

У заявці описаний пристрій, який призначений для попередження утворення конденсату або інею при виготовленні шоколадних оболонок у формі, що містить матрицю (2) з множиною заглиблень (3), що призначені для розміщення в них розплавленого або розм'якшеного шоколаду (4), та пуансон (5), що охолоджується пристроєм (7) охолодження та який має множину виступів (6), які входять у відповідні розташовані під ними заглиблення матриці (3), разом з якими у максимально наближеному до пуансона (5) положенні (А) матриці (2) формують шоколадну оболонку. Пропонований у винаході пристрій (1) містить щонайменше один повітророзподільник (8) з відкритим в атмосферу виходом (9), що спрямований до виступів (6) пуансона (5), та вологовіддільник (10), що подає осушене повітря (50) щонайменше в один повітророзподільник (8). Осушене повітря (50), що виходить з повітророзподільника (8) під близьким до атмосферного тиском, щонайменше при знаходженні матриці (2) у відведеному від пуансона (5) положенні (D) обдуває виступи (6) пуансона (5), запобігаючи таким чином осіданню на поверхні пуансона водного конденсату або утворенню інею.