

SOLLICH

SOLLTEMPER® MST-V

Eine neue Generation
automatischer
Temperiermaschinen



A new generation
of automatic chocolate
tempering machines



SOLLTEMPER® MST-V

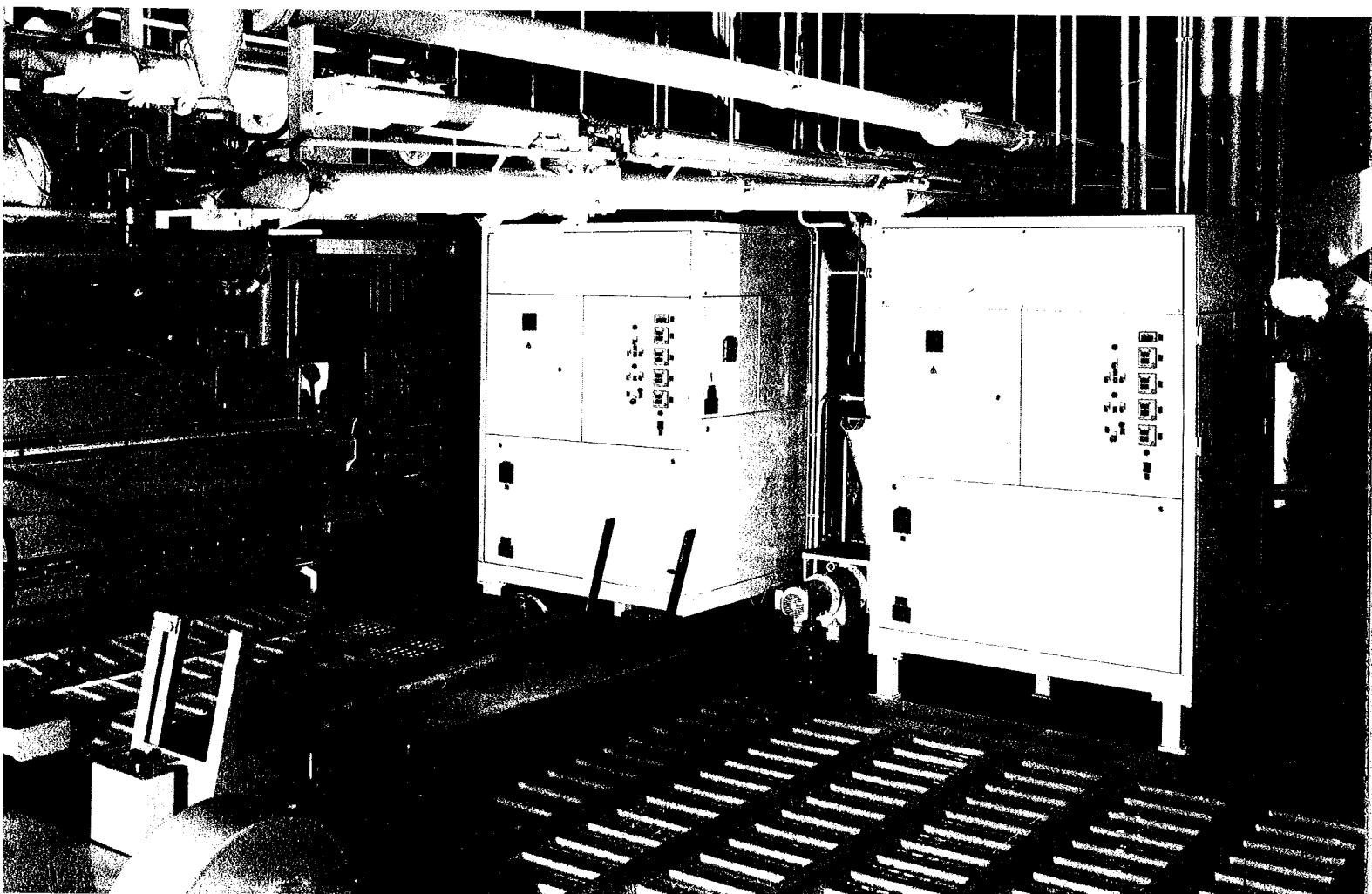
In der Praxis
bewährt

Approved
in practice

Der neue SOLLTEMPER MST-V ist eine Weiterentwicklung des erfolgreichen 'MST'. Eingeschlossen sind 30 Jahre Erfahrung sowie die neuesten Erkenntnisse auf dem Gebiet der Schokolade-Vorkristallisation. Neuartige, federbelastete Abstreifelemente und das häufige Abstreifen eines sehr dünnen Schokoladenfilms garantieren eine gleichmäßige, feine Kristallstruktur. Diese 'Mikrokristalle', verbunden mit großen Kühlflächen und langer Verweilzeit in der Maschine, sorgen für eine schonende und unübertroffene Temperierung. Stabile Mikrokristalle sind die Voraussetzung für problemloses Ausformen, schnelle Abgabe der Kristallisierwärme, kurze Kühlzeiten und dauerhaften Glanz. SOLLTEMPER MST-V sind daher bestens geeignet zur Bespeisung von Hohlkörperanlagen, Eintafelanlagen und Überziehmaschinen.

The new SOLLTEMPER MST-V is a further development of the successful 'MST'. It embodies 30 years of experience and the latest findings in the field of chocolate pre-crystallisation.

A new type of spring-loaded scraper elements and the frequent scraping of a thin film of chocolate guarantee a uniformly fine crystal structure. These „microcrystals“, combined with large cooling surfaces and a long retention time in the machine, ensure gentle, unsurpassed tempering. Stable microcrystals are essential for trouble-free de-moulding and rapid dissipation of the heat of crystallisation, short cooling times and a lasting gloss. SOLLTEMPER MST-V machines are therefore ideally suited to feeding shell plants, moulding plants and coaters.



Zwei große SOLLTEMPER MST 4000 V bespeisen eine Eintafelanlage
Two large SOLLTEMPER MST 4000 V machines feeding a moulding plant