

SOLLICH

Sollcotop®



UNIQUE FOR YOUR NEEDS

LIFE
is
SHORT
make it
SWEET

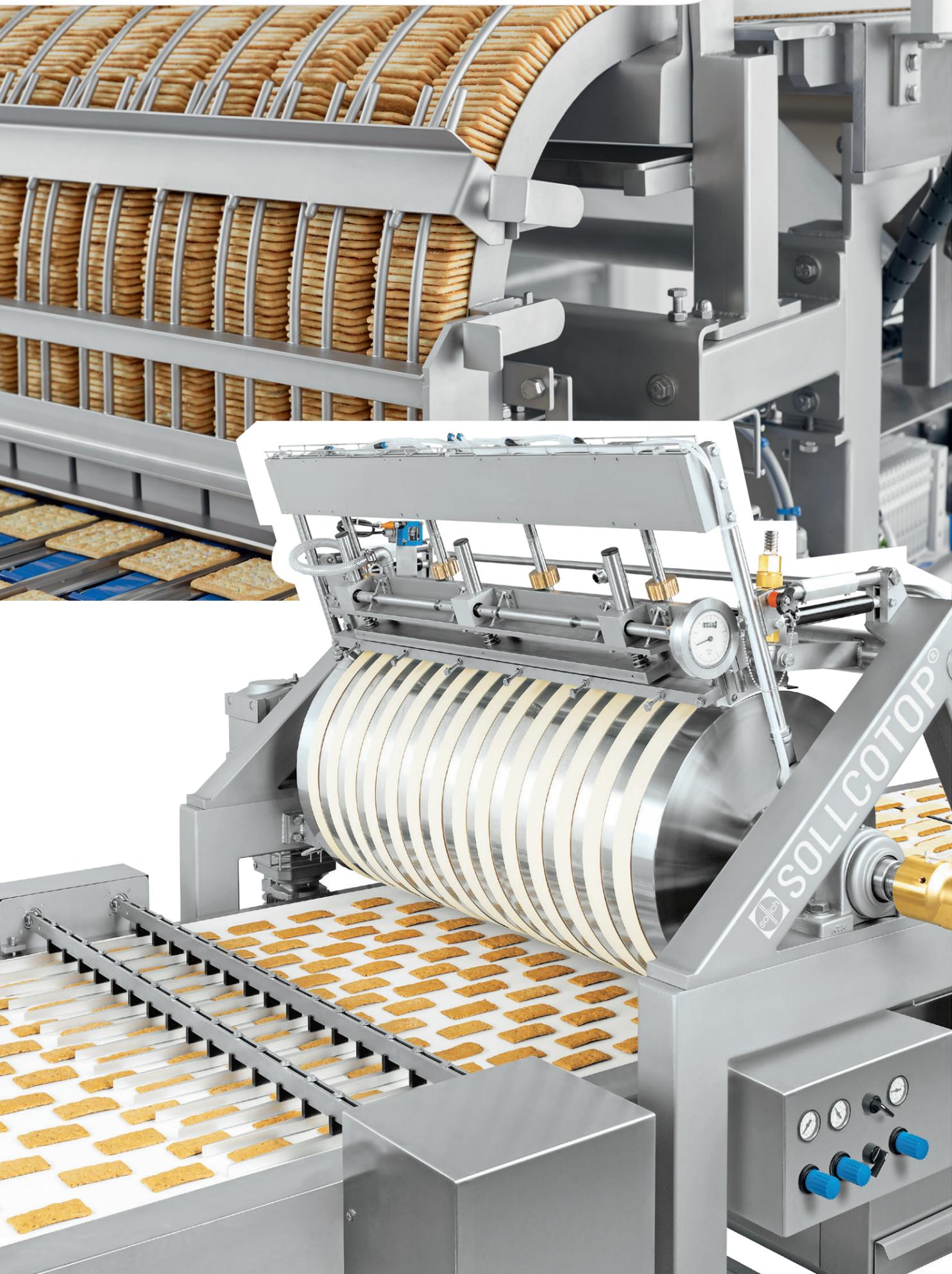


Sollcotop®

DAS ÜBERZIEHSYSTEM FÜR FLACHE KEKS- UND GEBÄCKARTEN
THE COATING SYSTEM FOR FLAT BISCUITS AND BAKED ARTICLES

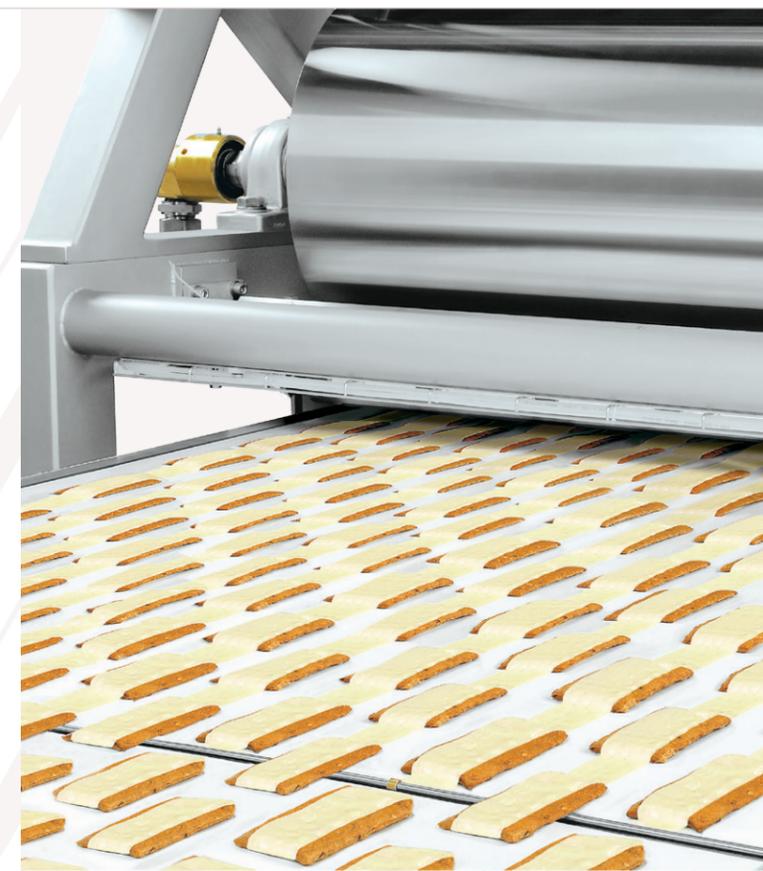
Sollcotop® ist die ideale Anlage für das Überziehen mit flüssigen Überzugsmassen wie Schokolade, Fettglasur, Karamell und kalter oder warmer Zuckerglasur. Ein schnell durchzuführender Massewechsel und der wartungsarme Betrieb sorgen für höchste Produktivität. Durch umfangreiches Zubehör lässt sich das Sollcotop® System universell nutzen.

Sollcotop® is the ideal enrobing system for all flat biscuits and baked articles with liquid enrobing masses such as chocolate, compound, caramel and hot or cold sugar icings. The easy and swift changeover of enrobing material and the maintenance free operation ensures maximum machine availability. A variety of available accessories allows for the diverse use of the Sollcotop® system.



SPEZIFIKATIONEN

- Exakt kalibrierte Überzugsstärke für ein sehr gleichmäßiges Überzugsgewicht
- Kein Verschmutzen der Produktböden mit Überzugsmasse
- Wartungsarme, störungsfreie Arbeitsweise
- Kein Gitterband wie bei herkömmlichen Überziehmaschinen
- Einfacher, schneller Massewechsel ohne zeitraubende Maschinenreinigung
- Bei Schokoladenüberzug ist nur eine kleine, dem Verbrauch angepasste Temperiermaschine nötig
- Arbeitsbreiten von 400 bis 1800 mm und für Arbeitsgeschwindigkeiten bis ca. 12,0 m/min



SPECIFICATIONS

- Exact, calibrated enrobing layer thickness produces very accurate enrobed weights
- No contamination of the product bottom with the coating material
- Maintenance and interruption free operation
- No wire belt as on other conventional chocolate enrobers
- Easy and swift changeover of enrobing material without time consuming machine cleaning
- If enrobing with chocolate, only a small tempering machine is required more aligned with the consumption
- In working widths of 400 up to 1800 mm, suitable for operating speeds of up to approx. 12.0 m/min

Halbüberzug und Streifenüberzug

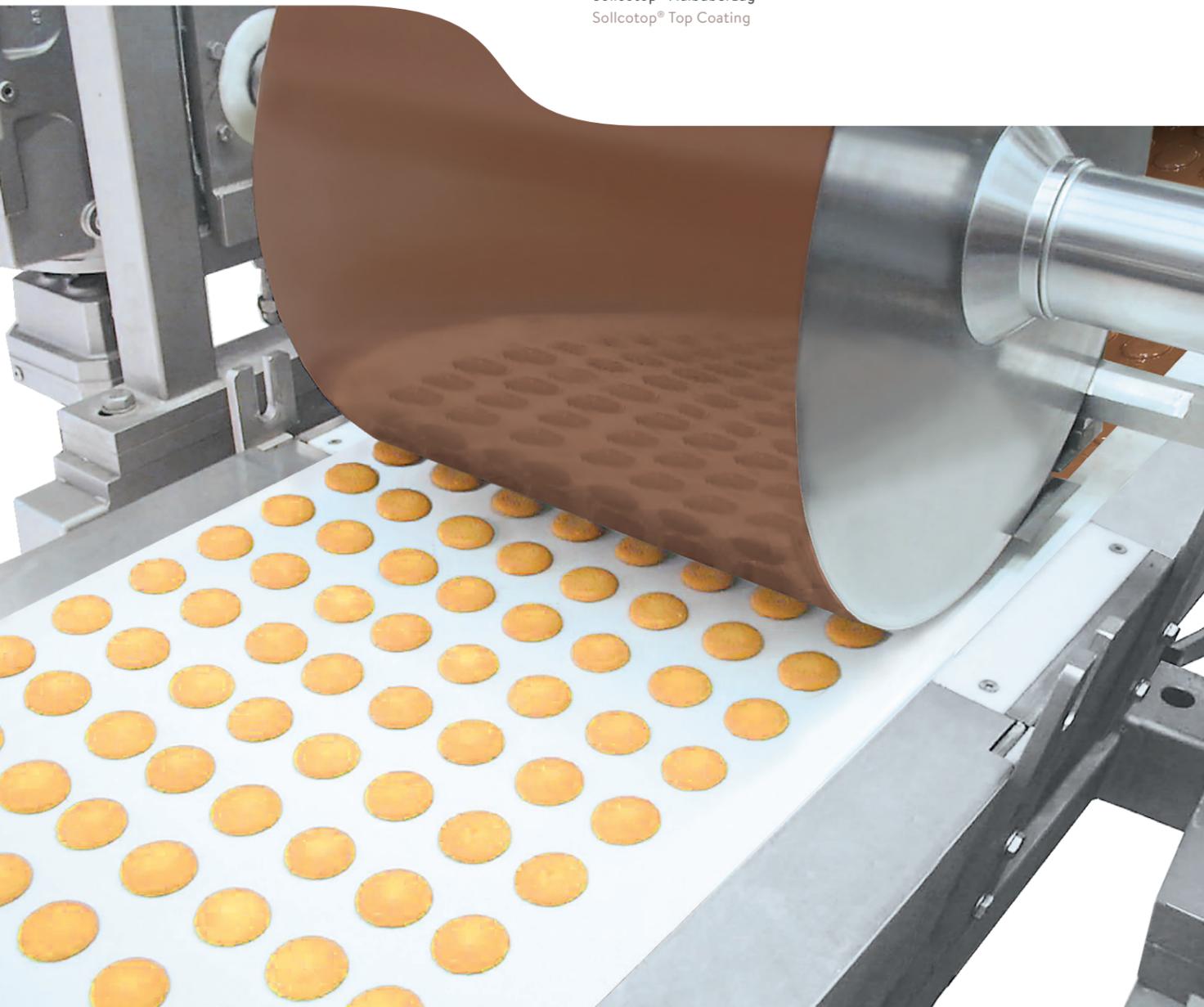
Top Coating and Strip Coating

Das neuartige Überziehsystem Sollcotop® wird für den einseitigen Überzug (Halbüberzug von oben) und den Streifenüberzug eingesetzt.

The coating system Sollcotop® is the new and preferred way of top and strip coating your products.



Sollcotop® Halbüberzug
Sollcotop® Top Coating



Sollcotop® Streifenüberzug
Sollcotop® Strip Coating



Zubehör Accessories

Durch umfangreiches Zubehör lässt sich das Sollcotop® System universell nutzen und erweitern:

- Thermo-Flow®+ Kühlkanäle
- Bestreuvorrichtungen
- Auflege- und Abnahmevorrichtung von Produkten
- Turbotemper®e, Schokoladentanks und Pumpen

A wide range of accessories allows the Sollcotop® system can be used and extended universally:

- Thermo-Flow®+ cooling tunnels
- Sprinkling systems
- Feeding and take-off system for products
- Turbotemper®e, chocolate tanks and pumps

SOLLICH 

SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com