

SOLLICH

**baut Kühltunnel modernster
Konstruktion, energiesparend
und für jedes Produkt das
wirtschaftlichste Kühlsystem.**

**construct cooling tunnels
of the latest design and
the most economical cooling
system for each product.**



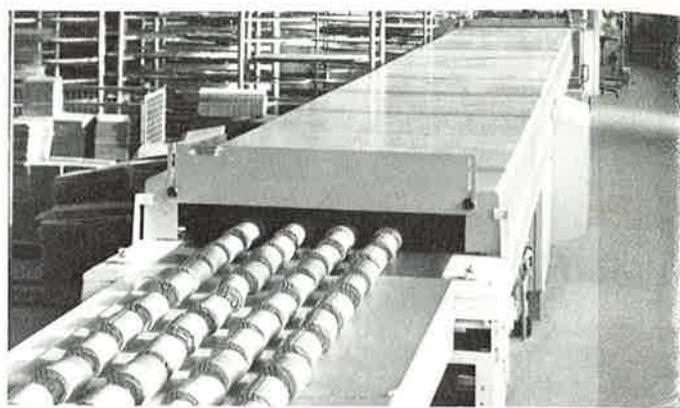
Type LK

Der Universal „ALL-AIR“ Kühltunnel zum wirtschaftlichen Abkühlen von Schokolade- und Fettglasurüberzügen sowie für die Kühlung von Gebäck- oder Pralinen-Interieurs.

Die Bodenkühlung (Kontaktkühlung) und die Oberkühlung (Konvektion) erfolgen mittels Kaltluft in 2 oder mehr Kühlzonen. Zur Kühlung von Schokolade gibt es in der ersten Zone schonende Strahlungskühlung und erst danach direkte Konvektion, Lufttemperatur und Luftgeschwindigkeit sind regelbar.

LK type

The Universal "ALL-AIR" cooling tunnel for economical cooling of chocolate and compound coatings, as well as for cooling baked products or confectionery centres. Base cooling (contact cooling) and top cooling (convection) are provided by cold air in 2 or more cooling zones. For cooling chocolate, there is gentle radiation cooling in the first zone, followed by direct convection. The air temperature and air velocity are adjustable.



Type KK

Ein mehrzoniger Hochleistungs-Kühltunnel mit wassergekühlter „Kontaktkühlung“ am Boden und Konvektionskühlung mittels Kaltluft von oben.

Boden- und Oberkühlung sind getrennt regelbar.

Der „KK“ wird dort eingesetzt, wo viel Wärme schnell abgeführt werden soll, z. B. zum Kühlen von Pralinen- und Riegelmassen oder als 2. Phase im Anschluß an einen „KS“-Kühltunnel zum schnellen Entfernen von sensibler Wärme bei überzogenen Produkten.

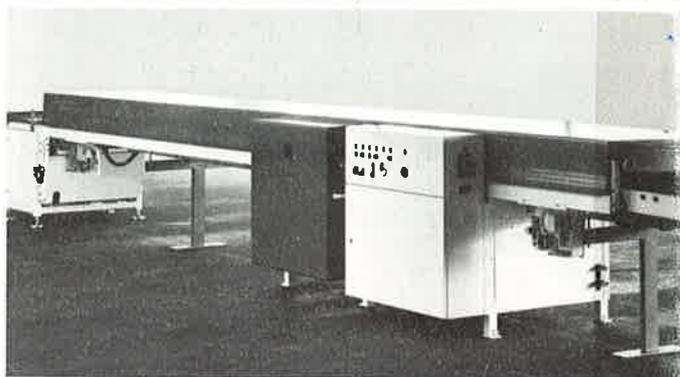
Luft- und Wasserkühlsysteme sind im unteren Teil des Kühltunnels untergebracht.

KK type

A multi-zone high-duty cooling tunnel with water-cooled "contact cooling" at the base and cold air convection cooling from above.

The base and top cooling systems are separately adjustable.

The "KK" is used where large quantities of heat are to be dissipated quickly, e. g. when cooling chocolate and candy bar centres or as the second stage following a "KS" cooling tunnel, for the fast removal of sensible heat from enrobed products. The air and water cooling systems are located in the bottom section of the cooling tunnel.



Type KS

Der bewährte Kontakt-Strahlungskühltunnel, unübertroffen in der schonenden Abkühlung von schokoladeüberzogenen Produkten.

Kontaktkühlung am Boden und Strahlungskühlung von oben erfolgen mittels Kühlwasser aus einem eingebauten und geschlossenen Kühlwasserumlaufsystem, dessen Leistung so groß bemessen ist, daß auch Vorkühlkanäle, Kühltische und Schokolade-Temperieraggregate auf wirtschaftliche Weise mitversorgt werden können.

„KS“-Kühltunnel sind in 4,0 m lange Zonen unterteilt und Boden- sowie Oberkühlung sind getrennt regelbar.

KS type

The successful contact-radiation cooling tunnel, unsurpassed for the gentle cooling of chocolate enrobed products.

Contact cooling at the base and radiation cooling from above are obtained with cooling water from a built-in, closed cooling water circulating system, with a capacity so large that precooling tunnels, cooling tables and chocolate tempering units can also be fed economically.

"KS" cooling tunnels are divided into 4 m long zones and the base and top cooling systems are separately adjustable.



Type JET

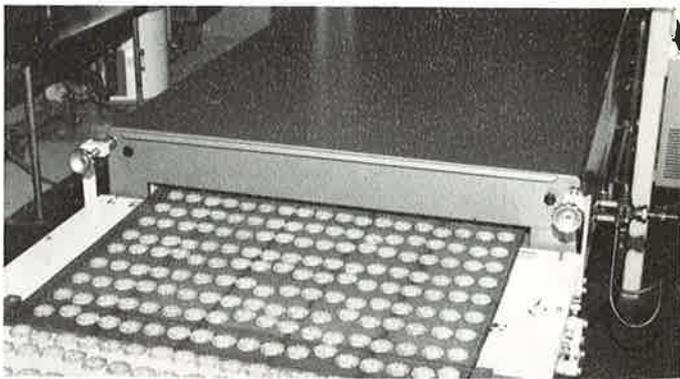
Der JET-Kühltunnel wurde speziell zur Abkühlung von Dressiergebäck, Lebkuchen, Waffeln, Sandwichkekse, etc. konstruiert.

Er ist mit einem Drahtglieder-Transportband ausgerüstet, und die Produktkühlung erfolgt mittels Konvektion. Aus einem oberen Druckraum wird die Kaltluft durch Lochdüsen gleichmäßig vertikal auf das Produkt geblasen und unterhalb des Drahtgliederbandes wieder abgesaugt. Hierdurch wird eine optimale Kühlung des Produktes von allen Seiten erzielt. Je nach Leistung und Kühltunnellänge gibt es 2 oder 4 getrennt regelbare Kühlluftzonen.

JET type

The JET cooling tunnel has been specially designed for cooling deposited baked products, gingerbread, wafers, sandwich biscuits, etc.

It is equipped with a wire mesh conveyor, and the products are cooled by convection. From an overhead pressure chamber, the cold air is blown uniformly down through orifice nozzles onto the products and is then extracted below the wire mesh belt. This ensures optimum cooling of the products from all sides. Depending on the output and cooling tunnel length, there are 2 or 4 separately adjustable cooling air zones.



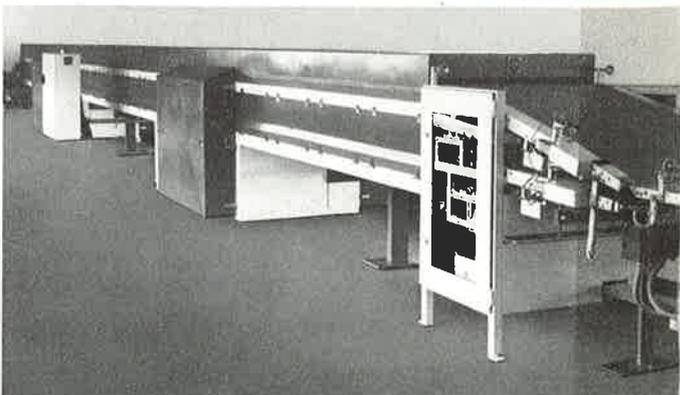
Type DUO

Ein neuentwickelter 2-Etagen-Kühltunnel für hohe Kühlleistung mit vertikaler Luftzirkulation nach dem JET-System. Der DUO kann immer dann eingesetzt werden, wenn hohe Leistung oder Bandgeschwindigkeit auf kurzem Raum notwendig sind. Seine 2 Etagen werden automatisch wechselweise mit Produkten beschickt. Er eignet sich zur Kühlung von Gebäck sowie von Überzügen aus Karamell, Fondant, Fettglasur oder Schokolade.

DUO type

A newly developed two tier cooling tunnel for high cooling capacity with vertical air circulation based on the JET system. The DUO can be used whenever high capacity or a fast belt speed is necessary over a short distance.

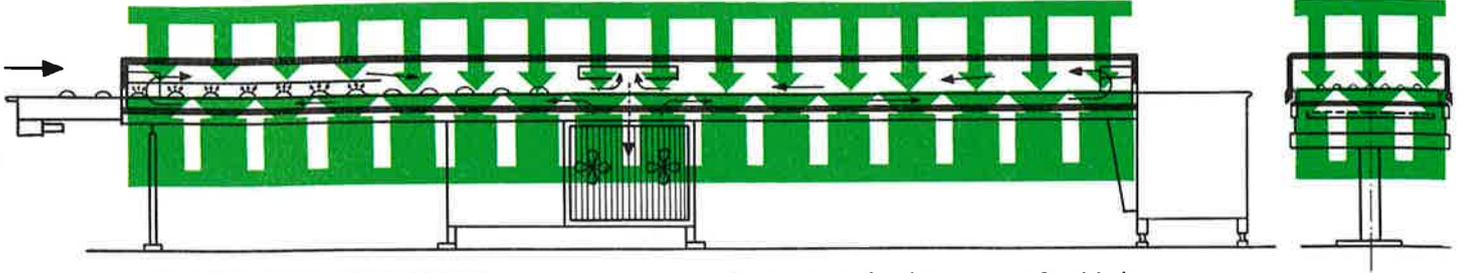
Its two levels are automatically fed with products alternately. It is suitable for cooling baked products and caramel, fondant, compound or chocolate coatings.



Type LK / LK type

- Konvektionskühlung
- Strahlungskühlung

- Convection cooling
- Radiation cooling



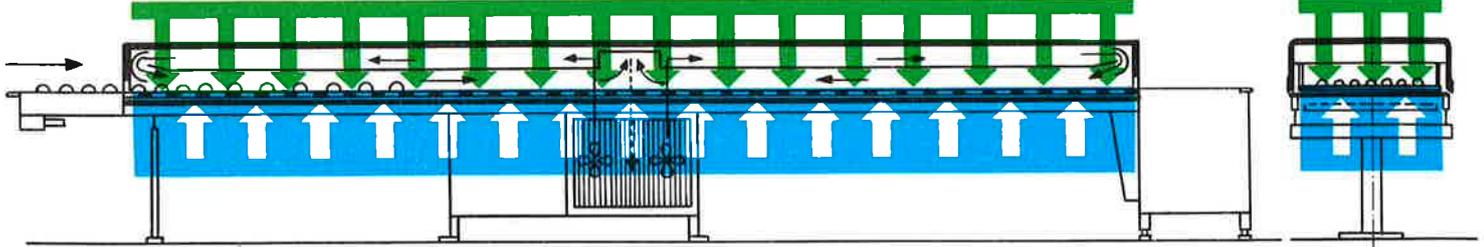
- Kontaktkühlung mittels Kaltluft

- Contact cooling by means of cold air

Type KK / KK type

- Konvektionskühlung

- Convection cooling



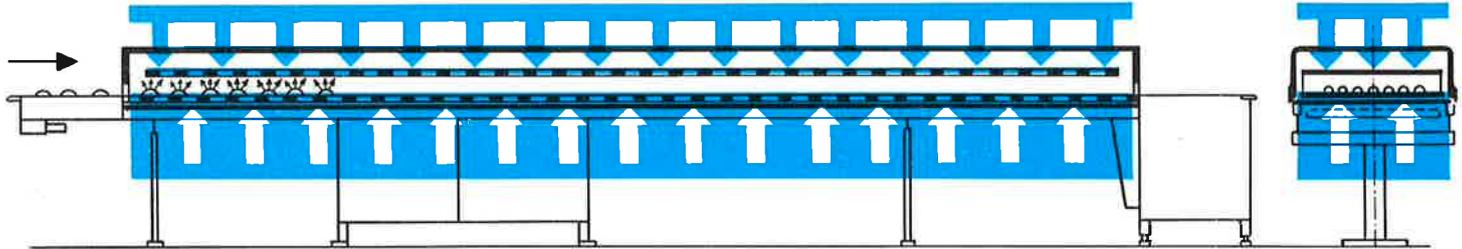
- Kontaktkühlung mittels Kaltwasser

- Contact cooling by means of cold water

Type KS / KS type

- Strahlungskühlung mittels Kaltwasser

- Radiation cooling by means of cold water



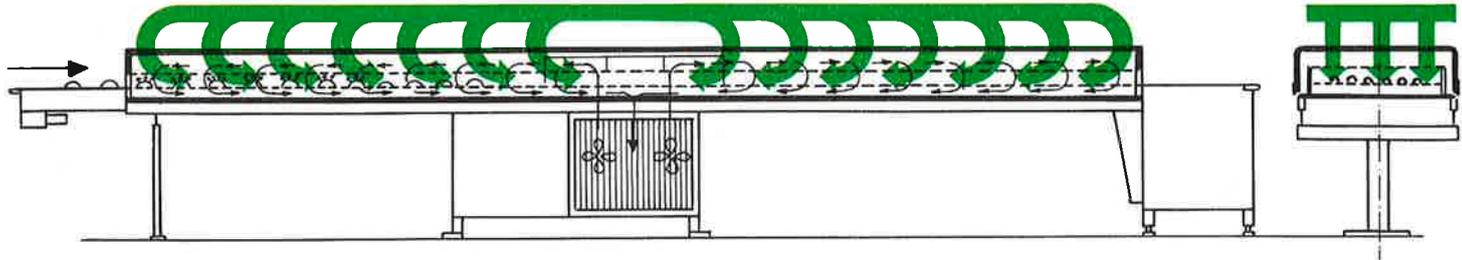
- Kontaktkühlung mittels Kaltwasser

- Contact cooling by means of cold water

Type JET / JET type

- JET-Konvektionskühlung

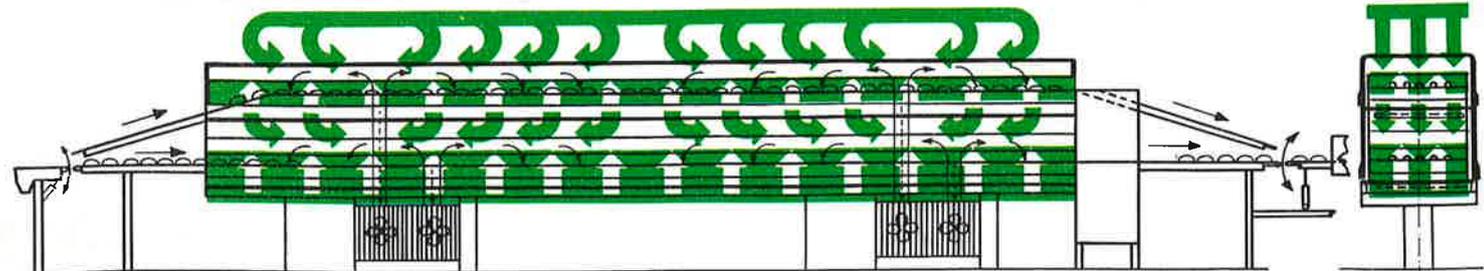
- JET convection cooling



- JET-Konvektionskühlung

Type DUO / DUO type

- JET convection cooling

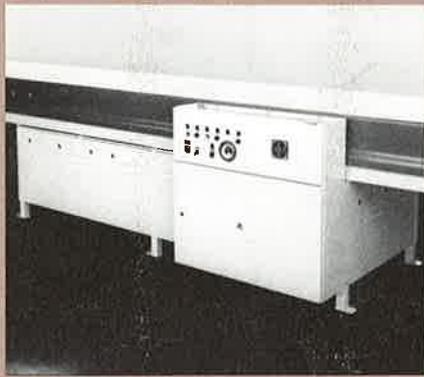
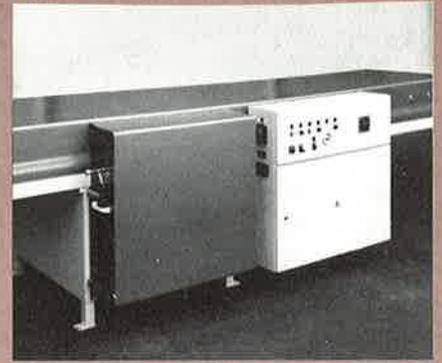


- Kontaktkühlung mittels Kaltluft

- Contact cooling by means of cold air

Die Abbildung rechts zeigt ein Luftkühlaggregat wie es in LK und KK Kühl-tunneln verwendet wird mit den seitlichen, leicht abnehmbaren Luftschächten, dem elektrischen Schalt-pult sowie dem allseitig zugänglichen Gehäuse zur Aufnahme von Verdampfer, Radialgebläsen, Kompressor und Kondensator.

The photograph on the right shows an air cooling module as used in LK and KK cooling tunnels with its easily removable air ducts, its electrical control panel and its housing, accessible from all sides, to take the evaporator, radial fans, compressor and condenser.

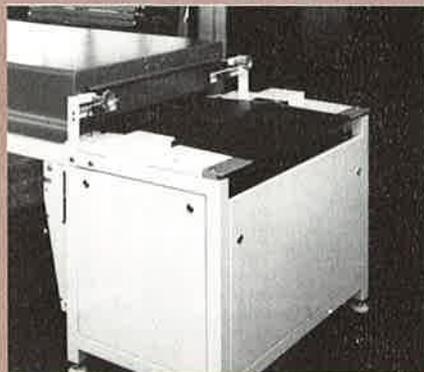
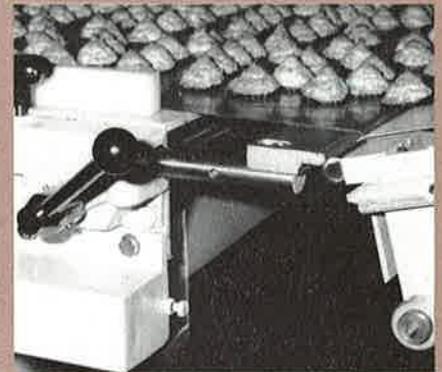


Links abgebildet ist ein geschlossenes, wartungsfreies Kühlwasser-Umlaufsystem, wie es zur Kühlung von KS-Kühl-tunneln oder der Bodenkühlung von KK-Tunneln im unteren Teil des Tunneln eingebaut ist. Die Standard-Ausführung enthält eine Frigen-Kälteanlage, jedoch sind Wärmeaustauscher auch für alle übrigen Kühlmedien lieferbar.

The left-hand photograph shows a closed, maintenance-free cooling water circulating system, as installed in the bottom section of the tunnel to cool KS cooling tunnels or for the base cooling of KK tunnels. The standard version contains a freon refrigeration plant, although heat exchangers are also available for all other coolants.

Kühl-tunneleinlauf-tische besitzen serienmäßig horizontal ausfahrbare Bandumlenk-leisten mit einseitiger Synchronverstellung. Sie ermöglichen eine leichte Reinigung im Übergabebereich und garantiert korrekte Produktüber-gabe. Bei längeren Bändern empfiehlt sich auch an der Einlaufseite - wie abgebildet - die Installation einer automatischen Band-steuerung.

Cooling tunnel feed tables are fitted as standard with horizontally extensible conveyor nose bars with synchronous adjustment on one side. This enables easy cleaning of the transfer area and guarantees correct product transfer. For longer conveyors, the installation of an automatic belt tracking system is also recommended on the infeed side - as illustrated.

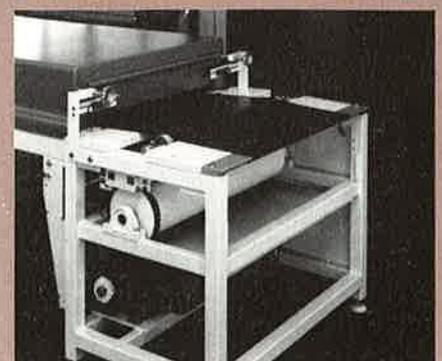


Wartungsfreier Bandantrieb, arbeitet schonend für alle Transportbänder. Je nach Produkt und Kühlbandlänge lieferbar mit Bandumlenk-leiste oder drehbarer Umlenk-welle. Ausgerüstet mit automatisch-pneumatischer Bandspannvor-richtung und zuverlässiger, neuartiger Band-steuerung.

Maintenance-free belt drive; this works smoothly for all belt conveyors. Depending on the product and cooling belt length, it can be supplied with a belt nose bar or rotating terminal roller. It is equipped with automatic pneumatic belt tensioning device and reliable, new-type belt tracking system.

Leichte Zugänglichkeit und Reinigung ist unsere Maxime auch für den Bandantrieb. Umlenkwellen werden durch beheizte Abstreifer saubergehalten und können bei Bedarf leicht zur Seite hin ausgebaut werden.

Easy accessibility and cleaning is our motto for the belt drive also. Guide shafts are kept clean by means of heated scrapers and, if necessary, they can easily be removed for cleaning.



SOLLICH

Alle Sollich-Kühltunnel sind nach dem Baukasten-Prinzip konstruiert und in 2 m langen Sektionen lieferbar. Ihre unübertroffene Wirtschaftlichkeit wird durch die allseitige Isolation mittels speziell für unsere Kühltunnel entwickelte Kunststoffverkleidungen erreicht. Der Innenraum ist für Reinigungszwecke leicht und ohne Werkzeug zugänglich. Es genügt dazu, eine der oberen Abdeckhauben abzuheben. Danach können die übrigen Hauben nach beiden Seiten auf Führungsschienen hin- und hergeschoben werden. Die T-förmigen Ständer bieten gute Bodenfreiheit und besitzen eingebaute Spindeln für eine leichte Höhenjustierung. Sollich-Kühltunnel gibt es für Bandbreiten von 620 mm bis 1800 mm und bis zu einer Länge von ca. 80 Meter.

All Sollich cooling tunnels are based on the modular principle and are available in 2 m long sections. Their unsurpassed economy results from the all-round insulation provided by plastic covers specially developed for our cooling tunnels. The interior is readily accessible for cleaning purposes, without the need for tools. It is simply necessary to raise one of the top covers. The other covers can then be pushed to and fro to both sides on guide rails. The T-shaped supports give good floor clearance and have built-in screws for easy height adjustment. Sollich cooling tunnels are available for belt widths of 620 mm to 1800 mm (24 to 72 inch) and lengths of up to approx. 80 metres (260 ft.).

