

SOLLICH

Nugattemper



UNIQUE FOR YOUR NEEDS



Nugattemper

KONTINUIERLICH KRISTALLISIEREN
UND PLASTIFIZIEREN
CONTINUOUS CRYSTALLIZATION
AND PLASTICIZING

Das System zur konstanten und direkten Beschickung von Dressier- und Extrudieranlagen ermöglicht die Verarbeitung unterschiedlichster Nugat- und Fettmassen. Eine ausgereifte Verfahrens- und Regeltechnik und ein solider Maschinenbau kennzeichnen den Nugattemper.

The system for processing a wide range of praline masses and fat pastes and continuously feeding them directly to depositors and extruders. Perfect process engineering and a robust machine construction characterize the Nugattemper.



SPEZIFIKATIONEN

- Kontinuierlicher Prozess: Kühlen, Erstarren und Plastifizieren vom flüssigen in den festen Zustand
- Gleichbleibende Nugat-Viskosität
- Gewichtsgenaue Formung
- Bessere Lagerbeständigkeit des Nugats
- Zugabe und Mischen von gehackten Nüssen
- Auch für Trüffelmassen geeignet
- Auf Wunsch Belüftung der Masse
- Maschinenausführung/Leistung
NT 300 = 200 bis 350 kg/h
NT 500 = 350 bis 550 kg/h
NT 800 = 550 bis 900 kg/h

SPECIFICATIONS

- Continuous process: Cooling, hardening and plasticizing from liquid to semi-solid state
- Constant praline paste viscosity
- Accurate forming
- Improved shelf-life of the praline paste
- Addition and mixing of chopped nuts
- Also suitable for truffle paste
- Aeration of paste is possible upon request
- Machine type/capacity
NT 300 = 200 to 350 kg/h
NT 500 = 350 to 550 kg/h
NT 800 = 550 to 900 kg/h



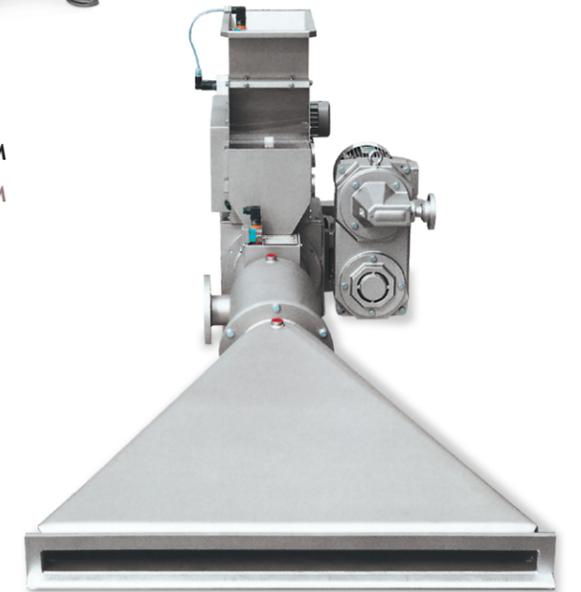
Contimischer / Contimixer

In dem System wird die temperierte Nugat- oder Trüffelmasse mit gehackten Nüssen gemischt. Die fertige Masse wird dem Extruder über einen Delta-Auslauf zugeführt.

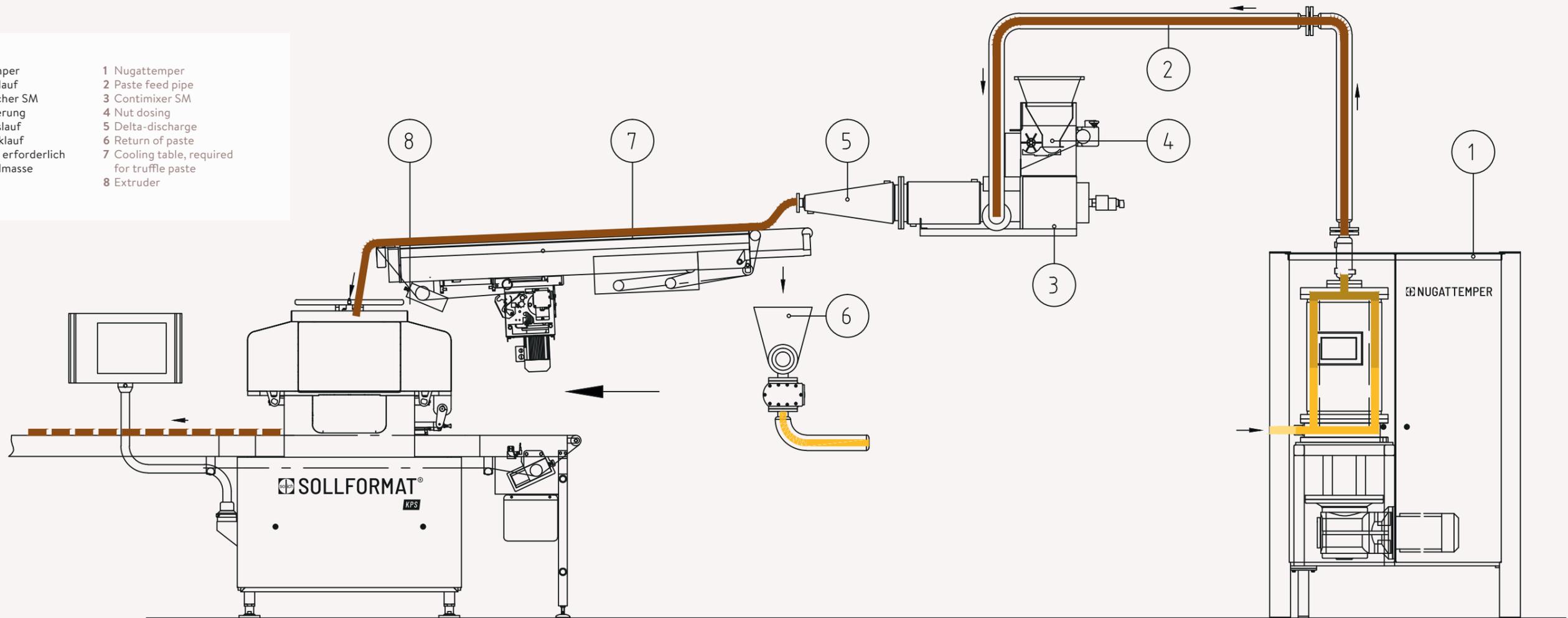
The Contimixer mixes the tempered praline or truffle paste with chopped nuts. The finished paste is fed to the extruder by a delta discharge.



CONTIMISCHER SM
CONTIMIXER SM



- | | |
|--|---|
| 1 Nugattemper | 1 Nugattemper |
| 2 Massevorlauf | 2 Paste feed pipe |
| 3 Contimischer SM | 3 Contimixer SM |
| 4 Nussdosierung | 4 Nut dosing |
| 5 Delta-Auslauf | 5 Delta-discharge |
| 6 Masserücklauf | 6 Return of paste |
| 7 Kühltablett, erforderlich bei Trüffelmasse | 7 Cooling table, required for truffle paste |
| 8 Extruder | 8 Extruder |



Mit der SOLLICH Technologie lässt sich im Anlagenverbund mit dem Nugattemper die Form- und Gewichtsgenauigkeit noch präziser steuern.

Das kontinuierliche und gleichmäßige Kristallisieren der Pralinémassen im Nugattemper verbunden mit der automatischen Zuführung in den Pralinenformer Sollformat® KPS oder den Strangformer Sollformat® DPF sorgt für homogen geformte Produkte. Auch die Lagerbeständigkeit wird erhöht.

Integrating the SOLLICH Nugattemper into your production will result in greater weight accuracy and a finer defined product shape.

The continuous and uniform crystallization of praline masses in the Nugattemper, combined with the automatic feeding to the praline former Sollformat® KPS or to the rope former Sollformat® DPF, ensures homogeneously formed products. Furthermore, shelf-life will be increased.



Um die Gewichtsgenauigkeit der extrudierten Produkte zu erhöhen, empfehlen wir einen Nugatzulauf in der Breite des nachfolgenden Extruders

In order to improve the weight accuracy of the extruded products, we recommend a praline paste infeed the same width as the downstream extruder hopper



SOLLICH 

SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com