

Technik für die Pralinenproduktion

Formen, Prägen und Füllen

Zum Extrudieren und Formen von Schokoladewaren bietet der Technikmarkt eine große Auswahl. Im Folgenden wird die Produktpalette von Sollich und seiner Schwesterfirma Chocotech vorgestellt, die ihr Pralinenform-Maschinenprogramm neu definiert haben.

Die gesamte Formmaschinen-Familie umfasst: Sollformat® KPH, Pralimat® Kolbendosiermaschine, Pralimat® ET duplex, Pralimat® EE single, Sollformat® SF, Chocoline PK, Chocofom PSL und Vermicelli PSS.

Der Sollformat® KPH ist eine Maschine zur Herstellung von Einzelstücken, dressierten und strangextrudierten Produkten. Die Maschine ist in vier Arbeitsbreiten von 600 bis 1300 mm verfügbar. Die Arbeitsbreiten sind auf unsere Verarbeitungslinien abgestimmt.

Der KPH ist eine Kolbendosiermaschine, mit der man die Möglichkeit hat, doppelreihig Einzelstücke zu dressieren, gefüllte Einzelstücke zu dressieren oder Monostränge zu extrudieren. Unterschiedliche Zusatzausrüstungen wie Drahtschneider oder Drehtüllenapparat sind dafür verfügbar.

KLEIN, ABER VIELFÄLTIG

Der Pralimat ist der kleine Bruder des KPH. Er kann sehr vielfältig eingesetzt werden. Durch den modularen Aufbau der Maschine ist es möglich, eine breite Palette von extrudierten Artikeln herzustellen: Damit können standfeste Cremefüllungen in verschiedenen Formen dressiert werden; Schalen können gefüllt werden; durch Einsatz eines Einzugsystems wird Extrudieren und Drahtschneiden von Wirkmassen möglich und

Frozen-Shell-Produkte. Fotos (2): Werk



Strangextrudieren über das Einzugswalzensystem; bei Einsatz der Doppelkolbenmaschine können gefüllte Artikel hergestellt werden.

Zum Herstellen für Nougatmassen ist der Nugattemper NT in den Baugrößen 300, 500 und 800 kg/h im Programm. Mischer zum Einmischen von beispielsweise gehackten Nüssen in die temperierten Nougatmassen können geliefert werden.

WALZENWECHSEL BEI MASSEWECHSEL

Zum Verarbeiten von Marzipan, Fondant oder anderen nicht ansaugfähigen Massen wird der Pralimat F409 mit einem Einzugs-system verwendet. Das Einzugs-system ist mit dem normalen Trichter austauschbar.

Für die verschiedenen Süßwarenmassen werden verschiedene Arten von Einzugswalzen angeboten, die alle im Wechsel einsetzbar sind: einfache Riffelwalzen für Massen mit hoher, innerer Reibung und griffiger Oberfläche; Paddelwalzen für feste Cremefüllungen oder Dressiermassen sowie Drehstabwalzen für hochviskose Massen, Karamel und andere Zuckerwaren

Für die kontinuierliche Extrusion für einfarbige und zweifarbige Stränge gibt es Walzenextruder in verschiedenen Arbeitsbreiten. Diese Extruder werden in Kombination mit einem Hacker eingesetzt, um die Einzelstücke aus dem Strang herzustellen.

DER SAUGBANDFORMER

Süßwarenprodukte können sowohl extrudiert als auch direkt geformt werden. Eine einfache, trotzdem vielseitige Variante der Formmaschine ist der Saugbandformer. Beim Saugbandformer Sollformat® wird das Produkt zwischen der Formatwalze und einem Spezialband ausgeformt. Er ist in verschiedenen Arbeitsbreiten verfügbar und kann zum Herstellen von Einzelstücken oder Strängen eingesetzt werden.

Durch die Kombination mit verschiedenen Zusatzgeräten kann mit dem SF eine große Vielfalt an Fertigprodukten hergestellt werden, auch Riegel können damit gefertigt werden. In dieser Maschine werden die Massen schonend verarbeitet. Durch eine Spezialbeschichtung der Walzen ist auch das Verarbeiten von klebrigen Massen möglich.

HÜLSEN AUS DER KÄLTE

Mit der Frozen Shell Technologie werden im Tiefkühlverfahren dünnwandige Schokoladenhülsen hergestellt, die anschließend gefüllt werden können. Ein tiefkalter Tauchstempel fährt in ein Schokoladepad und platziert dann die von Schokolade umhüllten Stempel auf ein Transportband. Nach einer gewissen Zeit erstarrt die Schokolade, der Stempel kann hochfahren und lässt die Scho-



koladenhülsen auf dem Band zurück. In Kombination mit dem Pralimat® können diese gefüllt, dekoriert oder weiter überzogen werden.

Die zu füllenden Schalen können auch aus anderen Massen als Schokolade hergestellt werden, zum Beispiel aus Krokant. Dafür wird die Chocroline® eingesetzt. Mit dieser Anlage können aus Prägezucker, Kaubonbonmasse oder Krokant massive Produkte oder Hülsen ausgeprägt werden. Die Anlage beginnt mit einem Teppichextruder zur genauen Mengendosierung der Masse. In der Prägestation wird der Teppich kalibriert und dann in den Formwalzen zum Fertigprodukt geformt. Die Anlage ist eine Kombination aus Extruder und Formmaschine. Die geformten Schalen werden dann kontinuierlich weiterverarbeitet.

TECHNIKUM FÜR KUNDEN

Mit der Schaffung der Chocotech Chocolate Division wird nun die Sollformat Familie komplett in Wernigerode hergestellt.

Sollich/Chocotech versteht sich nicht nur als Lieferant von Ausrüstungen, sondern will Partner der Süßwarenindustrie sein. So können im Anwendungstechnikum Versuche gefahren werden mit allen Maschinen und neue Rezepturen ausprobiert werden, was die Entwicklung neuer Produkte erleichtert.

SUMMARY

The company Chocotech can offer various forming machines for the extrusion, forming or filling of praline centers with a wide range of different forming machines.

Nearly all forming machines are available in the laboratory and can be tested with customer's products. Also new product developments can be combined with tests in these facilities.

Autor:

Dipl.-Ing. Erhard Hilker, General Manager,
Chocotech GmbH,
Dornbergsweg 32, 38855 Wernigerode,
Telefon: 03943 - 550 60,
Telefax: 03943 - 550 622

Kennworte:

*Extrusion –
Formen –
Prägen –
Frozen Shell*