



<http://www.wxsanneng.com>

E-mail: yewu@wxsanneng.com

SANNENG

巧克力模具系列

Chocolate World (比利时)

特性 纯PC材料,耐低温,不易冻裂,制成的巧克力光泽可口诱人



PP1002
圆径 30x19mm 14g
3x7pcs
275x135x24



PP1003
35x26x19mm 14g
3x8pcs
275x135x24



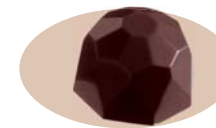
PP1006
38x27x16mm 15g
3x8pcs
275x135x24



PP1011
42x32x19 16g
3x6pcs
275x135x24



PP1023
30x22x20 11g
3x8pcs
275x135x24



PP1024
31x31x20mm 15g
3x7pcs
275x135x24



PP1025
36x22x20mm 15g
3x8pcs
275x135x24



PP1028
33x27x19 15g
3x8pcs
275x135x24



PP1036
29x29x20mm 17g
3x8pcs
275x135x24



PP1045
30x27x19mm 13g
3x8pcs
275x135x24



PP1058
圆径28x20 12g
3x7pcs
275x135x24



PP1059
27x27x18 14g
3x8pcs
275x135x24



PP1070
32x29x21 14g
3x8pcs
275x135x24



PP1073
35x21x16mm 9g
3x8pcs
275x135x24



PP1084
35x29x21 15g
3x8pcs
275x135x24



Chocolate World (比利时)



PP1093

37x29x14 2x7.5g
3x8pcs
275x135x24

PP1095

49x36x13 17g
3x5pcs
275x135x24

PP1113

32x30x17mm 13g
3x8pcs
275x135x24

PP1120

38x35x9 2x7g
3x8pcs
275x135x24

PP1140

直径29x19 10g
3x8pcs
275x135x24

PP1145

65x57x14 35g
2x4PCS
275x135x24

PP1210

28x30x9 5g
4x8pcs
275x135x24

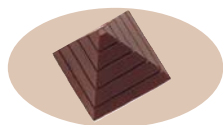
PP1217

直径30mm 2x9g
3x8pcs
275x135x24

PP1218

30x36x19 14g
3x7pcs
275x135x24

PP1243

直径30 9g
3x8pcs
275x135x24

PP1260

31x31x29 13g
3x7pcs
275x135x35

PP1279

43x23x20mm 15g
3x8pcs
275x135x24

PP1317

43x30x14 12g
3x8pcs
275x135x24

PP1451

74x30x8 14g
3x4pcs
275x135x24

PP1480

54x63x12mm 29g
1x4pcs
275x135x24

Chocolate World (比利时)



PP1482

直径30x16 12g
3x8pcs
275x135x24

PP1493

直径28x16 10g
4x8pcs
275x135x24

PP1513

34x33x11 2x8.6g
3x7pcs
275x135x24

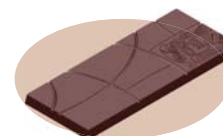
PP1542

54x54x16mm 39g
2x4pcs
275x135x24

PP1557

25.5x25.5x18.9 11.75g
3x8pcs
275x135x24

PP1564

31x31x15.4mm 12.35g
3x7pcs
275x135x24

PP1566

117x48x5mm 40g
1x4pcs
275x135x24

PP1588

67x33x5mm 12g
3x3pcs
275x135x24

PP1607

27x27x14 10.3g
3x7pcs
275x135x24

PP1617

39x18x15.5mm 10g
5x5pcs
275x135x24

PP1646

34x24x12mm 10g
3x8pcs
275x135x24

PP1652

26x26x14mm 10g
3x8pcs
275x135x24

PP1674

61x45x10mm 2x10g
2x4pcs
275x135x24

PP2022

直径30 9g
5x8pcs
275x175x24

PP2028

19x13x7 1g
9x12pcs
275x175x24



(Chocolate World) (比利时) 🇧🇪



PP2161

104x88x18 100g
3pcs
275x175x24



PP2217

30x21x14 10g
4x8 pcs
275x175x24



PP2218

52x46x11 25g
3x4 pcs
275x175x24



PP2247

36x26x18 18g
4x8 pcs
275x175x24



PP2339

直径29x16 12g
4x8 pcs
275x175x24



PP2351

49x26x17 15g
4x8 pcs
275x175x24



PP1576

29x34.5x17 12g
3x7 pcs
275x135x24



PP1593

34x34x11 3fig
3x6 pcs
275x135x24



PP1632

35x20x26mm 4fig 2x5g
3x8 pcs
275x135x24



PP1048

直径43x5
2x5 pcs
5 fig
275x135x24



PP1586

22x2
22 pcs(6种)
6g
275x135x24



(Chocolate World) (比利时) 🇧🇪



PP1691

40x51x32.5mm 30g
2x6 pcs
275x135x24



PP1671

30x30x15mm 9.5g
3x7 pcs
275x135x24



果冻模 PP塑料



SN30904



SN30914

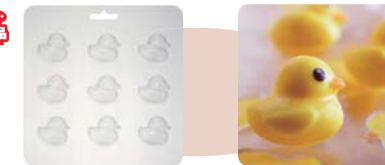


SN30904 水晶果冻模(2入) PP塑料 230x120x37
SN30914 水晶果冻模(2入) PP塑料 230x120x37

巧克力模 PET塑料



SN30744 巧克力模(小熊)(2入) 175x175x17.5



SN30804 巧克力模(小鸭)(2入) 175x175x16

生日快乐

Happy Birthday

<http://www.wxsanneng.com>

E-mail: yewu@wxsanneng.com

SANNENG

巧克力模具系列

巧克力模 PC塑料



SN3060
巧克力模 (半圆球)
(圆径)30x15 14pcs
242x72



SN3069
巧克力模 (心型)
46x36x5 10pcs
280x98



SN3077
巧克力模(麻将A款)
275x135x24



SN3078
巧克力模(麻将B款)
275x135x24



SN3061 巧克力模 (十二生肖) (圆径)37x4 12pcs 280x100



SN3062 巧克力模 (向日葵) 280x100



SN3070 巧克力模 (圣诞) 12pcs 280x98



SN3071 巧克力模 (生日快乐-中英文) 280x100





巧克力印花模 (矽利康)

- 优点: 1. 铜制, 散热(冷)快, 所以巧克力可以短时间脱模。
2. 表面矽利康涂层能使产品更易脱模, 并防止铜氧化产生铜绿。

	SN3101 巧克力印花模(花型) ∅55x10		SN3119 巧克力印花模(小叶型) 62x26x6
	SN3104 巧克力印花模(大百合) ∅50x25		SN3121 巧克力印花模(葵花) ∅60x15
	SN3105 巧克力印花模(小百合) ∅32x16		SN3125 巧克力印花模(贝壳) 44x41x9
	SN3111 巧克力印花模(海星) ∅32x7		SN3127 巧克力印花模(大梅花) ∅44x10
	SN3114 巧克力印花模(大叶型) 113x48x14		SN3128 巧克力印花模(中梅花) ∅37x10
	SN3115 巧克力印花模(中叶型) 77x32x8		SN3129 巧克力印花模(小梅花) ∅33x10
	SN3116 巧克力印花模(小叶型) 68x30x9		SN3131 巧克力印花模(六角星) ∅59x9
	SN3117 巧克力印花模(大叶型) 110x44x12		SN3134 巧克力模(贝壳) 48x45x13
	SN3118 巧克力印花模(中叶型) 80x33x8		SN3137 巧克力模(扇形贝壳) 47x44x13



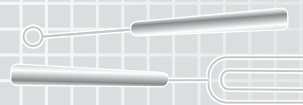
使用说明

1. 先将模具放入冰水中使之冷却。
2. 再将模具取出擦干, 如图沾入巧克力溶液中。
3. 待冷却干固后取下巧克力。

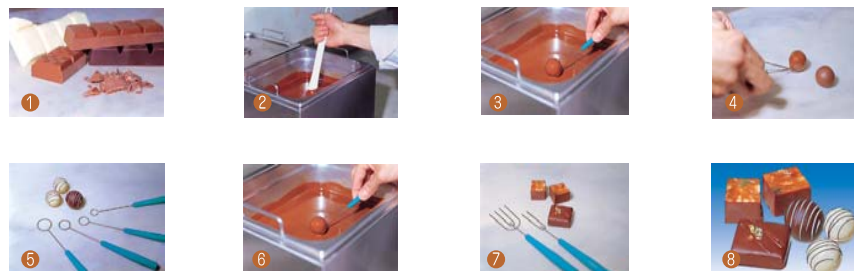
左列产品每款各一个



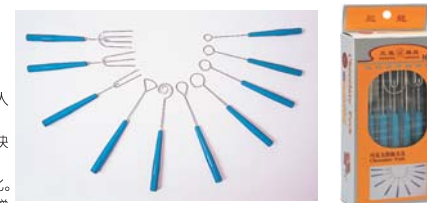
SN3141
18粒装巧克力印花模(矽利康)



注意事项: 使用后用热水清洗并保持干燥



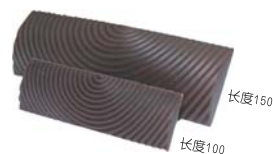
- ① 备妥您所需要的巧克力材料, 将之切块后备用。
- ② 以隔水加温之方式, 将巧克力原料予以加热溶解(水温约在90°C)。
- ③ 若为球状巧克力馅料将之放入巧克力溶浆锅内以圆型叉器将之捞起。
- ④ 将巧克力球捞起后置于工作台上等待冷却成型。
- ⑤ 可依巧克力球之大小选择适当工具来操作, 成型后之球状巧克力可依个人喜好做不同颜色或造型之创造。
- ⑥ 不同形状之馅料溶解之巧克力溶锅中用巧克力叉将之捞起再将巧克力块移至工作台上。
- ⑦ 成型之方型巧克力配合工具的使用, 可做出各式图案和装饰让巧克力更美化。
- ⑧ 美味可口的巧克力让人垂涎欲滴, 除了增添您生活中的情趣外, 更可馈赠亲友。



SN3199 巧克力装饰插具(10支组)(电镀) 304不锈钢线



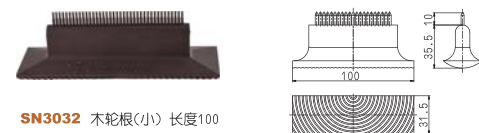
高纯度硅胶, 卫生无毒无异味, 耐高温, 易清洁



SN3031 木轮根(2个组)



SN3030 木轮根(大) 长度150



SN3032 木轮根(小) 长度100