

В заявке описано устройство, которое предназначено для предупреждения образования конденсата или инея при изготовлении шоколадных оболочек в форме, содержащей матрицу (2) с множеством углублений (3), предназначенных для размещения в них расплавленного или размягченного шоколада (4), и пуансон (5), охлаждаемый устройством (7) охлаждения и который имеет множество выступов (6), которые входят в соответствующие расположенные под ними углубления матрицы (3), вместе с которыми в максимально приближенном к пуансону (5) положении (А) матрицы (2) формируют шоколадную оболочку. Предлагаемое в изобретении устройство (1) содержит, по меньшей мере, один воздухораспределитель (8) с открытым в атмосферу выходом (9), направленным к выступам (6) пуансона (5), и влагоотделитель (10), подающий осушенный воздух (50), по меньшей мере, в один воздухораспределитель (8). Осушенный воздух (50), выходящий из воздухораспределителя (8) под близким к атмосферному давлением, по меньшей мере, при нахождении матрицы (2) в отведенном от пуансона (5) положении (D) обдувает выступы (6) пуансона (5), предотвращая таким образом оседание на поверхности пуансона водного конденсата или образование инея.