

SOLLICH

Temperstatic® T6



UNIQUE FOR YOUR NEEDS

Temperstatic® T6

KOMPAKTLÖSUNG MIT INTEGRIERTEM TURBOTEMPER®
COMPACT SOLUTION WITH INTEGRATED TURBOTEMPER®

Vor mehr als 60 Jahren brachte SOLLICH die erste Überziehmaschine mit eingebautem Umlauftemper auf den Markt – sie wurde zum Welterfolg.

Mit dem patentierten Umlaufverfahren war es erstmals möglich, eine konstante Schokoladenviskosität zu erzielen und störungsfrei im Dauerbetrieb zu produzieren. Schwankungen im Überzugsgewicht wurden reduziert und damit Rohstoffe gespart.

Heute definiert die Überziehmaschine Temperstatic® T6 einen weiteren Meilenstein in der technologischen Entwicklung: Umlauftemperierung und Turbo-Temperierverfahren wurden zu einer Einheit verbunden. Die leistungsfähige Großanlage ist damit eine kompakte Anlagenlösung mit wenig Raumbedarf.

More than 60 years ago SOLLICH launched the first enrobing machine with an integrated circulation tempering system – it became extremely successful worldwide.

For the first time, this patented circulation tempering process ensured a constant chocolate viscosity and a trouble-free, continuous operation. Fluctuations in the coating weight were reduced resulting in savings on chocolate.

Today the enrober Temperstatic® T6 defines a further milestone in the technological progress: the circulation tempering process and the turbo-tempering process have been combined into one machine. Therefore this efficient machine represents a compact, space-saving solution.





Temperstatic® T6

- Integrierter, patentierter Turbotemper®
 - Masse temperaturabhängig gesteuerte Dekristallisation, für den Dauerbetrieb geeignet
 - Optimale Vorkristallisation aller Massen
 - Konstantes, gleichmäßiges Überzugsgewicht
 - Einsparung an Überzugsmasse
 - Ausgezeichneter Glanz, optimale Lager- und Wärmebeständigkeit
 - Platzsparende Konstruktion
 - Betriebsbereit in 30 Minuten
 - Geeignet zum Überziehen von Pralinen, Riegeln, Gebäck usw. mit Schokolade als Ganz-, Halb- und Bodenüberzug
- Integrated, patented Turbotemper®
 - Decrystallization for continuous operation depending on temperature of mass
 - Optimal precrystallization of all masses
 - Constant, even coating weight
 - Savings on coating material
 - Excellent gloss, optimum storage and heat resistance
 - Space-saving construction
 - Ready to operate in 30 minutes
 - Suitable for complete chocolate enrobing of pralines, candy bars, biscuits etc. or just half or bottom coating



Exakte Vorkristallisation mit dem Turbotemper®

Precise Precrystallization
with the Turbotemper®



Im eingebauten Turbotemper® wird die langjährige Erfahrung und intensive Entwicklungszeit besonders deutlich.

Die kontrollierte Kristallbildung über konstant gekühlte Flächen (vielfache Scherspalteinwirkung) und die kontrollierte Mischzone gewährleisten einen stets gleichbleibenden Temperiergrad.

Der Überzug erfolgt in gleichbleibenden Mengen und mit konstanter Viskosität. Durch die genaue Kalibrierung aller Einbauteile ist das Produktbild sehr gleichmäßig.

Der eingebaute Turbotemper® erlaubt einen effektiven Schokoladenverbrauch bis

- 300 kg/h bei 820 mm Bandbreite
- 350 kg/h bei 1050 mm Bandbreite
- 400 kg/h bei 1300 mm Bandbreite

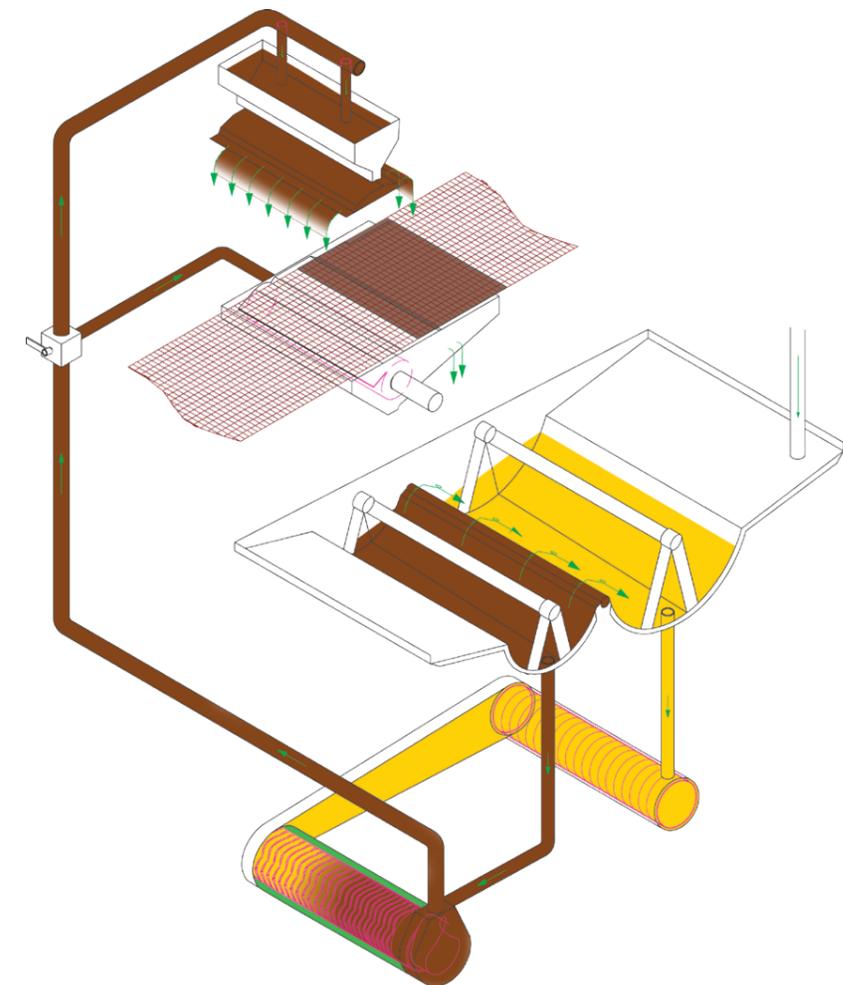
The built-in Turbotemper® is the result of a combination of many years of experience and intensive research and development.

Controlled crystal formation on continuously, evenly cooled surfaces (shear-gap effect) together with a tightly controlled mixing zone guarantees a constant optimal degree of temper.

The coating is characterized by its consistent viscosity and throughput. The exact calibration of all built-in components leads to very even product coverage.

The built-in Turbotemper® is designed for chocolate consumptions of up to

- 300 kg/h at 820 mm belt width
- 350 kg/h at 1050 mm belt width
- 400 kg/h at 1300 mm belt width



SPEZIFIKATIONEN

- Wartungs- und bedienungsfreundliche, sanitäre Konstruktion
- Gitterband lässt sich für die Maschinenreinigung hochstellen
- Lange Gitterband-Haltbarkeit durch patentierte Antriebswalze
- Gleichmäßiger Bodenwall durch frequenzgeregelter Tunkwalze sowie zusätzlich mit verstellbarer Bodenwalllänge (patentiert)
- Überziehstation für 1 oder 2 Schleier, vertikal und horizontal verstellbar, zur Reinigung leicht herausnehmbar
- Überarbeitete Rüttelvorrichtung zeichnet sich durch effizienteren Rüttelvorgang und verbesserte Hygienebedingungen im Produktraum aus
- Verbesserte Luftführung und -verteilung sorgen für ein gleichmäßiges Abblasen über die gesamte Überzugsbreite
- Entschwänzervorrichtung ohne Ösen (patentiert) zur Reinigung und Wartung leicht herausnehmbar
- Gebläsetüte und Gebläselippe können ohne Werkzeug herausgezogen werden; optional ist eine geregelte Abblastemperatursteuerung lieferbar

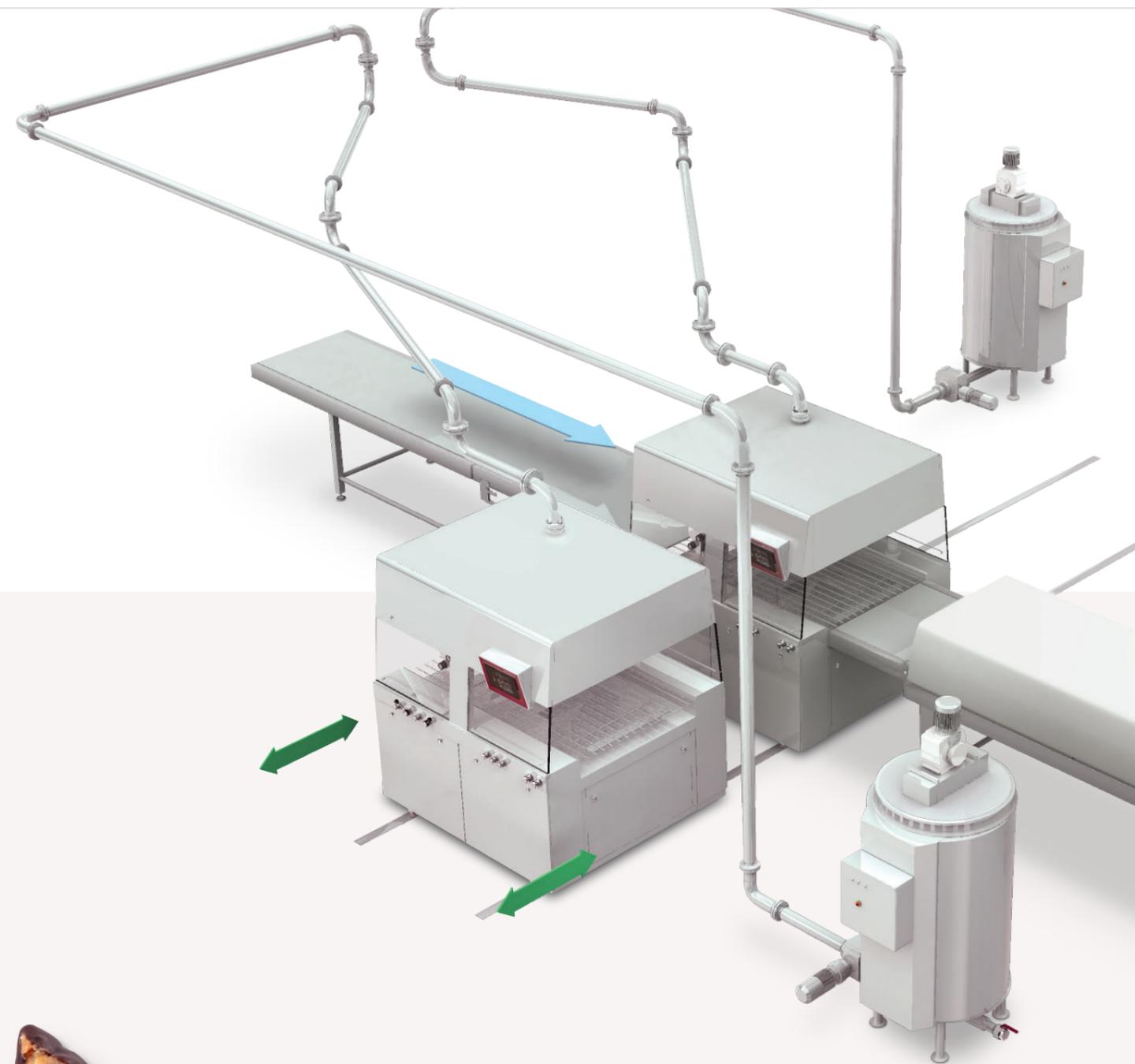
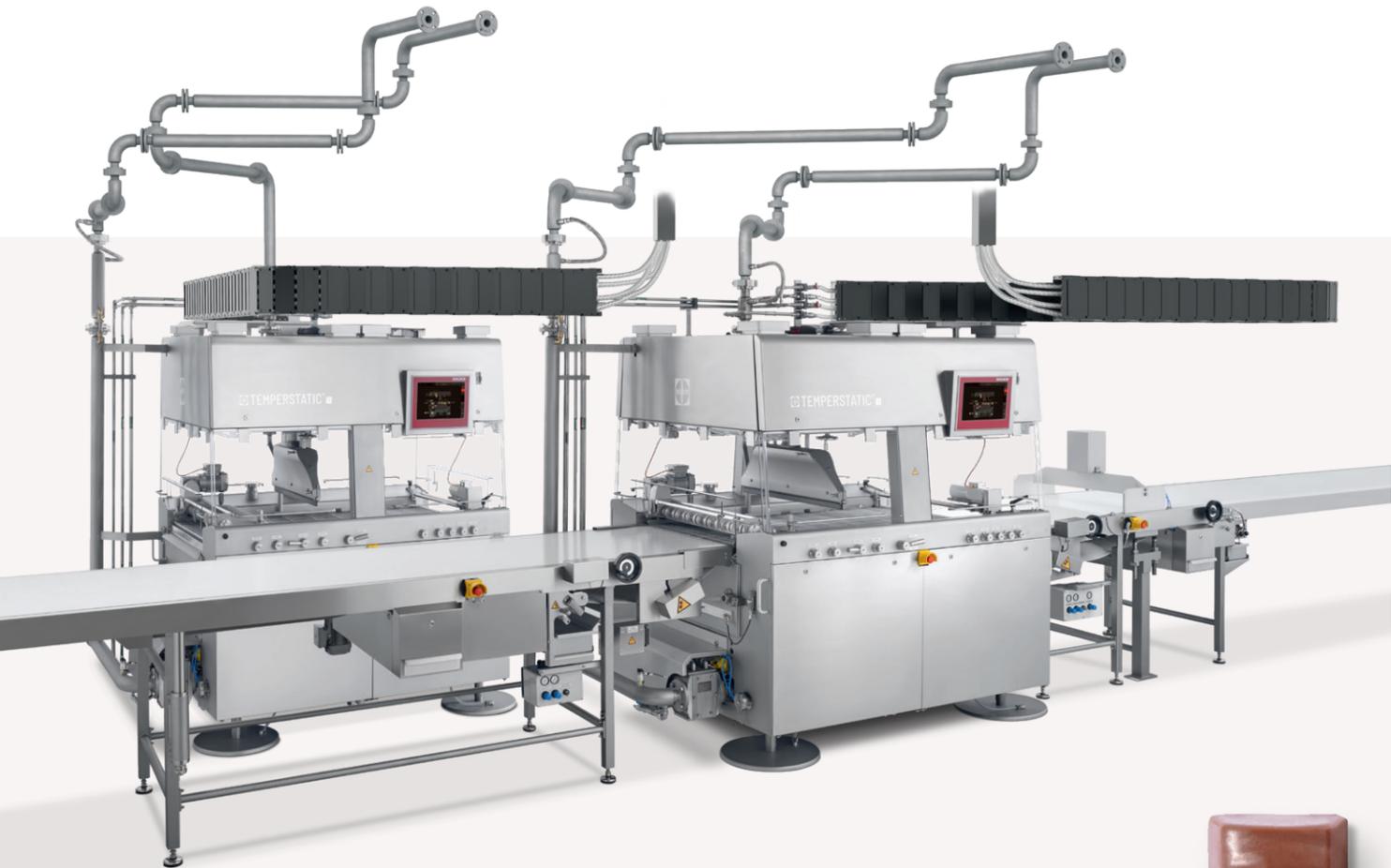
SPECIFICATIONS

- Easy to maintain, operator friendly hygienic design
- Wire belt can be lifted giving better access for cleaning
- Long lifetime of wire belt due to patented drive roller
- Uniform bottom bath through frequency controlled bottoming roller and additionally with adjustable bottom bath length (patented)
- Coating station for single or double curtain, vertically and horizontally adjustable, easily removable for cleaning
- Improved vibratory shaker resulting in the optimization of the vibratory action and cleaner conditions inside the enrober
- Improved airflow and air distribution guarantee even and accurate blowing across the entire working width
- Detailer without any straps (patented) easily removable for cleaning and maintenance
- The blowing tube and the blowing lip can be removed without tools; temperature control for the blown air is an option

T6 mit freiem Zugang durch 2-Säulenkonstruktion
T6 two column design for easy access



MASSEWECHSEL OHNE REINIGUNG
 MASS CHANGEOVER WITHOUT CLEANING



Massewechsel „Wheel-in/Wheel-out System“

Das „Wheel-in/Wheel-out System“ auf Luftkissen oder Schienen ist das schnellste Masseumstellungsverfahren und ermöglicht einen Massewechsel in nur 5 Minuten mit einer Bedienperson.

Chocolate changeover “Wheel-in/Wheel-out System”

The “Wheel-in/Wheel-out System” on air buffers or on rails is the fastest way available to change from one coating mass to another. It requires just 5 minutes and one operator.



Temperstatic® T6 lässt sich je nach Produkt- oder Produktionsanforderung individuell anpassen. Für das Überziehen von Pralinen, Riegeln oder Gebäck mit Schokolade als Ganz-, Halb- und Bodenüberzug können spezielle Zusatzvorrichtungen integriert werden.

The Temperstatic® T6 can be adapted individually to the particular product or production requirement. For the full, half and bottom chocolate coating of pralines, bars or pastries the system can be fitted with a variety of special ancillary devices.



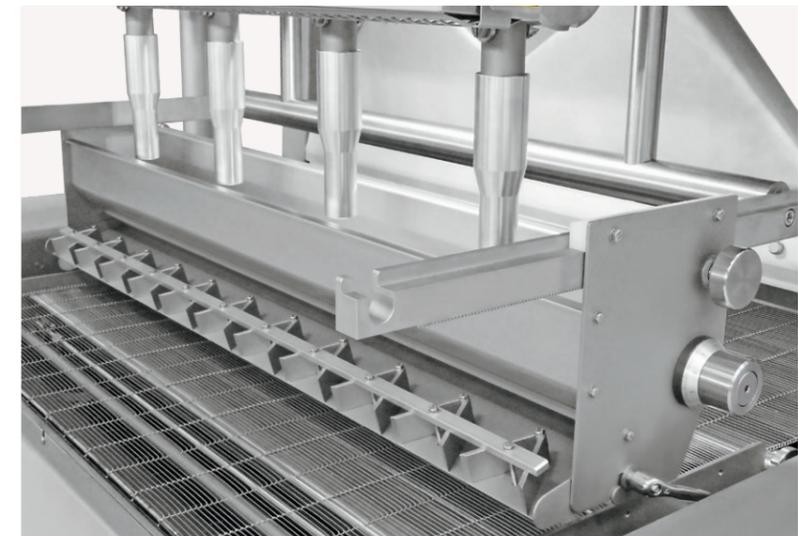
Walzen-Überziehstation
Roller curtain trough



Gitterniederhaltevorrichtung
Wire belt hold-down device



Kekswendevorrichtung
Biscuit turnover device



Streifenüberzugsvorrichtung
Strip coating device

Optionen Options



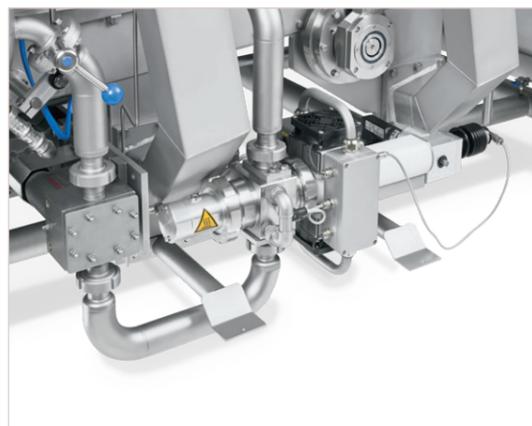
Tempermeter E6



Bodenüberziehmaschine
Bottom coating machine



Magazinaufleger für Kekse und Waffeln
Magazine feeder for biscuits and wafers



Tempergraph



Auflege- und Ausrichtmaschine Autoliner®
Autoliner® – to automatically align items prior to coating them



Decormatic®



Walzendekorator
Roller decorator



SOLLICH 

SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com