

SOLLICH

Minicoater



UNIQUE FOR YOUR NEEDS

Minicoater

KOMPAKT MIT DEM BESTEN TEMPERIERVERFAHREN
COMPACT SOLUTION WITH THE BEST TEMPERING PROCESS

Die Schokoladenüberziehmaschine Minicoater bietet Effizienz auf kleinstem Raum. Automatisierte Abläufe sichern Ihnen eine konstante Produktqualität – auch bei kleinen Produktionschargen. Durch eine noch exaktere Skalierung erzielen Sie optimale Reproduktionsergebnisse.

Herzstück der Überziehmaschine ist der Minitemper® Turbo. Das patentierte Temperiersystem sorgt für herrlich knackigen Bruch, den perfekten Glanz und lange Lagerfähigkeit.

Worauf Sie sich verlassen können: Bei SOLLICH hat Qualität eine lange Tradition. Über 50 Jahre Erfahrung stecken in diesem Maschinensegment, ergänzt durch eine intensive Weiterentwicklung des Minicoaters in den letzten Jahren.

The chocolate enrobing machine Minicoater efficiently performs in the smallest of spaces. Programmable settings ensure consistently high product quality – even when running with small batches. Precisely measured adjustments can be made to give optimum repeatability when enrobing.

The core element of this enrobing machine is the Mini-temper® Turbo. The patented tempering system ensures good “snap”, perfect gloss and long shelf-life.

You can count on us. There is a long tradition of quality at SOLLICH. Today’s Minicoater is the result of more than 50 years experience, complemented by a program of continuous development.



SPEZIFIKATIONEN

1. Der Minitemper® Turbo Typ MT mit dem patentierten Turbo Temperiersystem entspricht dem neuesten Stand der Temperierverfahrenstechnik
2. Der Minicoater MC 320 und MC 420 mit 320 mm und 420 mm Arbeitsbreite, einschließlich:
 - einem Edelstahlrahmen und Verkleidung im Sanitär-design (glatte Oberflächen – keine Spalten)
 - einer optimalen Reproduzierbarkeit der Überzugsergebnisse durch verbesserte Einstellmöglichkeiten mit exakter Skalierung
 - einer eingebauten Siebstation mit besserer Zugänglichkeit
 - einem integrierten Minitemper® Turbo Typ MT
 - einer neu entwickelten Steuerung mit Farb-Touchpanel

3. Der Thermo-Flow®+ Kühlkanal der Baureihe LSK / KSK

Kühlung: Kontaktkühlung am Boden und Strahlungskühlung kombiniert mit direkter Luftkühlung von oben

Kühlaggregat: Kältekompressor mit luftgekühltem Kondensator, komplett installiert und sofort betriebsbereit

Isolation: Die Rundumisolation aus passgenauen Polyurethanbauteilen verringert einen Kälteverlust

Reinigung: Sehr leicht – die Hauben können ohne Werkzeug komplett entfernt oder angehoben werden



SPECIFICATIONS

1. The Minitemper® Turbo type MT with patented Turbo tempering system is the latest in state of the art tempering technology
2. The Minicoater MC 320 and MC 420 with 320 mm and 420 mm working widths, including:
 - stainless steel frame and cladding in sanitary design (smooth surfaces – no gaps)
 - new and improved – precisely measured adjustments can be made to give optimum repeatability when enrobing
 - integrated sieving station with better accessibility
 - integrated Minitemper® Turbo type MT
 - a newly developed control system with color touch screen

3. The Thermo-Flow®+ cooling tunnel - LSK / KSK design

Cooling: Contact cooling on the bottom and radiant cooling combined with direct convection cooling from above

Cooling unit: Cooling compressor with air-cooled condenser completely installed and ready for immediate use

Insulation: Insulation by means of tightly fitting polyurethane hoods ensures efficient cooling

Cleaning: Very easy – the covers can be removed or tilted completely without tools



Herausnehmbares Schokoladensieb
Removable chocolate sieve

TRÜFFEL GEIGELT

Mit dem automatischen System für die Trüffel-Herstellung lässt sich die Fertigung der beliebten Pralinés jederzeit in Ihre Produktionslinie einbinden.

Systembestandteile

- Automatischer Trüffelkugel-Aufleger
- Fahrbarer Gitterbandtransport mit beheizbarer Schokoladen-Tropfwanne
- Trüffel-Rollvorrichtung

SPIKED TRUFFLES

With the automatic truffle spiking system you can integrate the production of the most popular pralines into your line at any time.

Components of the system

- Automatic truffle ball feeder
- Mobile wire belt conveyor with heated chocolate collection trough
- Truffle rolling device



Automatischer Trüffelkugelaufleger
Automatic truffle ball feeder





TRÜFFEL GEPUDERT ODER GEZUCKERT

Nach dem Schokoladenüberzug können Trüffel allseitig mit Kakaopulver, Staubzucker oder Kristallzucker umhüllt werden.

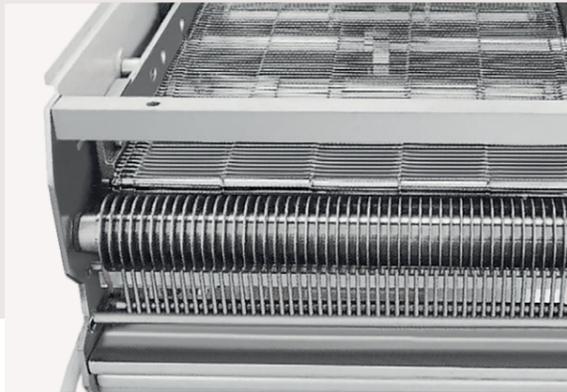
Das allseitige Bestreusystem ist auch für andere Produkte geeignet und lässt sich mühelos gegen eine Igelvorrichtung auswechseln.

TRUFFLES POWDERED OR SUGAR-COATED

After chocolate coating the truffles can be dusted with cocoa powder, icing sugar or granulated sugar.

The all-around sprinkling system is also suitable for other products and can easily be exchanged for a spiking device.



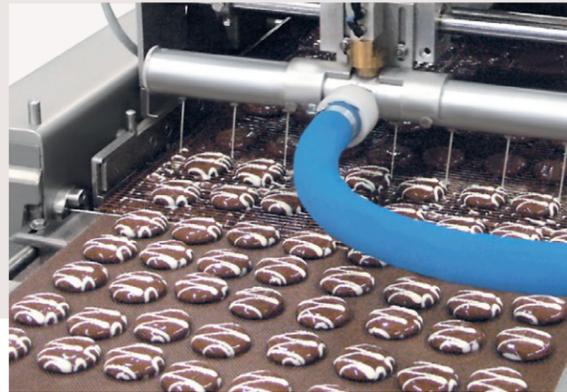


KEKS-WENDEVORRICHTUNG

Halbüberzogenes Gebäck wird beim Verlassen der Überziehmaschine gewendet. Dadurch erhält das Gebäck das typische Dekor vom Gitterband und der Wendevorrichtung.

BISCUIT TURNOVER DEVICE

Upon leaving the enrober half-enrobed biscuits are turned over showing the markings from the wire belt and the turnover device.



DEKORVORRICHTUNG TYP MD

Jeder Minicoater kann sofort oder später mit einer automatischen Dekoriervorrichtung ausgerüstet werden. Sie wird über dem Gitterbandauslauf der Überziehmaschine angeordnet und von einem separaten Minitemper® Turbo gespeist. Besonderes Kennzeichen ist die automatische Düsenreinigung.

DECORATOR TYPE MD

Every Minicoater can be supplied with an automatic decorating device or one can be retrofitted at a later date. This device is fitted above the wire belt discharge of the enrober and is fed by a separate Minitemper® Turbo. A special feature of the decorating device is the automatic nozzle cleaning facility.



ABNAHMETISCH MIT PAPIER-ABROLLVORRICHTUNG

Erlauben es die räumlichen Verhältnisse nicht, nach dem Minicoater einen Kühl tunnel zu installieren, so kann stattdessen ein Abnahmetisch mit Papierabrollvorrichtung zur satzweisen Kühlung der überzogenen Produkte eingesetzt werden.

PACKING TABLE WITH PAPER ROLL-OFF DEVICE

When there is a lack of space to install a cooling tunnel after the Minicoater, a packing table with paper roll-off device for batchwise cooling of the coated products may be used.



Minitemper®

Der Minitemper® Turbo erreicht die ausgezeichnete Temperierqualität unseres bekannten Turbotemper® und ist durch Patente geschützt. Es gibt ihn für Leistungen von 80 bis 250 kg/h.

The Minitemper® Turbo matches the excellent tempering quality of our well-known Turbotemper® and is protected by patents. It is available for capacities from 80 up to 250 kg/h.

MT 100



MT 300 P



MT 150
mit Abfüllvorrichtung
with filling device

HALBAUTOMATISCHES FÜLLEN VON SCHOKOLADENFORMEN

Der Minitemper® Turbo kann mit einem speziellen Aufsatz ausgerüstet werden, um Formen in kürzester Zeit über ein automatisches Dosierventil füllen zu können. Der eingebaute Rüttelrost dient zum Entfernen der Luftblasen bei massiven Schokoladenartikeln. Bei der Herstellung von Hohlkörpern werden die gefüllten Formen auf dem Rüttelrost gewendet.

SEMI-AUTOMATIC FILLING OF CHOCOLATE MOULDS

The Minitemper® Turbo can be supplied with a unit which allows for the rapid filling of large moulds via an automatic metering valve. The built-in shaker eliminates air bubbles in solid chocolate articles. When making hollow articles the filled moulds are turned over on the shaker grid.



Typ / Type	Leistung / Output kg/h
MT 100	80
MT 150	120
MT 200 P	160
MT 300 P	250

SOLLICH 

SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com