren gestaltet werden, wodurch die Jellys äußerst ansprechend wirken. Dank der Möglichkeit, die Formen nach jeder Nutzung zu reinigen, wird das Risiko einer Produktkontamination durch Fremdstoffe oder Kreuzkontamination vorheriger Inhaltsstoffe minimiert. Damit können selbst höchste Sauberkeitsstandards erfüllt werden. Die starre Form verhindert ein Auslaufen der flüssigen Gelee-Masse, was die Streuung der Masse reduziert. Durch genaue Einteilung der Formkavitäten lassen sich die einzelnen Artikel problemlos entnehmen, was bereits während der Produktion eine klare Zuordnung der Jellys zu ihrer Verpackung ermöglicht.

Our high-quality moulds are ideally suited to the manufacture of jellies and gummies in systems that use the starch-free method. The articles can be designed either as 2D reliefs or as full-detail 3D figures, producing extremely attractive jellies. Thanks to the option to clean the moulds after every use, the risk of the product becoming contaminated with foreign materials or of cross-contamination with ingredients used beforehand is minimised. This makes it possible to meet even the very highest of cleanliness standards. The rigidity of the mould prevents any of the liquid jelly mixture from spilling out, thereby reducing loss of the mixture. The precise division of the mould cavities allows the individual articles to be removed very easily, enabling clear assignment of the jellies to their packaging even during production.

UNSER STANDARD-SORTIMENT

STANDARD RANGE

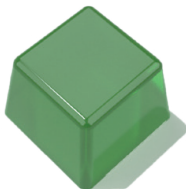
Unser einzigartiger Ansatz vereint Kreativität, handwerkliches Geschick, langjährige Erfahrung und neueste Technologien, um Ihnen eine vielfältige Palette an Gestaltungsmöglichkeiten zu bieten.

Ganz gleich, ob Sie nach kreativer Raffinesse, zeitlosem Design oder unkonventioneller Originalität suchen – hier präsentieren wir Ihnen eine Auswahl an Designs und Formen aus unserem Standardbereich. Gerne gestalten wir exklusiv für Sie individuelle 2D- oder 3D-Formen.

Our unique approach brings together creativity, skilled craftsmanship, many years of experience and the latest technology to offer you a diverse range of different design options. Whether you are looking for creative sophistication, a timeless design or unconventional originality – we can show you a wide range of different designs and moulds from our standard range. We would also be happy to create individually designed 2D or 3D moulds exclusively for you.

DESIGNS

(als Einzelmuster verfügbar / available as single cavity)



JM-0001

Jelly Dome

Ø18,5 x 15,9 mm
approx. 3 g

JM-0006

Jelly Heart

18,3 x 20,2 x 14,7 mm
approx. 3 g

JM-0007

Jelly Raspberry

Ø18,5 x 16,3 mm
approx. 3 g

JM-0008

Jelly Cube

17,2 x 17,2 x 12,9 mm
approx. 3 g



JM-0009

Jelly Bear

23 x 19 x 13 mm
approx. 3 g



JM-0010

Jelly Button

Ø18 x 14,8 mm
approx. 3 g



JM-0011

Jelly Strawberry

21,3 x 18,5 x 13,9 mm
approx. 3 g

SINGLE MOULDS (Mould size 275 x 175 x 30 mm)

(als Musterform verfügbar / available as sample mould)



JM-0002

Jelly Cup

Ø19 x 17,3 mm
approx. 4 g



JM-0004

Jelly Raspberry

Ø18,5 x 17 mm
approx. 4,2 g

DOUBLE MOULDS (Mould size 275 x 205 x 30/60 mm)

(als Musterform verfügbar / available as sample mould)



JM-0003

Jelly Strawberry

Ø20,3 x 23,6 mm
approx. 6 g



JM-0005

Jelly Lemon & Orange

Lemon: Ø18,9 x 27,4 mm
Orange: Ø20,4 x 20,3 mm
approx. 6 g

IHRE VORTEILE

YOUR BENEFITS

- **Hygiene (Einfachere Reinigung erfüllt selbst höchste Sauberkeitsstandards)**
Hygiene (easier cleaning to meet even the highest of cleanliness standards)
- **Wiederholgenauigkeit (kein Verlaufen der Gelee-Masse)**
Precise repeatability (no spilling out of the jelly mixture)
- **3D-Designmöglichkeiten**
3D design options
- **optimierter Produktionsprozess (geordnete Entformung – Jellys können maschinell einsortiert werden)**
Optimised production process (clearly ordered removal from moulds – jellies can be sorted by machine)

BRUNNER®

Schokoladenformen
Chocolate Moulds

Mehr Infos
zu unseren
Jelly Formen:
*Read more about Brunner
Jelly Moulds:*



SCAN ME

Hans Brunner GmbH
Hans-Brunner-Straße 1
85625 Glonn, Germany
Fon +49 8093 9086-0
Fax +49 8093 9086-50
info@hansbrunner.de
www.hansbrunner.de
www.brunnershop.com

