

SOLLICH

Sollcoater®



UNIQUE FOR YOUR NEEDS



Sollcoater®

MODERNE ÜBERZIEHTECHNOLOGIE - DIE NEUE MITTELKLASSE
 MODERN ENROBING TECHNOLOGY - THE NEW MID RANGE

SOLLICH bietet Schokoladenüberziehanlagen für jeden Anwendungsfall. Der Sollcoater® ist mit Arbeitsbreiten von 520 bis 820 mm der ideale Anlagentyp im mittleren Segment.

Die patentierte Turbotemper® Technologie ermöglicht eine bis zu 3°C höhere Verarbeitungstemperatur. Dadurch verbessert sich die Fließfähigkeit der Masse; Schokoladenviskosität und Überzugsgewichte bleiben konstant. Optional kann die Temperierung auch extern über eine Temperiermaschine erfolgen.

Führende Verfahrenstechnik und eine wirtschaftliche Arbeitsweise sind eine gelungene Kombination für die mittlere Produktionsleistung.

SOLLICH offers chocolate enrobing lines for all applications. With working widths of 520 up to 820 mm the Sollcoater® is the ideal type of machine in this middle range.

The patented Turbotemper® technology allows for a processing temperature of up to 3°C higher than standard. This ensures constant chocolate viscosity and enrobing weights. Tempering can be "on-board" the Sollcoater® or separate to it.

Cutting edge process technology and an economic way of working are always a perfect combination for mid-range throughputs.





SPEZIFIKATIONEN

- Bedienungs- und reinigungsfreundliche Konstruktion
- Bei dem Sollcoater® SCT garantiert ein voll zugänglicher, integrierter Turbotemper® zusammen mit dem SOLLICH Umlauftemperierfahren optimale Temperierung und konstante Schokoladenviskosität
- Unübertroffen in Überzugsqualität, Glanz und Gewichtsgenauigkeit
- Schokoladenverbrauch bei dem Sollcoater® SCT max. 150 kg/h, empfohlene Bandgeschwindigkeit zwischen 1,0 – 3,0 m/min
- Arbeitsbreiten SC(T): von 520 mm bis 820 mm

SPECIFICATIONS

- Designed to be easy to operate and clean
- The Sollcoater® SCT has a fully integrated Turbotemper® on board which operates according to the SOLLICH circulation tempering system, guaranteeing optimum chocolate temper and constant chocolate viscosity
- Unrivalled coating quality, gloss and weight accuracy
- Chocolate takeaway when using the Sollcoater® SCT is max. 150 kg/h; recommended belt speed range between 1.0 – 3.0 m/min
- Working widths SC(T): from 520 mm up to 820 mm

Kühlkanal LSK & KSK Cooling Tunnel LSK & KSK

EFFEKTIV & EINFACH / EFFECTIVE & SIMPLE

- Zwei getrennt steuerbare Zonen
- Strahlungs-/Konvektionskühlung, einstellbar
- Allseitige Isolation mit Hauben so passgenau, dass eine Dichtung überflüssig ist
- Volle Zugänglichkeit durch Klapphauben
- Luftkühlaggregat, wasser- oder frigengekühlt
- Einstellbare Bandgeschwindigkeit mit automatischer Bandspannung und -steuerung
- Two separately adjustable cooling zones
- Radiation and/or convection cooling, adjustable
- All around insulation and air-tight covers without the need for seals
- Fully accessible interior due to hinged covers
- Air cooling module, water or freon-cooled
- Adjustable belt speed with automatic belt tensioning and belt tracking



Sollcoater® SC

TEMPERIERUNG OPTIONAL / TEMPERING IS AN OPTION

Der Sollcoater® ist auch ohne Temperieraggregat als SC-Ausführung lieferbar, z. B. für Fettglasuren oder wenn die Temperierung extern erfolgt.

The Sollcoater® SC version is supplied without a built-in tempering unit, e.g. for compound coatings or for chocolate from an outboard tempering system.



Bespeisung einer Sollcoater® SC Überziehanlage nach dem SOLLICH Umlauftemperierverfahren

Feeding of a Sollcoater® SC enrober by the SOLLICH circulation tempering process



Optionen

Sollcoater® in Kombination mit Decormatic®

Die automatische Dekoriervorrichtung Decormatic® ist in den Sollcoater® integrierbar. Sie verziert Pralinen, Riegel, Gebäck, Waffeln und Kuchen mit Strich-, Zickzack-, Kreis- oder Doppelschlaufendekoren und verleiht ihnen das gewünschte Finish.

Die Bespeisung der Decormatic® mit temperierter Schokolade erfolgt über einen separaten Minitemper®.



Options

Sollcoater® in combination with Decormatic®

The automatic decorator Decormatic® can be integrated into the Sollcoater®. It decorates pralines, bars, biscuits, wafers and cakes with dash, zigzag, circular or double loop decorations. A separate Minitemper® feeds the Decormatic® with chocolate.



Hochwertige, ansprechende Dekorationen veredeln das Endprodukt

High-quality, attractive decorations add more value to the final product



ZUSATZPROGRAMM FÜR SOLLICH ÜBERZIEHANLAGEN
 ADDITIONAL EQUIPMENT FOR SOLLICH ENROBING LINES

BODENÜBERZIEHMASCHINE
 BOTTOM COATING MACHINE



WALZENDEKORATOR
 ROLLER DECORATOR



TEMPERMETER E6
 tragbares Messgerät zur manuellen
 Messung des Temperiergrades
 portable unit for the manual measuring
 of the degree of temper

MAGAZINAUFLEGER
 für Kekse und Waffeln
MAGAZINE FEEDER
 for biscuits and wafers



TEMPERGRAPH

zur automatischen Temperiergradmessung und
 Anzeige der Temperkurve auf dem Bedienpanel
 der Maschine

for automatically measuring the degree of temper;
 the temper curve is automatically shown and saved
 on the touch panel of the machine.



SOLLICH 

SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com