

SOLLICH

Clusterformer



UNIQUE FOR YOUR NEEDS



Clusterformer

KONSTANT DOSIEREN UND MISCHEN; VIELFALT PRODUZIEREN
CONSTANT DOSING AND MIXING; PRODUCING DIVERSITY

Mit dem Clusterformer bietet SOLLICH eine einfache, leistungsfähige Formanlage für Nushäufchen oder Cluster, die sich leicht über ein kontinuierlich laufendes Kühlband schieben lässt. Der Clusterformer bietet Ihnen variantenreiche Produktkombinationen bei einem möglichst geringem Schokoladenanteil.

The SOLLICH Clusterformer is a simple, high performance forming machine for the production of nut clusters or other clusters, which can be easily wheeled into place over a continuous cooling conveyor. The Clusterformer will handle a wide range of ingredient combinations with minimal chocolate content.





CF 320 – 520

SPEZIFIKATIONEN

- Spezielle Aufgabetrichter mit Rühr- und Rakelwerkzeugen zum Füllen der Formnester in der Dosiertrommel
- Optional lieferbar: Vorrichtungen zur kontinuierlichen Herstellung von Cluster-Mischungen
- Die Nushäufchen oder Cluster werden volumetrisch mit großer Gewichtsgenauigkeit über eine Dosiertrommel geformt und mit Einzelkolben reihenweise auf das Kühlband ausgestoßen
- Stufenlos regelbare Leistung bis zu einer maximalen Hubzahl von 60/min (abhängig von der Art des Produktes)
- Bei Änderung der Artikelform oder des -gewichtes wird die Dosiertrommel inklusive Ausstoßsystem gewechselt

SPECIFICATIONS

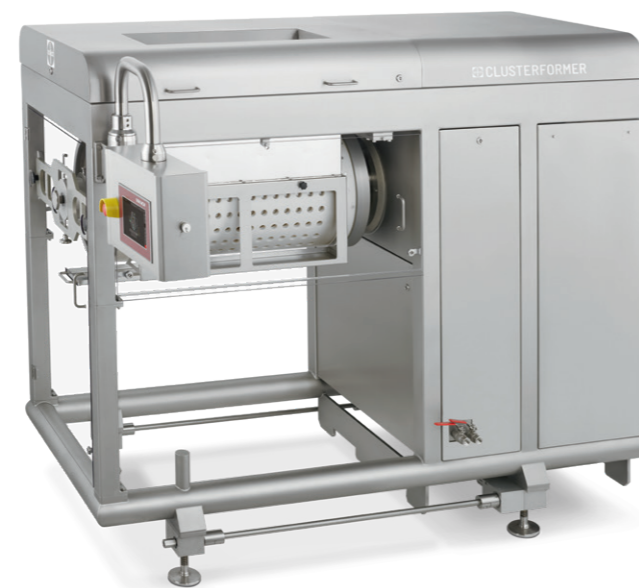
- Special feed hopper with agitator and spreading device to evenly fill the cavities in the metering drum
- On demand, available with mixers for the continuous preparation of the cluster mixture
- The clusters are formed volumetrically, with high weight accuracy, by a metering drum and are deposited in rows onto the cooling conveyor by individual pistons
- Infinitely variable number of strokes up to a maximum of 60/min (depending on type of product)
- Interchangeable metering drum including ejector system for producing different shapes or sizes



CF 620 - 1300

Der Clusterformer kann nahezu alle Beimengungen wie beispielsweise Nüsse, Cerealien, Trockenfrüchte oder Krokantstückchen optimal verarbeiten. Es lassen sich runde, ovale und rechteckige Produktformen herstellen.

The Clusterformer is designed to optimally process all ingredients such as whole nuts, cereals, dried fruit or nut brittle. Round, oval and oblong shapes can be produced.



Je nach Art der Beimengungen und der Produktgröße können Produkte mit einem Gewicht von ca. 1,5 bis 15,0 Gramm hergestellt werden. Der minimale Schokoladenanteil hängt von der Viskosität der Schokolade und der Art der Beimengungen ab.

Richtwerte:

- 50 % Schokolade + 50 % Rice Crispies
- 63 % Schokolade + 37 % Cornflakes
- 43 % Schokolade + 57 % Nuss- oder Mandelstückchen

Depending on the type of ingredients and the size of the cavity in the drum, the piece weight range is from approx. 1.5 to 15.0 grams. The minimum chocolate percentage depends on the chocolate and the type of ingredients.

Reference values:

- 50 % chocolate + 50 % rice crispies
- 63 % chocolate + 37 % cornflakes
- 43 % chocolate + 57 % nut or almond pieces



SOLLICH 

SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com