

SOLLICH

Decormatic®



UNIQUE FOR YOUR NEEDS



Decormatic®

EINE FÜLLE AN MÖGLICHKEITEN IN DER SCHOKOLADENDEKORATION
AN ABUNDANCE OF POSSIBILITIES FOR CHOCOLATE DECORATIONS

Es ist das i-Tüpfelchen auf Ihrem Endprodukt:
Die Schokoladendekoration gibt Keksen, Pralinen
oder Riegeln das unverwechselbare, ganz besondere
Etwas. Mit dem Decormatic® Portfolio von SOLLICH
lässt sich der gewünschte „Schwung“ auf vielfältige
Weise ausführen – immer mit höchster Präzision und
exakt auf Ihre Anforderungen abgestimmt.

It is the perfect finishing touch to your final product:
The chocolate decoration adds that unique little extra to
biscuits, pralines or bar products. With the Decormatic®
portfolio from SOLLICH each desired pattern can be
realized in many ways – always with the highest precision
and precisely adjusted to your requirements.



Decormatic® DC4

100% REPRODUZIERBARKEIT AUF KNOPFD RUCK
100% EASY REPEATABILITY

Das leistungsstarke Dekoriersystem Decormatic® DC4 entspricht den neuesten Entwicklungen in Antriebstechnik und elektronischer Steuerung. Die programmierten Dekorationsmuster werden gespeichert und können jederzeit mit wenigen Handgriffen aufgerufen werden. Dadurch ist eine 100%ige Reproduzierbarkeit des jeweiligen Musters gewährleistet. Das System ist bedienerfreundlich und nach hygienischen Gesichtspunkten entwickelt.

Arbeitsbreiten: 820 mm bis 1800 mm

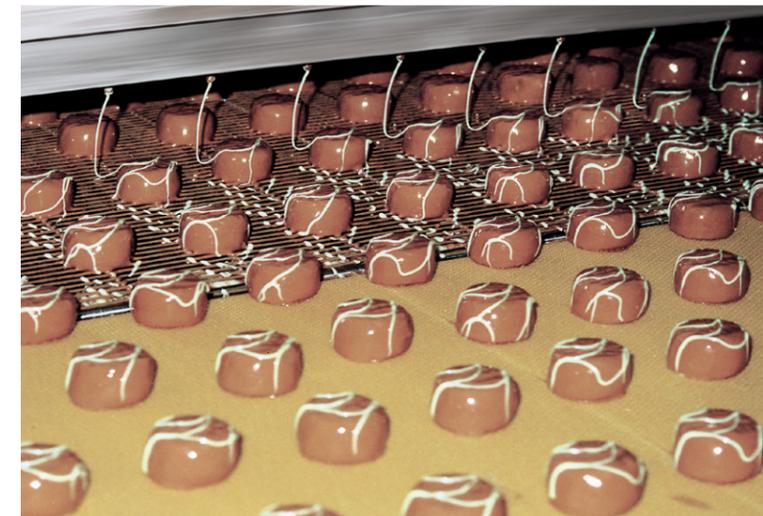
The efficient decorating system Decormatic® DC4 embraces the latest developments in drive engineering and control technology. The programable patterns can be saved electronically and can be retrieved easily whenever required. This guarantees 100% the reproduction of each pattern. The system can be handled easily and has been designed hygienically.

Working widths: 820 mm up to 1800 mm



Das Düsenrohr wird durch den separaten Minitemper® Turbo gespeist. Die Bewegungen des Düsenrohres lassen sich auch während des Betriebes stufenlos einstellen. So können unterschiedliche, kreative Kombinationen aus dunkler, weißer und Milkschokolade hergestellt werden.

The movements of the nozzle tube can be adjusted infinitely – also during operation. The nozzle tube is fed by a separate Minitemper® Turbo allowing for creative ideas with combinations of dark, white and milk chocolate.



Decormatic® DC4 ist ein universelles Dekoriersystem für Pralinen, Riegel, Gebäck, Waffeln, Kuchen, Eiscreme und vieles mehr. Nahezu unbegrenzt ist die Vielfalt an Strich-, Zickzack-, Kreisbewegungen oder Doppelschlaufen.

Decormatic® DC4 is a universal decorating system for pralines, candy bars, biscuits, wafers, cakes, ice cream and much more. The variety of dash, zigzag, circular or double loop movements is nearly unlimited.





Decormatic® DC5

DEKORMUSTER MANUELL EINSTELLEN MANUAL ADJUSTMENT OF DECORATION PATTERNS

Die Decormatic® DC5 ist eine automatische Dekorier-
vorrichtung, bei der die verschiedenen Dekormuster
manuell eingestellt werden. Die Einstellungen erfolgen
über die Exzenterantriebe und sind leicht zu reprodu-
zieren. Anders als bei der computergesteuerten Aus-
führung DC4 ist eine elektronische Speicherung der
Einstellungen nicht möglich. Die Dekorvielfalt beider
Systeme ist identisch und auch die technische Ausfüh-
rung ist weitgehend gleich. Die Decormatic® DC5 ist
lieferbar für alle Arbeitsbreiten von 520 mm bis 1300 mm.

The Decormatic® DC5 is an automatic decorating unit,
where the different decoration patterns can be adjusted
manually. The adjustments are made via eccentric drives
and are easily reproducible. However, the adjustments
cannot be saved electronically like with the computer
controlled DC4. Both systems can produce the same
variety of decorations and also the technical features are
almost identical. The Decormatic® DC5 can be supplied
for working widths from 520 mm up to 1300 mm.

SPEZIFIKATIONEN SPECIFICATIONS

DC4 und DC5

- Leicht auswechselbare, beheizte Düsenrohre
- Automatische Düsenreinigung mittels Nadelstiften
- Beschickung des Düsenrohres mit separatem Minitemper® Turbo über beheizte Vor- und Rücklaufleitungen

DC4 and DC5

- Easily exchangeable, heated nozzle tubes
- Automatic cleaning of nozzles with needle pins
- Feeding of the nozzle tube with separate Minitemper® Turbo via heated feed and return hoses

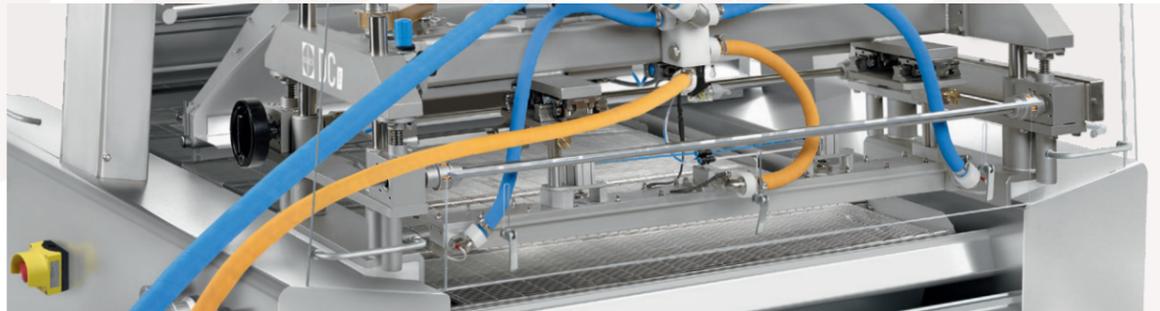


Decormatic® DC6

LEISTUNGSSTARK AUCH BEI HOHEN PRODUKTIONSGESCHWINDIGKEITEN HIGH PERFORMANCE EVEN AT MAXIMUM PRODUCTION SPEEDS

Die Decormatic® DC6 ist ein System, das speziell für Zick-Zack-Dekorationen auf Gebäck und Waffeln entwickelt wurde. Je nach Amplitude sind mit dem leistungsstarken System bis zu 800 Richtungsänderungen /min möglich. Die DC6 ist auch in Sonderausführung als DC6S lieferbar. Bei dieser Version wird das Düsenrohr quer zum Transportband bewegt.

The Decormatic® DC6 is a system, which has been developed for zigzag decorations particularly on biscuits and wafers. Depending on the amplitude this efficient system can do up to 800 strokes/min. The DC6 can also be supplied in special execution DC6S whereby the nozzle tube works with a cross movement above the conveyor belt.



Die Decormatic® DC6 ist für Arbeitsbreiten ab 400 mm lieferbar
The Decormatic® DC6 can be supplied for working widths from 400 mm

Einsatzmöglichkeiten

- Anordnung über dem Auslauf der Überziehmaschine
- Ausstattung mit spezieller Auffangvorrichtung für überschüssige Dekormasse möglich
- Anordnung über separatem Gitterband nach der Überziehmaschine, um Vermischen von Überzugs- und Dekormassen zu verhindern
- Durch Teilung des Kühlkanals und Anordnung über einem eigenen Transportband sind auf gekühlten Überzügen besonders erhabene und relief förmige Dekore möglich

Applications

- Installed above the discharge end of the enrober
- Equipped with special collection trough for excess decoration mass
- Installed above a separate wire mesh belt downstream of the enrober to prevent mixing the enrobing and decorating masses
- Raised patterns can be achieved if the coating is cooled first. The cooling tunnel is split and the Decormatic® is installed above its own conveyor belt



Schleppdrahtvorrichtung

Trailing Wire Device

Mit Schleppdrähten lassen sich bei bereits dekorierten Pralinen weitere Muster erzeugen. Zum Beispiel kann aus einer Wellenlinie mittels Schleppdraht ein blattähnliches Dekor erzeugt werden. Die Schleppdrahtvorrichtung wird im Anschluss an das Düsenrohr der Decormatic® befestigt und kann auch nachträglich eingebaut werden.

Trailing wires can draw a line on already decorated sweets. For example, a leaf pattern can be made from a wavy line. The trailing wire device is attached to the Decormatic® and operates in conjunction with the nozzle tube. Retrofit installation is possible.



Einige der vielen Dekorationen der Decormatic®
Just some of the many decorations of the Decormatic®

Minitemper® Turbo

PATENTIERTE TECHNOLOGIE IN DREI LEISTUNGSSTÄRKEN
PATENTED TECHNOLOGY ON THREE PERFORMANCE LEVELS



Der Name steht für eine Generation von Minitempers auf der Basis des patentierten, äußerst erfolgreichen Turbo Temperierverfahrens. Herausragend ist die Temperierqualität und die Fettreifbeständigkeit. Alle Minitemper® Turbo sind frigengekühlt. Die patentierte Steuerung sorgt für einen stets konstanten Temperiergrad.

Typ MT 100

Temperierleistung bis 80 kg/h
bis 50 Düsen mit 1,2 mm ø

Typ MT 150

Temperierleistung bis 120 kg/h
bis 100 Düsen mit 1,2 mm ø

Typ MT 300

Temperierleistung bis 250 kg/h
bis 200 Düsen mit 1,2 mm ø

Bei dem Dekorieren mit Fettglasuren wird das Decormatic® System über den fahrbaren, doppelwandigen Rührwerk-tank RTK 250 bespeist. Die Zufuhr erfolgt über eine regelbare Druckpumpe mit beheizten Vor- und Rücklaufschläuchen.



The name stands for a generation of Minitemper®, based on the patented and extraordinarily successful Turbo tempering process. The unsurpassed tempering quality and the fat bloom resistance are outstanding. All Minitemper® Turbo are freon cooled. The patented control system ensures a constant degree of tempering.

Type MT 100

tempering capacity up to 80 kg/h
for up to 50 nozzles with 1.2 mm ø

Type MT 150

tempering capacity up to 120 kg/h
for up to 100 nozzles with 1.2 mm ø

Type MT 300

tempering capacity up to 250 kg/h
for up to 200 nozzles with 1.2 mm ø

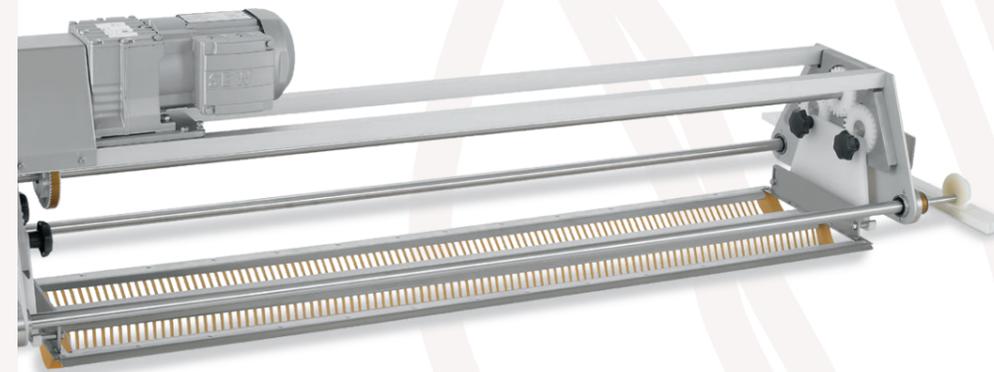
To feed the Decormatic® system with compound, the mobile, double jacketed stirred tank RTK 250 is recommended. It is fed via an adjustable pressure pump via heated feed and return hoses.



Prägedekoratoren Marking Decorators

Scheiben-, Walzen und Exzenterdekoratoren für das Prägen von verschiedenen Mustern auf die noch weiche Schokoladenoberfläche.

Discs, rollers and eccentric decorators for creating various types of patterns on the still soft chocolate surface.



SED

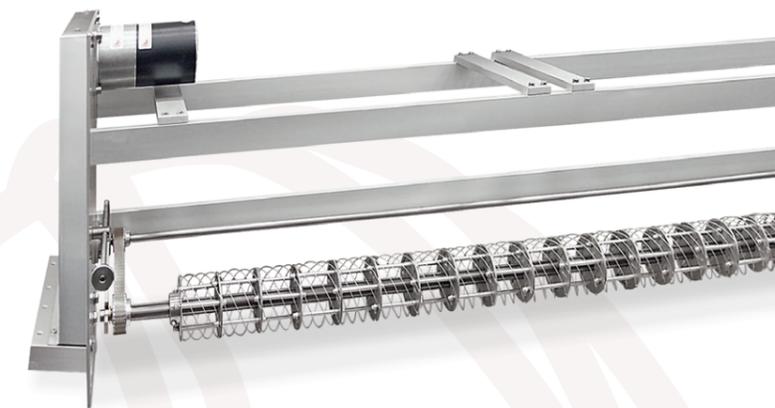
Exzenter-Dekorator zur Herstellung unterschiedlicher Tupfdekore speziell auf riegelförmigen Produkten

Eccentric decorator to produce a variety of embossed decorations especially for bar products

SWD

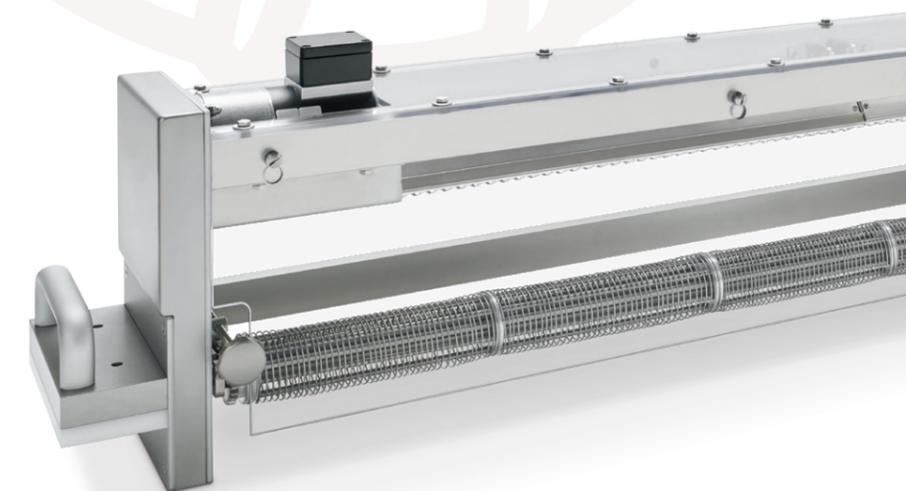
Walzendekorator für Gitter-, Punkt- oder Strichmuster

Roller decorator for criss-cross, dotted or dashed line decorations



SSD

Spiraldecorator für endlose schräge Linien
Spiral decorator for continuous angled lines



SOLLICH 

SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com