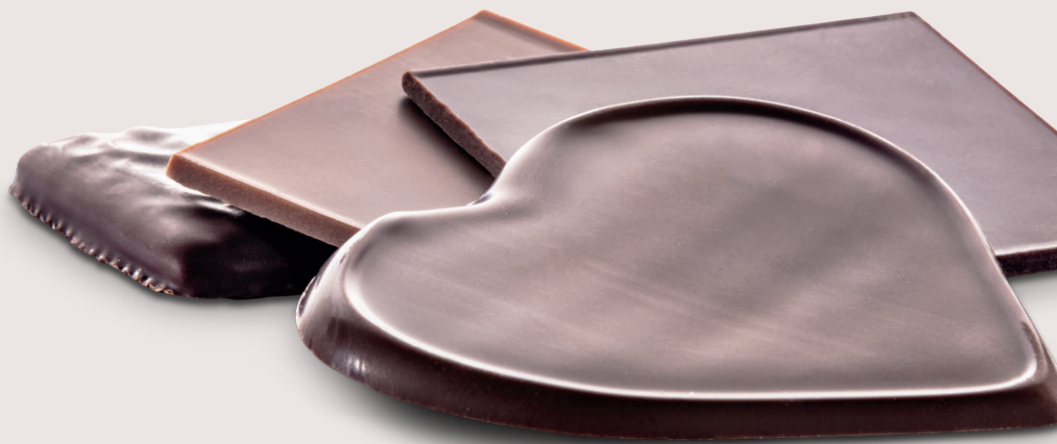


SOLLICH

Chocoform



UNIQUE FOR YOUR NEEDS



Chocoform

VIelfalt in der Masseformung DIVERSE PRODUCT FORMING

Mit den Chocoform Systemen bietet SOLLICH Ihnen eine einzigartige Möglichkeit für die effiziente Herstellung verschiedenster Schokoladenhalbfabrikate. Auch innovative Endprodukte können kostenbewusst realisiert und so Markttrends rasch bedient werden.

Ob als Teppich ein- oder mehrlagig, als Strang in den verschiedensten Formen oder als Einzelstück – Chocoform lässt keine Wünsche offen.

The range of SOLLICH Chocoform technologies offers you a system to efficiently produce a variety of semi-finished chocolate products. Furthermore, innovative finished chocolate products can be produced quickly and inexpensively allowing for the fastest possible reaction to market trends.

Regardless of whether a single or a multi-layered slab or a profiled rope is required, the Chocoform system can deliver.



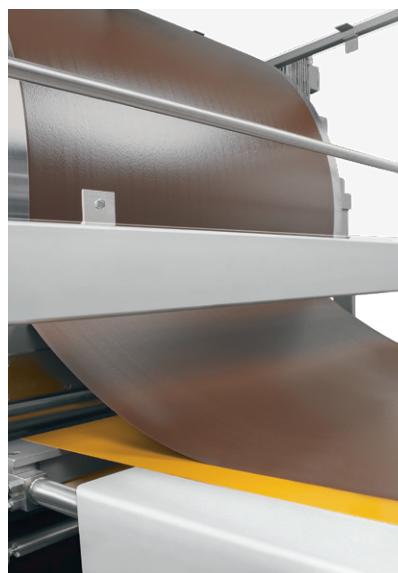
Teppichformung / Slab Forming

Mit dem Walzenformer WET in Sonderausführung wird ein ca. 0,4 mm Schokoladenteppich ausgeformt, der nach der Endkühlung in Schokoladenflakes zerbrochen wird.

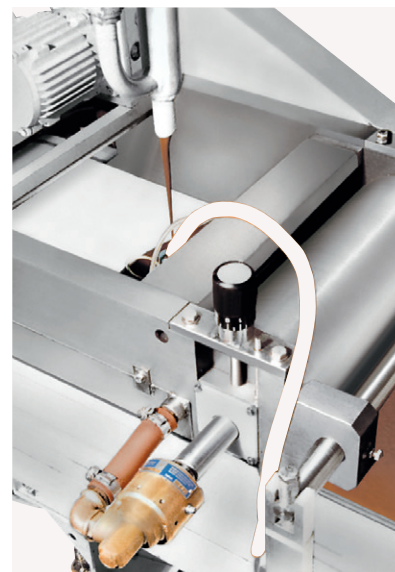
Der Bucket Sheeter BF formt ca. 1 bis 3 mm dicke Schokoladenteppiche. Es ist auch eine Duplex-Version für mehrschichtige Produkte lieferbar.

The rope former WET in special execution forms an approx. 0.4 mm chocolate slab which is broken into chocolate flakes after final cooling.

The bucket sheeter BF forms approx. 1 to 3 mm chocolate slabs. It is also available in a duplex version for forming multi-layered products.



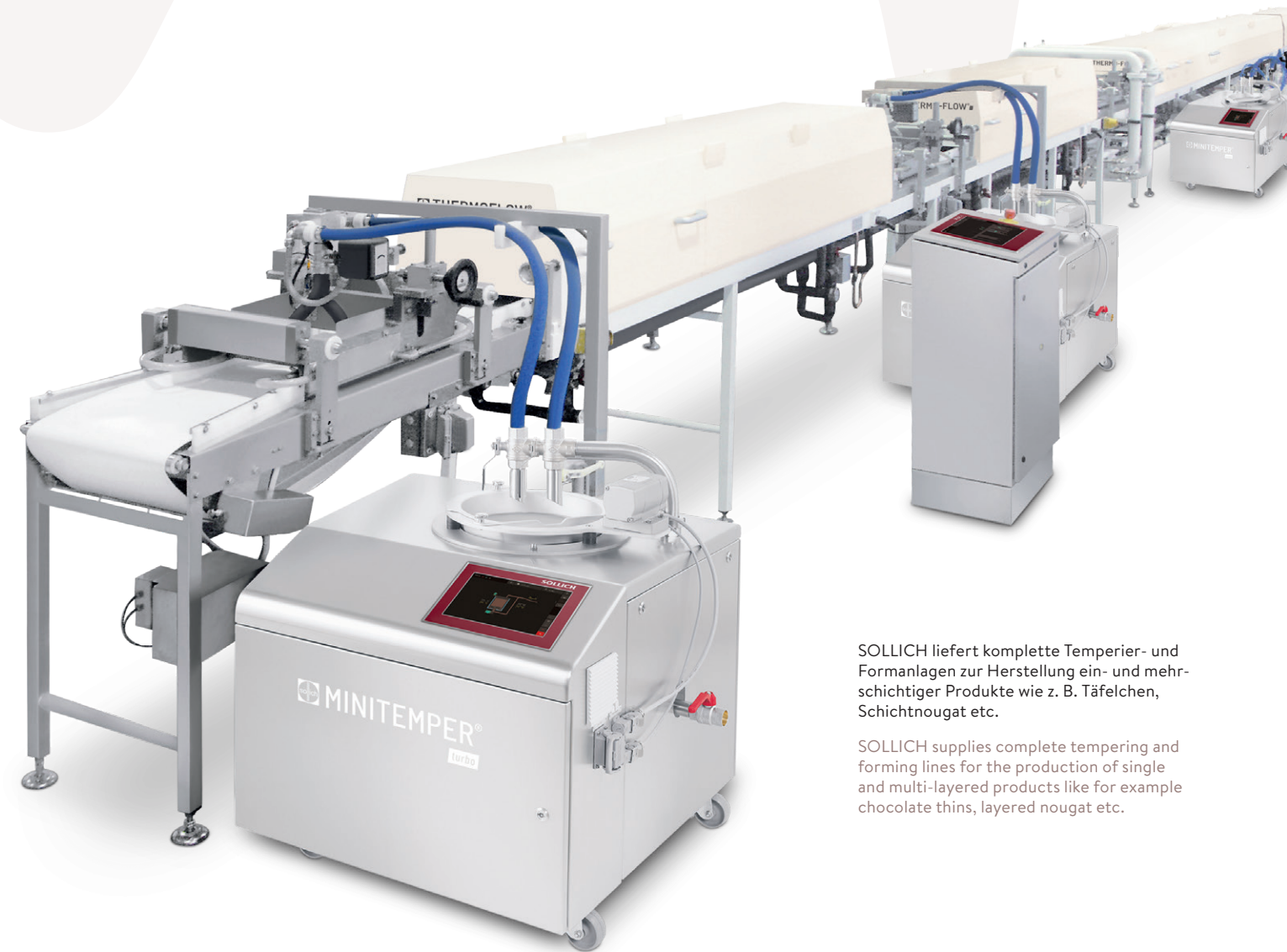
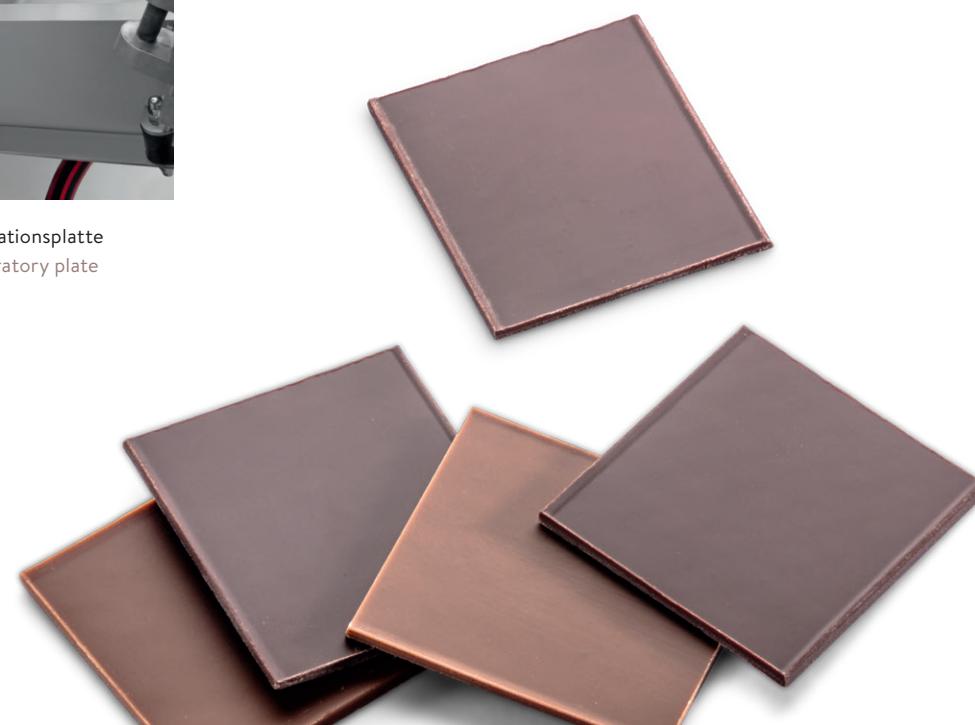
Walzenformer WET
Slab Former WET



Bucket Sheeter BF
Bucket Sheeter BF

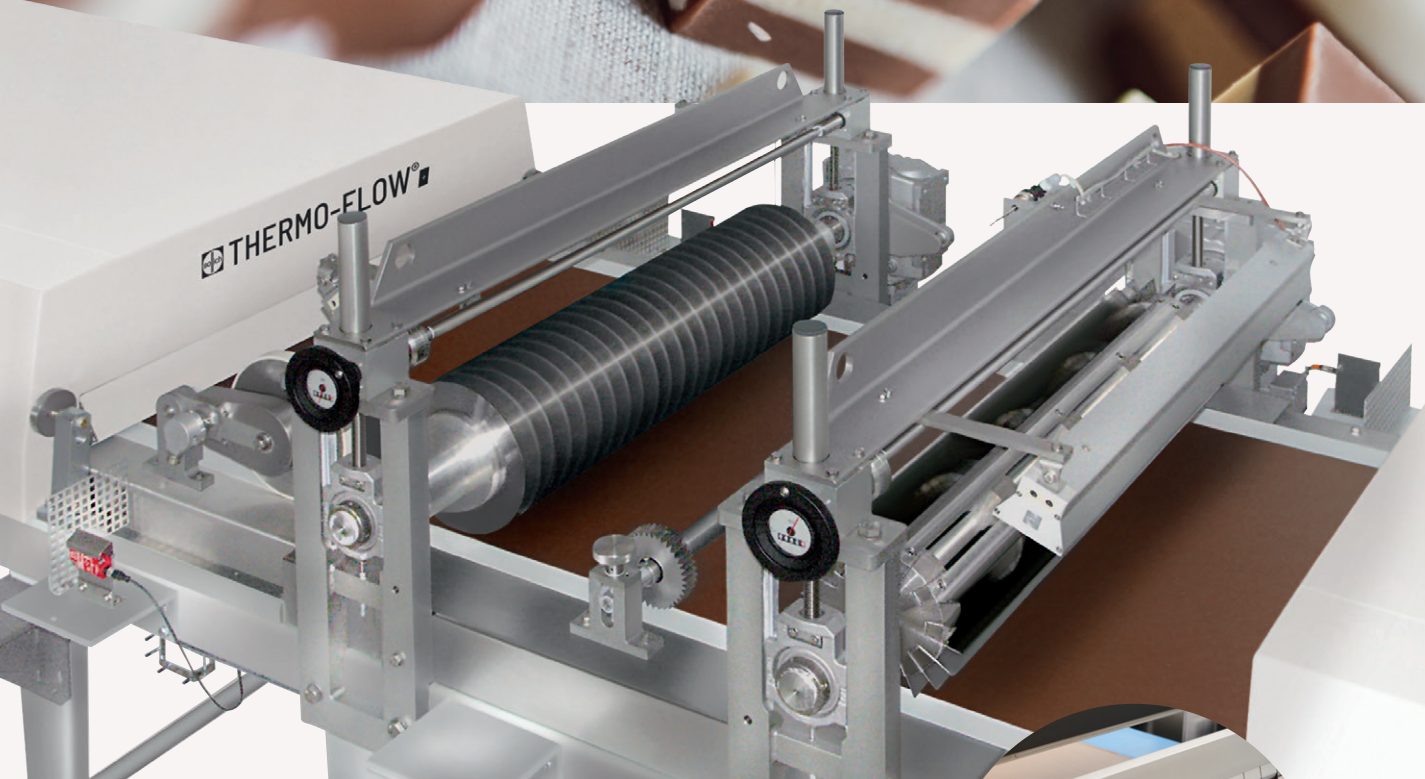


Bucket Sheeter mit Vibrationsplatte
Bucket Sheeter with vibratory plate



SOLLICH liefert komplette Temperier- und Formanlagen zur Herstellung ein- und mehrschichtiger Produkte wie z. B. Täfelchen, Schichtnougat etc.

SOLLICH supplies complete tempering and forming lines for the production of single and multi-layered products like for example chocolate thins, layered nougat etc.



Längs- und Querschneidvorrichtung zum Schneiden von einem 1 bis 3 mm Schokoladenteppich für die Herstellung dünner Schokoladentäfelchen

Longitudinal and vertical cutting system to cut a 1 to 3 mm chocolate slab for producing chocolate thins



Längsschneidvorrichtung zum Schneiden von mehrschichtigen Produkten mit feststehenden Messern

Longitudinal cutting system to cut multi-layer products with static knives

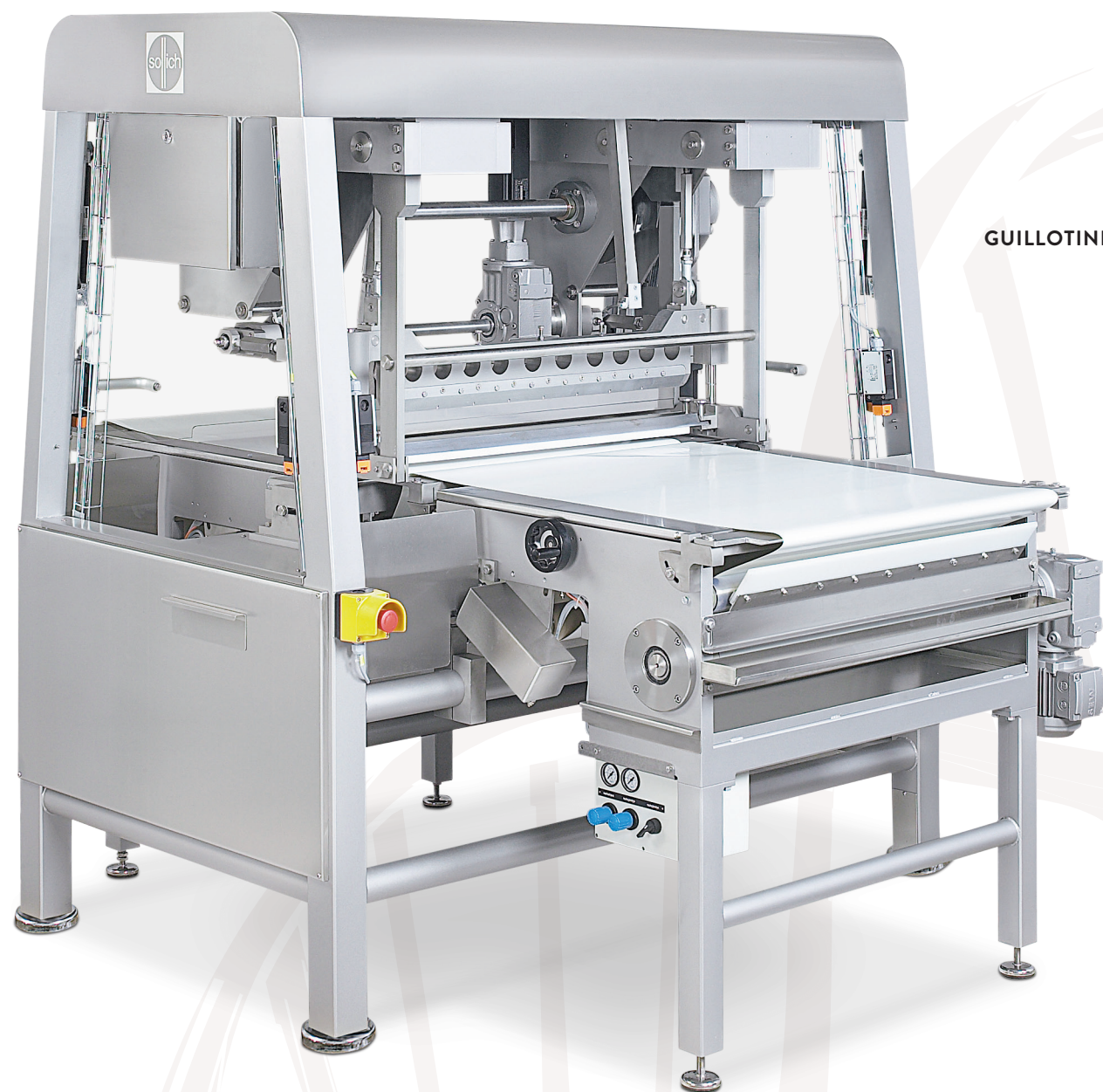


Brechstation zum Brechen von Schokoladenflakes mit anschließendem Quertransport
Breaking device for breaking-up into chocolate flakes followed by a cross conveyor



Brechsystem für Schokoladenbruch mit Zutaten
Breaking device for crushed chocolate with ingredients



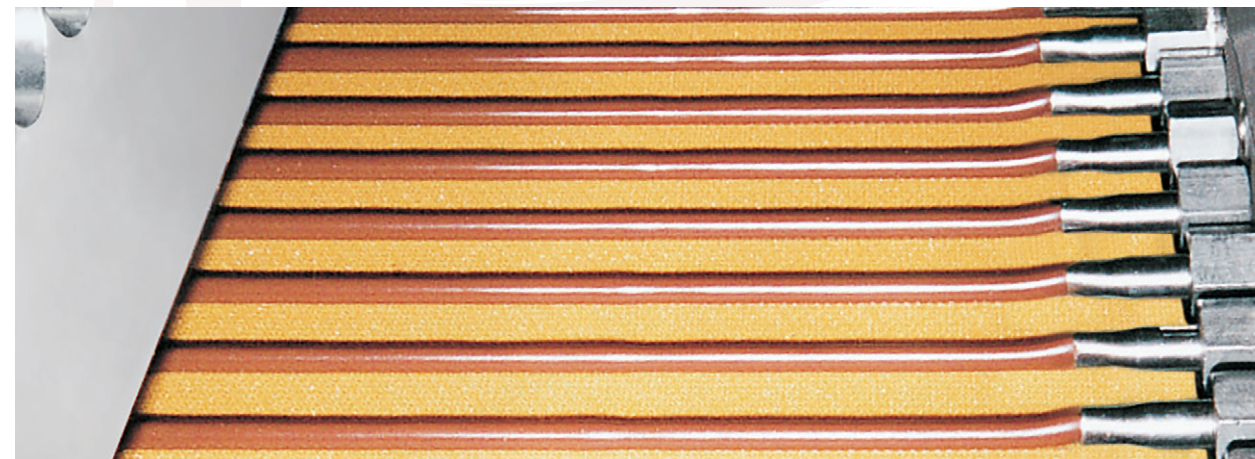


GUILLOTINE SGU

Strangformung / Rope Forming

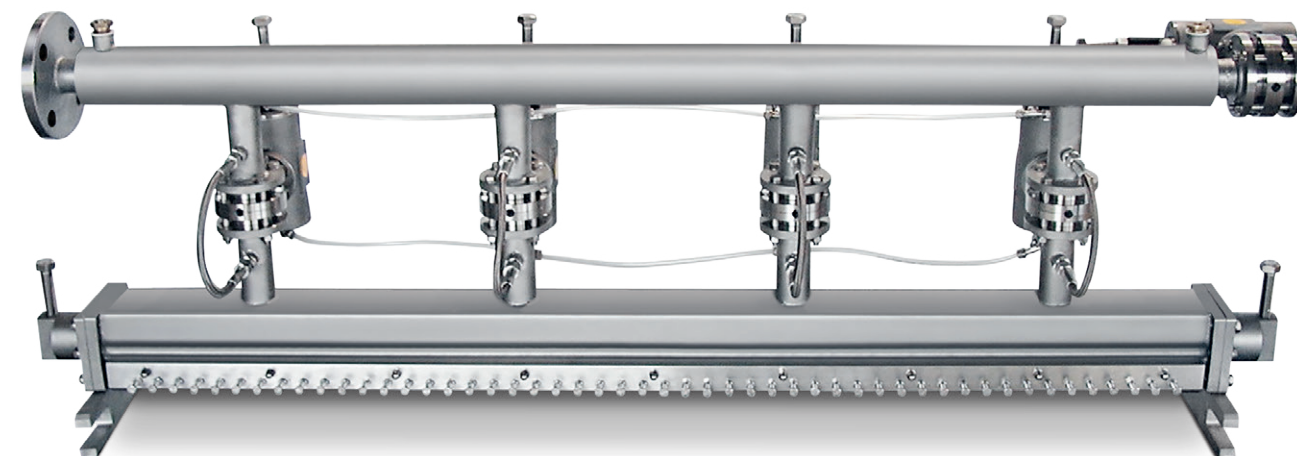
Mit der Strangformung lässt sich Schokolade in Stäbchenform fertigen. Auch hier sind verschiedene Ausformungen möglich: rund, oval, spiralförmig oder als Gitter.

When forming ropes the chocolate can be shaped into sticks. Here too various forms are possible: round, oval, spiral shaped or lattice.



Die Schokolade oder Fettglasur wird als Endlosstrang gewichts- und formgenau extrudiert. Mit einem Co-Extruder können Produkte mit Mint-, Frucht- oder Nusscremefüllung hergestellt werden. Nach kurzer Kühlung sorgen Guillotinen vom Typ SGT oder SGU für den exakten Querschnitt.

The chocolate or fat based coating is extruded as a continuous rope consistent in weight and shape. With a co-extruder products with a mint, fruit or nut cream filling can be made. After a relatively short cooling period SGT or SGU type guillotines ensure an exact vertical cut.



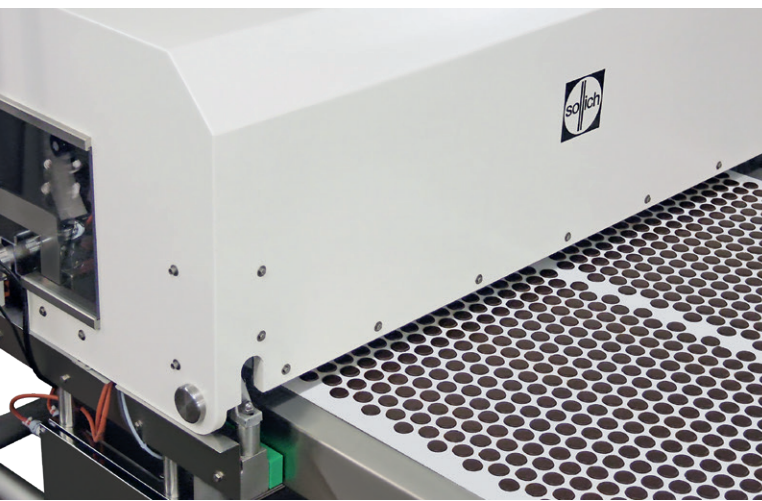
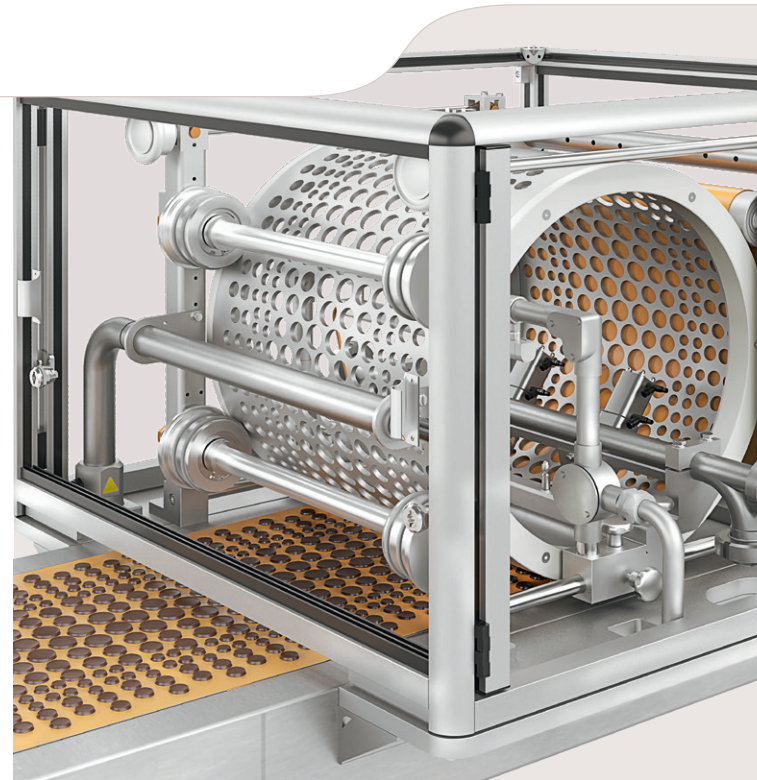
Manifold mit Massezuführung für die Herstellung von Schokoladensträngen
Manifold with mass feeding pipe for the production of chocolate ropes



Einzelstückformung

Der Rotorformer Sollcodrop® ermöglicht ein volumengenaues Ausformen in verschiedene Motive, mit oder ohne Ingredienzen. Die Produkthöhe kann bis zu 6 mm betragen.

Die Gießmaschine KGM eignet sich zum Herstellen von Schokoladentröpfchen unterschiedlicher Größe.



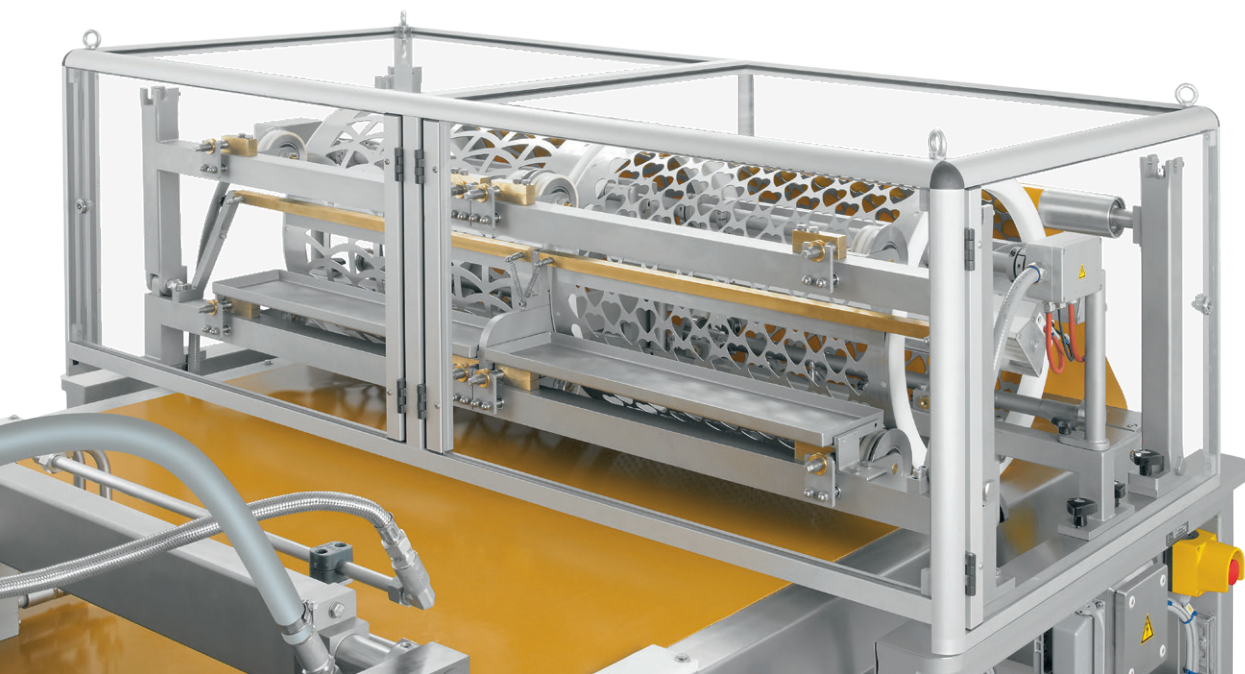
Depositing of Individual Pieces

The rotor former Sollcodrop® allows for the accurate volumetric production of different shapes, with or without inclusions. The product height can be up to 6 mm.

The depositor KGM is suitable for the production of chocolate drops of different sizes.



GIESSMASCHINE KGM
DEPOSITOR KGM





SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com