

SOLLICH

Sollformat® SF2



UNIQUE FOR YOUR NEEDS



Sollformat® SF2

DAS EINFACHE UND UNIVERSELLE FORMSYSTEM
THE SIMPLE AND UNIVERSAL FORMING SYSTEM

Der Sollformat® SF2 ist die Weiterentwicklung des bewährten SOLLICH Marzipanformers Typ SF/SFN. Mit dem universellen Formsystem lassen sich verschiedenste Massen in den unterschiedlichsten Formen herstellen.

The Sollformat® SF2 is the latest development of the proven SOLLICH marzipan former type SF/SFN. With the universal moulding system, various masses can be produced in a wide variety of shapes.

Sollformat® SF2

Der Sollformat® SF2 besitzt ein verbessertes Einzugs-walzensystem und ermöglicht die Ausformung sowohl von filigranen als auch großen Produkten.

Entscheidend für die Qualität des Endproduktes ist die Konsistenz der Masse. Sie muss fetthaltig sein und eine körnige oder faserige Struktur besitzen, um das Ausformen zu unterstützen.

The Sollformat® SF2 has an improved infeed roller system and enables the forming of fragile as well as larger products.

The consistency of the mass is essential for a good quality final product. The mass must contain fat and have a granular or fibrous structure to allow exact shaping.



Der Sollformat® SF2 zeichnet sich aus durch

- Hohe Maß- und Gewichtsgenauigkeit
- Vielfältige Produktformen, rasche Formatwechsel
- Leichte Reinigung und schnellen Massewechsel
- Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten mit anderen Form- oder Gießmaschinen
- Vielseitige Strangformung von quadratischen, rechteckigen oder halbrunden Produkten

The Sollformat® SF2 is characterized by

- Very good shape definition and high weight accuracy
- Various product shapes and quick shape changeover
- Easy cleaning and fast mass changeover
- Modular combinations with other forming machines and depositors
- Versatile rope forming of square, rectangular or half-round products



Durch den einfachen Wechsel der Formwalze ist der Umstieg auf andere Produktformen oder -massen in kurzer Zeit möglich
The forming rollers are easy and quick to change to accommodate different product shapes or different masses



Sollformat® kombiniert mit Sollcofill®

Sollformat® in combination with Sollcofill®

Der Sollformat® kombiniert mit einer Sollcofill® Gießmaschine stellt eine beliebte Kombination dar, um gefüllte Produkte herzustellen, z. B. Fondant gefüllt mit Gelee, Marzipan gefüllt mit Nugat oder Konfitüre, Fudge gefüllt mit Schokoladencreme.

The Sollformat® combined with a Sollcofill® depositor is a popular combination for producing filled products like fondant filled with jelly, marzipan filled with nut paste or jam, fudge filled with chocolate cream.



SOLLICH 

SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com