

Überziehmaschinen für Pralinen

Zusatzaggregate bringen Vielfalt

Hochwertige Pralinen werden nach dem Formen des Centers mit Schokolade überzogen. Neben der Möglichkeit, verschiedene Überzugsmassen einzusetzen, können durch die verschiedensten Zusatzeinrichtungen nahezu unzählige Variationen bei der Pralinenherstellung erreicht werden.

Bei Pralinen-Überzügen werden überwiegend Maschinen mit kleinen Arbeitsbreiten bis maximal 1050 mm eingesetzt. Auf Grund der vom Formteil meist vorgegebenen, relativ langsamen Arbeitsgeschwindigkeit von 1 bis 4 m/min ist der Einsatz von Überziehmaschinen mit eingebauter Temperierung oft eine sehr wirtschaftliche Lösung. Ein Überziehen von beispielsweise bestreuten Produkten erfordert jedoch in der Regel eine Überziehmaschine mit separater Temperierung, die das Sieben der Masse außerhalb der Überziehmaschine ermöglicht.

DIE TECHNIK

Um einen qualitativ hochwertigen und gewichtsgenauen Überzug der Produkte zu gewährleisten, sind neben der Turbotemperierung auch nachfolgende Elemente in der Überziehmaschine von starker Bedeutung: Ein Schleierkasten oder alternativ eine Schleierwalze zum gleichmäßigen Überziehen der Produkte auf der gesamten Arbeitsbreite. Eine Bodenüberziehstation mit gegenläufiger Tunkwalze (patentiert), wobei der Boden in der Höhe einstellbar ist. Eine Abblasvorrichtung, die in Drehzahl, Höhe und Abblaswinkel einstellbar ist. Eine Rüttelvorrichtung mit einstellbarer Amplitude und Frequenz. Eine Leckwelle mit verstellbaren Abstreifern. Ein Entschwänzer, der in Drehzahl und Drehrichtung verstellbar sowie horizontal und vertikal einstellbar ist.

Jede Überziehmaschine lässt sich von Ganzüberzug auf Bodenüberzug umstellen. Streifenüberzüge lassen sich durch Sonderausführung realisieren.

Schokolade-Überziehmaschinen werden von der Sollich KG in folgenden Arbeitsbreiten angeboten:

Typ TTS 320/420 mit eingebauter Temperierung mit 320/420 mm Arbeitsbreite;

Typ TTS 520/620 und TEM 520/620 mit eingebauter bzw. für externe Turbotemperierung mit 520/620 mm Arbeitsbreite;

Typ Temperstatic T4 oder Enromat M4 mit eingebauter bzw. externer Temperierung mit 820, 1050 und 1300 mm Arbeitsbreite;

Typ Enromat M4 für größere Arbeitsbreiten bis zu 2600 mm, nur mit externer Turbotemperierung.

DEKORIEREN UND BESTREUEN

Die überzogenen Pralinen können durch verschiedene Dekorgeräte beziehungsweise Bestreusysteme weiter veredelt werden.

Bei der Decormatic Typ DC4 mit Minitemper Typ TFD 100 wird über ein Düsenrohr mit einer frei wählbaren Anordnung von Düsen ein Dekor durch zusätzliche Dekormasse auf dem Produkt erzeugt. Das Dekor kann abwechslungsreich gestaltet und in der Maschine abgespeichert werden. Die Dekormaschine kann entweder in der Überziehmaschine oder auf einem nachfolgenden Gittertisch bzw. einem Tuchbandtisch nach einem Teil des Kühlkanals installiert werden. Mit einer nachgeschalteten Schleppdrahtvorrichtung lässt sich das Dekor weiter verfeinern.



Mustervielfalt mit der Decormatic. Fotos (2): Werk



Für Tupfdekoratoren wird meist ein zuvor manuell eingesetztes Dekorwerkzeug nachgebaut. Die Oberfläche der Pralinen wird nach dem Überzug mit dem Werkzeug berührt, so dass eine entsprechende Markierung entsteht. Eine exakte Zuführung der Einzelpralinen ist erforderlich.

Scheiben- und Walzendekoratoren werden im Auslauf der Überziehmaschine installiert und erzeugen durch das Berühren der Oberfläche ein entsprechendes Dekor. Ein Ausrichten der Pralinen ist nicht erforderlich, da beide Dekoratoren flächendeckend arbeiten.

Mit dem Exzenter-Dekorator können unterschiedliche Tupfdekore hergestellt werden. Dekorierband oder Dekoriergitter sind leicht auswechselbar. Der Exzenter-Dekorator wird entweder im Auslauf der Überziehmaschine oder auf dem nachfolgenden Kühlkanal-Einlauftisch eingesetzt.

Die unterschiedlichsten Bestreusysteme ermöglichen das allseitige oder gezielte Bestreuen von oben mit Nüssen, Kristallzucker, Staubzucker, Nonpareille oder ähnlichen Streugütern.

Die Kühlkanäle Typ LSK oder KSK garantieren, dass die aufwendig geformten, überzogenen und dekorierten Produkte die endgültig gewünschte hohe Qualität erreichen.

SUMMARY

The company Sollich can offer various enrobing lines for the enrobing of pralines including a big variety of decorating equipment. With these lines the customer can produce any kind of pralines and create a new design with nearly unlimited variation possibilities.

Autor:
Ralf Schäffer, Verkaufsleiter,
Sollich KG,
Siemensstr. 17 – 23,
32105 Bad Salzflen,
Telefon 05222 – 950 182,
Fax 05222 – 950 300

Kennworte:
Pralinen –
Überziehen –
Überziehanlagen –
Dekorieren -
Dekorgeräte