

SOLLICH

Mischer Mixer



UNIQUE FOR YOUR NEEDS



Mischer / Mixer

BEWÄHRTE TECHNOLOGIE FÜR JEDE ANWENDUNG
PROVEN TECHNOLOGY FOR EVERY APPLICATION

SOLLICH bietet Ihnen verschiedene Systeme für Misch- und Dosierprozesse. Egal, ob es sich um das Einmischen von Trockenbeimengungen in temperierte Massen, das Beschicken von Riegelanlagen oder um die Zuführung für den Clusterformer handelt – ausgereifte Anlagen und kontinuierliche Qualität sind Ihnen sicher.

SOLLICH offers a variety of mixing and metering systems. Regardless of whether you are mixing tempered chocolate with solid ingredients or feeding our bar lines or our Clusterformer – technologically advanced machines and continuous quality are guaranteed.



CONTIMISCHER SRM
mit aufgebautem volumetrischen
Tellerdosierer

CONTIMIXER SRM
with volumetric metering system



NM / SRM – Schokolade

NM / SRM – Chocolate

Der Contimischer NM/SRM ist das bewährte System zum Dosieren und Mischen von temperierter Schokolade mit Beimischungen wie Nüssen, Pistazien, Cerealien, Rosinen, Trockenfrüchten oder Krokant.

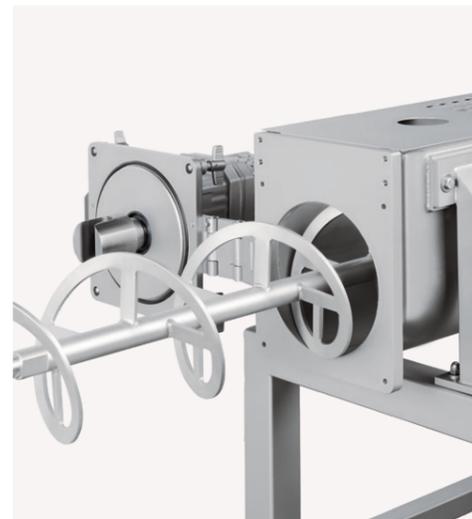
- Leistung: 500 bis 5000 kg/h

The Contimixer NM/SRM is a successful system for the metering and mixing of tempered chocolate with ingredients such as nuts, pistachios, cereals, raisins, dry fruit or brittle.

- Capacity: 500 to 5000 kg/h

CONTIMISCHER NM
mit aufgebautem volumetrischen
Tellerdosierer

CONTIMIXER NM
with volumetric metering system



SM – Nussnugat und Trüffel

SM – Nut Paste and Truffle Paste

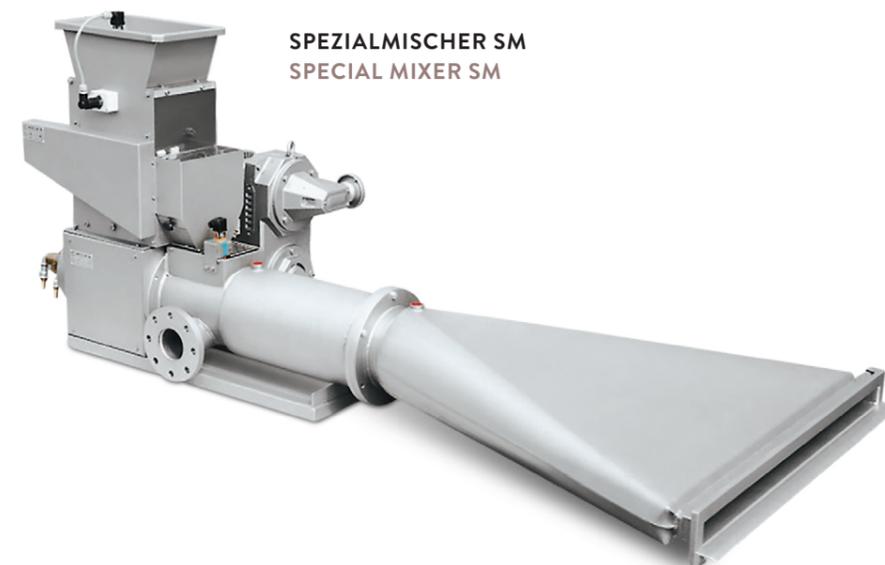
Der Typ SM ist ein Spezialmischer zum Mischen von vorkristallisierten Nussnugatmassen, beispielsweise mit gerösteten, gehackten Nüssen oder Mandelkernen. Das Mischsystem ist mit einer speziell für diese Anwendung entwickelten Verteilerdüse ausgestattet. Dadurch ist das direkte Beschicken eines Extruders in einem Arbeitsgang möglich.

- Leistung: 300 kg/h bis 800 kg/h

The special mixer type SM was developed to mix precrystallized nut paste, for example, with roasted, chopped nuts or almonds. This mixing system is designed to directly feed an extruder via a specially developed nozzle.

- Capacity: 300 kg/h to 800 kg/h

SPEZIALMISCHER SM
SPECIAL MIXER SM



SMK – Karamell

SMK – Caramel

Der Typ SMK ist ein kontinuierlicher Mischer, um Karamell und andere flüssige Zuckermassen mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Cerealien zu mischen. Das System ist optimiert für den Einsatz in der Riegelherstellung.

- Leistung: bis ca. 2000 kg/h

The SMK mixer feeds nuts, dried fruits or cereals continuously into caramel and other cooked sugar masses. The system is perfectly suited for use in the production of candy bars.

- Capacity: up to approx. 2000 kg/h



CONTIMISCHER SMN
CONTIMIXER SMN



SMN – Schaumnougat

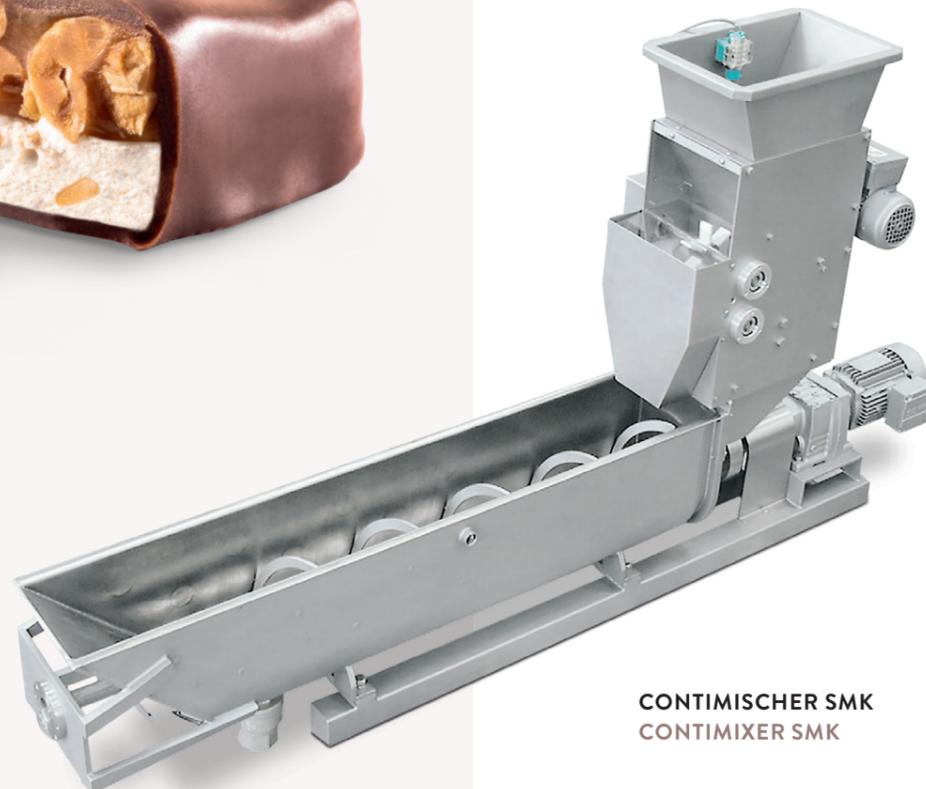
SMN – Foam Nougat

In der Herstellung von Schaumnougat ist der Contimischer SMN ideal: Der Schaum (Frappé) lässt sich mit den rezeptbedingten Trockenzuschlägen wie Staubzucker, Milch- und Kakaopulver, Nüssen oder Trockenfrüchten mischen – kontinuierlich und konstant in Qualität und Textur.

- Leistung (je nach Mischergröße): bis ca. 1200 kg/h

The Contimixer SMN is ideal for the continuous production of aerated French nougat: The foam (Frappé) can be mixed continuously with dry ingredients such as icing sugar, milk and cocoa powder, nuts, dried fruit – giving a uniform quality and texture.

- Capacity (according to mixer size): up to approx. 1200 kg/h



CONTIMISCHER SMK
CONTIMIXER SMK



SMC – Cerealien

SMC – Cereals

Wie fast alle SOLLICH Mischer ist auch der SMC mit dem erprobten volumetrischen Tellerdosierer für Trockenbeimengungen ausgestattet.

Der Contimixer ist das ideale System, um Conbar® Riegelanlagen mit Cerealien, Trockenfrüchten oder Nüssen zu bespeisen, Cerealienriegel herzustellen oder als Zuführung für den Clusterformer.

- Leistung (je nach Mischergröße): bis ca. 6000 kg/h

Like most SOLLICH mixers, the SMC is equipped with our successful volumetric metering device for mixing in dry ingredients.

The Contimixer is the ideal system for feeding our Clusterformer or our Conbar® bar lines with cereals, dried fruit or nuts for the production of cereal bars.

- Capacity (according to mixer size): up to approx. 6000 kg/h



SMC



SMB

SMB – Brittle

SMB – Brittle

Das System vom Typ SMB ist für das kontinuierliche Mischen von Ingredienzen mit einer hochgekochten Zuckermasse als Binder entwickelt worden.

The system type SMB has been developed for the continuous mixing of ingredients with high boiled sugar masses as a binder.



Doppelarm Z-Mischer MZK

Double Z Blade Mixer MZK

Der Doppelarm Z-Mischer ist die bevorzugte Technologie für die satzweise Herstellung von Cerealienmischungen, Proteinmischungen, Fudge, Schaumnougat und Nougat Montelimar. Er eignet sich ebenso für viele andere Nahrungsmittel und für die Weiterverarbeitung von Reworkmassen. Der MZK ist aus Edelstahl gebaut und mit einem doppelwandigen, elektrisch kippbaren Mischtrug ausgestattet. Seine Mischarme können mit zwei verschiedenen Geschwindigkeiten drehen. Die Mischzeiten sind programmierbar.

- Mischerkapazitäten: 250l bis 650l
- Labormischer: 150l und für Miniconbar®

The double Z blade mixer is suitable for the batchwise preparation of cereal mixtures, protein mixtures, fudge, aerated nougat and nougat Montelimar. It is also suitable for many other food materials and for the handling of rework. This mixer MZK is built from stainless steel and includes a jacketed, electrically heated mixing trough. The mixing arms can run at two different speeds. Mixing times are programmable.

- Mixer capacities: 250l to 650l
- Laboratory mixer: 150l and for Miniconbar®



Volumetrisches Dosiersystem TD

Volumetric Metering System TD

Der Tellerdosierer TD ist ideal für körnige und freifließende Trockenbeimischungen wie Nüsse, Cerealien etc. Es stehen ein- und mehrstufige Dosierer für Dosierleistungen von ca. 50 bis 1500 kg/h bei ca. 0,6 kg Dichte zur Wahl. Die Dosiergenauigkeit liegt zwischen $\pm 3\%$ und hängt von der gleichmäßigen Dichte des Dosiergutes ab.

The volumetric metering system TD is ideally suitable for dosing dry ingredients such as nuts, cereals etc. Single and multi metering units are available for feeding capacities from 50 up to 1500 kg/h, based on a density of approx. 0.6 kg. The metering accuracy is to within $\pm 3\%$ and depends upon the uniform density of the material.



Schüttgutdosierung und Herstellung von Mischungen
Dosing of granulated material in to the mix

Becherförderer SBF

Bucket Elevator SBF

Der Becherförderer SBF hat eine stufenlos regelbare Förderleistung. Er eignet sich zum Fördern von trockenen, rieselfähigen Ingredienzen und ist als stationäre oder fahrbare Ausführung erhältlich. Becher und Förderband sind aus strapazierfähigem Kunststoff. Durch den seitlich zu öffnenden Förderholm lässt sich der Förderriemen leicht entnehmen und komfortabel reinigen.

The throughput of the bucket elevator SBF is infinitely adjustable. It is suitable for conveying dry and granulated ingredients and can be supplied as a mobile or stationary unit. The buckets and the conveyor belt are made of durable plastic material. They are fitted with a conveyor support which can be opened from the side. The conveyor belt, therefore, can be easily removed for cleaning.



SOLLICH 

SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com