

SOLLICH

Sollformat® KPS



UNIQUE FOR YOUR NEEDS

Sollformat® KPS

UNIVERSELLES PRALINEN- UND RIEGELFORMSYSTEM

UNIVERSAL FORMING SYSTEM FOR CONFECTIONERY CENTERS AND BARS

Vielseitigkeit ist seine Stärke: Der Sollformat® KPS ist ein moderner Kolben-Extruder, der für alle plastisch verformbaren Zucker-, Fett- und Fruchtmassen geeignet ist. Durch die selbst zu programmierende Steuerung lässt sich das System individuell anpassen. Dazu unterstützen Servoantriebe die leichte und schnelle Reproduzierbarkeit aller Produkt- und Leistungsdaten. Nach dem Funktionsprinzip „First-In/First-Out“ konzipiert, gewährleistet der Sollformat® KPS eine konstant gleiche Verweilzeit der gesamten Masse in der Maschine.

Versatility is its strength: the Sollformat® KPS is a modern piston extruder suitable for all malleable sugar, fat and fruit masses. The programmable PC-control ensures individual adjustment of the system. Servo-drives support an easy and quick reproducibility of product and capacity data. The “First-In/First-Out” operational principle of the Sollformat® KPS ensures the same residence time for all of the mass in the machine.



SPEZIFIKATIONEN SPECIFICATIONS

- Leicht zu bedienen durch graphische Benutzeroberfläche
- Automatische Umstellung auf andere Produkte
- Gewichtsgenaue Produkte durch volumetrisches Kolbendosiersystem
- Hohe Ausformleistung – je nach Masse bis zu 50 Hub/min, entsprechend 100 Produktreihen
- Leichter Wechsel der Formschablone
- Ein- und zweifarbig ausgeformt, serienmäßig
- Arbeitsbreiten: 400 bis 1300 mm
- Easy to operate with graphic operator interface
- Automatic, quick changeover to other product types
- High weight accuracy guaranteed by the volumetric piston metering system
- High forming performance (depending on type of mass) at up to 50 strokes/min, corresponding to 100 product rows/min
- Easy changeover from one product shape to another
- Standard extrusion of single and two-color products
- Working widths: 400 to 1300 mm



Häufige Pralinenformen
Common confectionery centers



Sollformat® mit automatischem Drahtschneider zur Pralinenherstellung
Sollformat® with automatic wire cutter for confectionery centers

LEICHTE REINIGUNG – EINFACHER MASSEWECHSEL

Die sanitäre Anlagenkonstruktion ist wartungsfreundlich. Alle Maschinenteile, die mit der Masse in Berührung kommen, lassen sich komplett reinigen. Einzugswalzen, Drehabstreifer, Drehschieber und Formschablone können zur Bedienungsseite hin herausgezogen werden. Der Ausbau der Förderwalzen wird pneumatisch unterstützt. Ein speziell auf die Maschine abgestimmter Servicewagen erleichtert die Arbeit. Ein Wechsel in der Produktform, beispielsweise von Strangformung auf Dressieren und Formen von Einzelstücken, ist in wenigen Minuten möglich.

EASY CLEANING – EASY PRODUCT CHANGEOVER

The sanitary design is easy to clean and maintain. All machine parts in contact with the product can be thoroughly cleaned. Feed rollers, rotary scraper, rotary vane and forming die are designed to be removable from the operation side. The removal of the feed rollers is supported pneumatically. The operation is facilitated by a specially designed service trolley. Changeover from one product shape to another, for example, from a rope to a single piece deposit is possible in a few minutes.



Sollcofill® + Sollformat® KPS

ZUR HERSTELLUNG SEHR WEICHER PRALINENMASSEN
FOR THE PRODUCTION OF VERY SOFT PRALINE CENTERS



Sollformat® KPS mit vorgeschalteter
Gießanlage Sollcofill®

Sollformat® KPS with upstream
depositor Sollcofill®



Mit der vorgeschalteten Gießanlage Sollcofill® wird zunächst ein dünner Schokoladenboden als Träger gegossen, auf den der Sollformat® KPS die weiche Pralinenmasse aufdressiert. Dosierkolben sorgen für ein exaktes Produktgewicht über die gesamte Arbeitsbreite. Durch den Schokoladenboden wird das Einsinken von weichen oder belüfteten Massen in das Gitterband der Überziehmaschine verhindert. Mit diesem Verfahren kann auf den Einsatz des traditionellen Bodenvortunkers oder der Vorüberziehmaschine verzichtet werden.

Firstly, the upstream depositor Sollcofill® deposits a thin chocolate bottom as a base, onto which the Sollformat® KPS deposits the soft praline center. Dosing pistons ensure an exact product weight across the whole working width. The chocolate bottom prevents soft or aerated masses from falling through the wire belt of the enrobing machine. With this special process it is not necessary to use the traditional pre-bottomer or pre-enrober.

Sollformat® KPS in Verbindung mit Sollcoshot®
Sollformat® KPS combined with Sollcoshot®



Sollcoshot®

ZUR HERSTELLUNG SEHR WEICHER PRODUKTFÜLLUNGEN
TO PRODUCE SOFT PRODUCT CENTERS

Speziell für die Herstellung von Pralinen aus weichen Fettmassen hat SOLLICH die Sollcoshot® Formmaschine komplett neu entwickelt. Mit ihr können einzelne Pralinen aus einer Masse hergestellt werden oder auch eine zweite weiche Masse auf eine drahtgeschnittene erste Schicht aufgelegt werden.

SOLLICH has developed a completely new version of the Sollcoshot® forming machine, especially suitable for the production of soft praline centers. The machine can produce single pralines from one mass and is also capable of applying a soft mass on to the top of a wire cut center.



Sollformat® KPS

EIN- UND ZWEIFARBIGE STRANGFORMUNG SINGLE AND TWO-COLOR ROPE FORMING

Besonders für fetthaltige Massen eignet sich der Sollformat® KPS auch als idealer Strangformer. Jede Düse wird durch separate Dosierkolben beschickt. Dadurch wird eine unübertroffene Form- und Gewichts-genauigkeit erreicht.

- Leistung bis 3,0 m/min Stranggeschwindigkeit

The Sollformat® KPS is perfect for forming ropes from fatty masses. Each nozzle is separately fed by a dosing piston. This ensures unsurpassed uniformity in size and weight.

- Capacity up to 3.0 m/min rope speed



Mit dem Sollformat® KPS Duplex lassen sich ein- und zweifarbige Produkte extrudieren. Der Produktwechsel ist einfach und erfordert nur ca. 10 Minuten.

The Sollformat® KPS Duplex can extrude single or two-color products. Changeover is simple and requires only approx. 10 minutes.



GUILLOTINE SGT



Guillotine SGT / SGU

Die Guillotine SGT kann auf ein vorhandenes Transportband aufgesetzt werden und ist daher kostengünstig. Der mechanische Antrieb wird frequenzgeregelt, einschließlich Messermitlaufbewegung. Sie wird bevorzugt für weiche Massen eingesetzt für bis zu 80 Schnitte/min und bis 800 mm Arbeitsbreite.

The guillotine SGT can be placed on an existing conveyor belt; thus it is cost-saving. The mechanical drive is frequency controlled, including belt following movement. It is preferably used for soft masses for up to 80 cuts/min and up to 800 mm working width.

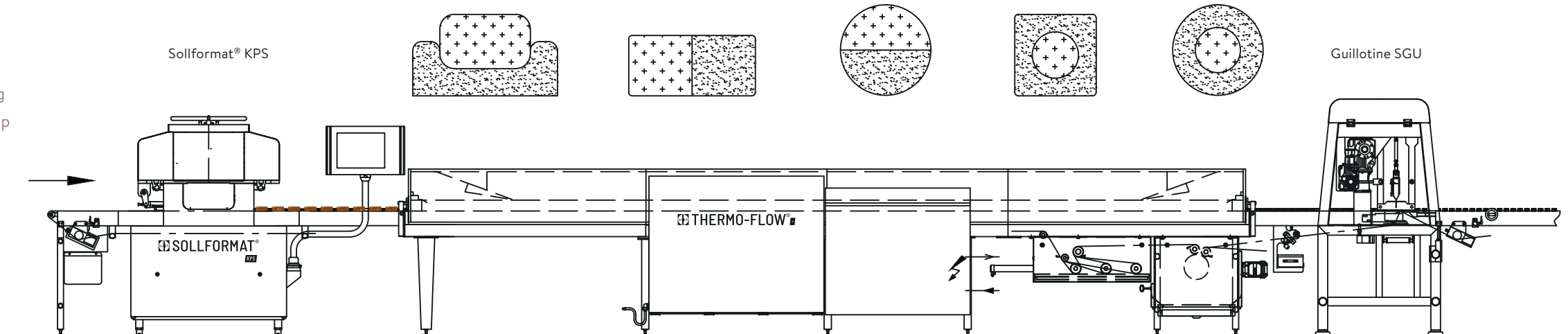


Die Guillotine SGU ist eine Hochleistungs-Guillotine für das Querschneiden der Produkte ab 800 mm Arbeitsbreite. Neben dem normalen rechtwinkligen Schnitt können auf Wunsch auch Schrägschnitte hergestellt werden.

The high duty guillotine SGU is recommended for working widths of 800 mm and up. Besides the normal rectangular cuts the guillotine can, on request, produce angular cuts as well.



GUILLOTINE SGU

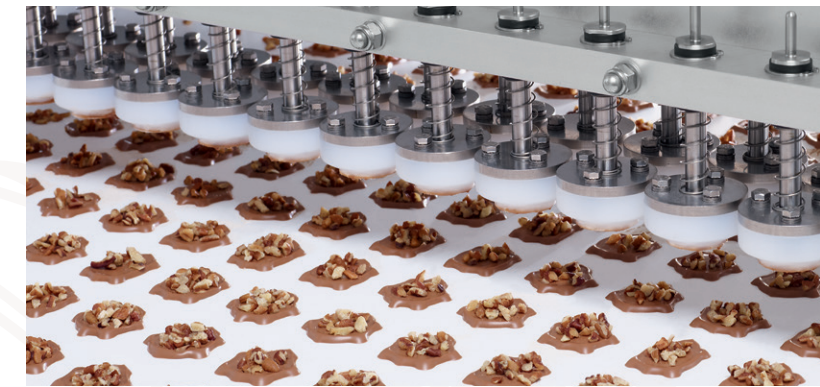


Automatischer Nussaufleger ND

Automatic Nut Depositor ND

Der Nussaufleger legt eine oder mehrere Hasel- oder Macadamianüsse auf das Produkt, abgezählt in Gruppen bis zu 4 Nüssen. Er eignet sich auch sehr gut für die genaue volumetrische Dosierung von gehackten Nüssen oder Mandeln. Kombiniert mit der Sollcofill® Gießanlage lassen sich vielfältige Produkte herstellen wie zum Beispiel der in Nordamerika beliebte Caramel Nut Cluster. Als Haftgrund für die Nüsse dosiert die Gießanlage flüssige Nusscreme, Schokolade oder Karamell auf das Gebäck oder direkt auf das Kühlband. Der Nussaufleger eignet sich auch zum Auf- oder Einlegen von Kirschen, Dragees, Rice Crispies oder Rosinen.

The nut depositor places one or more hazelnuts or macadamia nuts onto the product – in groups of up to 4 nuts. It is also suitable for the accurate volumetric dosing of chopped nuts or almonds. In combination with the Sollcofill® depositor the ND can produce a variety of products, like for example the caramel nut cluster which is very popular in North America. As a base for the nuts the depositor deposits liquid nut paste, chocolate or caramel onto the biscuits or directly onto the cooling conveyor. The nut depositor is also suitable for placing cherries, dragées, rice crispies or raisins.

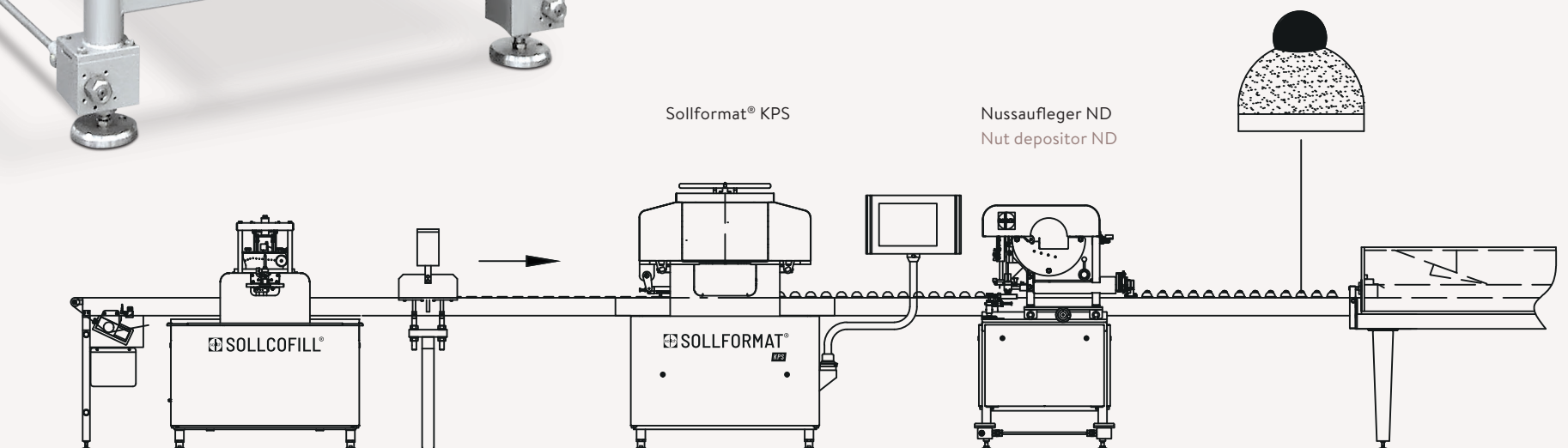


Dosierung von gehackten Nüssen zur Herstellung von Nut Clustern
Dosing of chopped nuts for the production of nut clusters



Jeweils eine Kirsche wird gezielt auf einen Schaumartikel aufgelegt
Precise depositing of a cherry onto an angel kiss product

NUSSAUFLEGER ND
NUT DEPOSITOR ND





SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com