





CHOCOTECH Portfolio

INHALTSVERZEICHNIS / TABLE OF CONTENTS

Unternehmen / The Company	04
Labor / Lab	06
Masseaufbereiten Wiegen, Mischen, Lösen / Mass Preparation Weighing, Mixing, Dissolving	08
Kochen – satzweise & kontinuierlich / Cooking – Batchwise & Continuous	10
Kochen – kontinuierlich Karamellisieren / Cooking – Continuous Caramelizing	12
Kristallisieren Belüften / Crystallizing Aeration	14
CHOCOTECH Süßwarenherstellung Nuova EUROMEC Süßwarenherstellung CHOCOTECH Candy Forming Nuova EUROMEC Candy Forming	16
Laboranlagen / Lab Equipment	18
Mischen & Dosieren Kühlen / Mixing & Metering Cooling	20
Zusätzliche Komponenten CIP Systeme / Auxiliary Equipment CIP Systems	22
Messtechnik Steuerung / Instrumentation Controls	24
Schokoladenformung / Chocolate forming	26

Qualität und Innovation seit 1920

Seit der Gründung der Firma 1920 durch Herrn Otto Lauenstein in Wernigerode unter dem ersten Namen „Lauenstein & Co. KG“ durchlebte das Unternehmen eine aufregende Reise und Entwicklung. Bereits 1930 erreichte das Unternehmen eine weltweite Monopolstellung mit der Herstellung der weltweit ersten Temperiermaschine. Nur neun Jahre später hatten die 95 Mitarbeiter ein weiteres beeindruckendes Ziel erreicht: 750 jener Maschinen waren verkauft.

Das Unternehmen wuchs und baute an, bis 1990 die Neufirmierung unter CHOCOTECH Wernigerode GmbH erfolgte. Nach einer erfolgreichen Neustrukturierung

wurde 1992 Herr Helmut Sollich der Gesellschafter der CHOCOTECH GmbH. Somit gehört CHOCOTECH auch zur SOLLICH-Gruppe.

Seit 1990 ist das Unternehmen kontinuierlich gewachsen und konnte durch die Gründung der CHOCOTECH CANDY DIVISION und die Übernahme der Firma „Eberhart Ernst“ weiter ausgebaut werden. Seitdem ist die CHOCOTECH GmbH auf dem internationalen Markt sehr erfolgreich und hat sich als einer der Marktführer für Anlagen zum Kochen von Süßwaren etabliert. Mit der innovativen Produktpalette ist CHOCOTECH der Systemausstatter für die Süßwarenindustrie.

Quality and Innovation since 1920

Since the company was founded in 1920 by Otto Lauenstein in Wernigerode under the first name “Lauenstein & Co. KG”, the company has had an exciting journey and development. As early as 1930, the company achieved a worldwide monopoly with the manufacture of the world’s first tempering machine. Only nine years later, the 95 employees had achieved another impressive goal: 750 of these machines had been sold.

The company grew and expanded until it was renamed CHOCOTECH Wernigerode GmbH in 1990. After a successful restructuring process, the company was

acquired by Mr. Helmut Sollich in 1992 and continues to be part of the SOLLICH Group.

The company has continued to grow since 1990 and further expansion was achieved by establishing the CHOCOTECH CANDY DIVISION and the takeover of the company “Eberhart Ernst”. Since then, CHOCOTECH GmbH has enjoyed great success on the international market and has established itself as one of the market leaders for candy cooking solutions. With its innovative product range, CHOCOTECH is the system supplier for the confectionery industry.





EIN BLICK IN DAS CHOCOTECH INNOVATION CENTER (CIC)

Im CHOCOTECH Innovation Center ist eine komplette Sucromaster® Anlage mit Prägelinie aufgebaut. Kunden können hier produktspezifische Versuche durchführen. Darüber hinaus stehen im CIC auch Anlagen zur Herstellung von Gelee, Fondant, Fudge, Hart- und Weichkaramellen, Krokant, Halwa, Binder, Marshmallows und Fruchtsnacks zur Verfügung. Die vorhandenen Princess® Kocher sind besonders zur Produktentwicklung mit kleinen Sätzen geeignet.

Alle Versuche im CIC werden von unseren hochqualifizierten Prozessingenieuren begleitet, die über langjährige Erfahrungen verfügen. Dieses Wissen und unsere Anlagen sind die Voraussetzung für eine perfekte Produktentwicklung.

Für Versuche im Schokoladenbereich steht im CHOCOTECH Innovation Center in Wernigerode auch ein Schoko-Labor zur Verfügung. Hier können eine Frozenshell® Anlage für gefüllte Schokoladenhülsen und eine Chocoform® Anlage für Schokoladenlinsen, -kugeln und -eier genutzt werden.



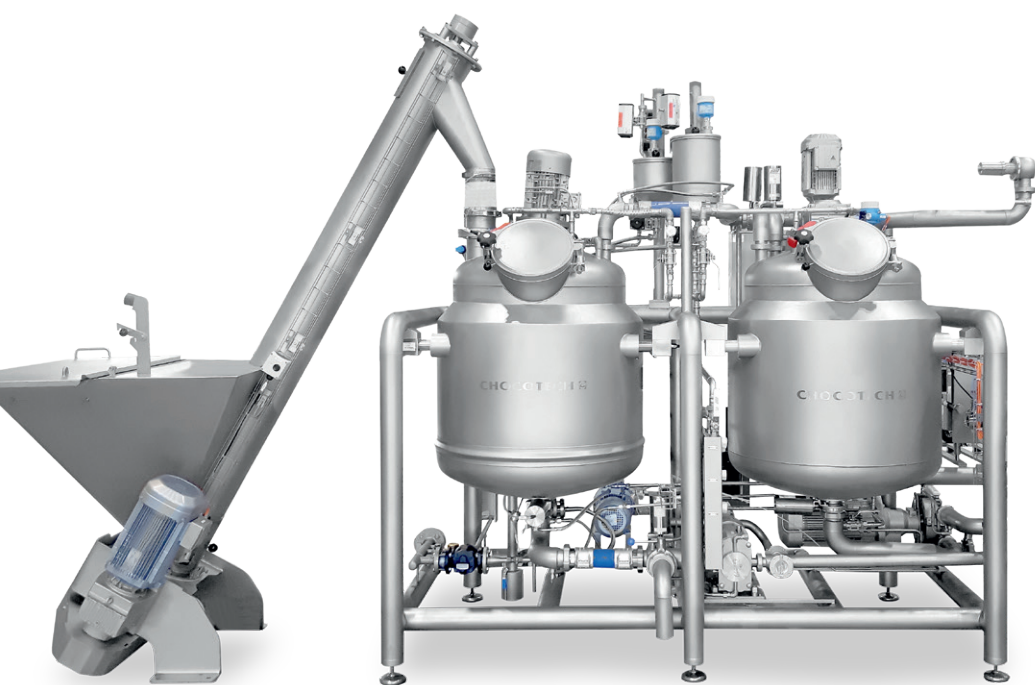
A VISIT TO THE CHOCOTECH INNOVATION CENTER (CIC)

In the CIC a complete Sucromaster® system with forming line is installed for customer trials and recipe development. The line enables customers to carry out production sized trials. The CIC also houses production sized equipment for Jellies, Fondants, Fudges, Caramels, Chewies, Halwa, Brittles, Binders, Marshmallows and Fruit Snacks. The range of Princess® cookers are ideally suited for smaller type lab trials to assist in recipe development.

CIC trials are carried out by highly skilled Process Engineers who have gained a vast amount of knowledge in the field. This knowledge and our CIC equipment are the basis for a perfect product development.

The CHOCOTECH facility in Wernigerode also includes an additional chocolate lab facility, which has a Frozenshell® Line for filled chocolate shells and a Chocoform® Line for solid chocolate lentils, balls and eggs.





Mischstation für die Masseaufbereitung mit einem Schneckendosierer

Mixing station for mass preparation with screw feeder



ECOGRAV®

Kombiniertes System zum satzweisen Wiegen und Druckauflösen

Combined batch weighing system and pressure dissolver



WIEGEN, MISCHEN, LÖSEN WEIGHING, MIXING, DISSOLVING

Es gibt eine Reihe von Systemen zum Vorbereiten einer wässrigen Lösung, bevor diese zum Kocher gepumpt wird. Der Ecograv® nutzt die Feuchtigkeit in der Glukose, um die Zuckerkrystalle (oder das Isomalt) ohne Zugabe von Trinkwasser aufzulösen und spart so bis zu 50 % und mehr an Energiekosten. Dies wird meist bei Hartkaramellen, Kaubonbons, Fondant und Bindemitteln genutzt. Der Autograv® wird entweder mit Heißwasser- oder Dampfmantelheizung ausgelegt. Die Ausführung mit Dampfmantelheizung wird meist für eiweißhaltige Massen wie Karamell eingesetzt. Die Heißwasserausführung wird bei verschiedenen anderen Massen wie Gelees, Bindemittel und Fondant genutzt.

A number of systems are available for preparing a slurry or solution before this is pumped to the cooker. The Ecograv® uses the moisture in the glucose to dissolve the sugar crystals (or Isomalt) without adding potable water, thus saving up to 50 % and more on energy costs. This is mostly used for hard candy, chewy candy, fondant and binders. The Autograv® is designed with either hot water or steam jacketed heating and is most commonly used for masses which contain protein, like caramel when steam heating is applied or for various other types of masses such as jellies, binders and fondants when using hot water in the jacket. Both the above can be supplied with a big bag feeding system for sugar or Isomalt.

AUTOGRAV®

Kombiniertes System zum satzweisen Wiegen und Lösen
Combined batch weighing system and dissolver



MASSEAUFBEREITUNG / MASS PREPARATION

CHOCOTECH bietet flexible, hygienisch gestaltete Mischstationen für Hydrokolloide, rekonstituiertes Milchpulver, Rework, Regenerat und andere Vormischprozesse, bevor sie in das Satzwägesystem Autograv® eingespeist werden.

CHOCOTECH offers flexible hygienically designed mixing stations for hydrocolloids, reconstitution of milk powders, rework, reclaim and other pre-mixing processes before being fed into the Autograv® batch weighing system.



Mischstation mit Hochschermischer und Sackauflage für Pulver

Mixing station with high shear mixer and bag support for powders

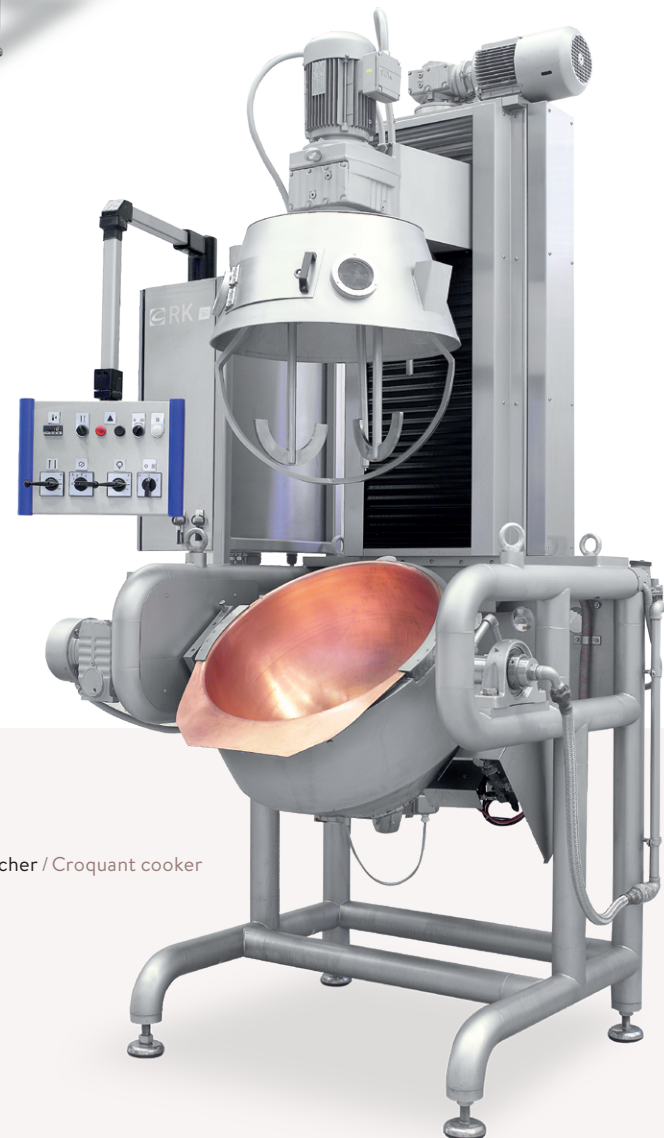


**CARASTAR®**

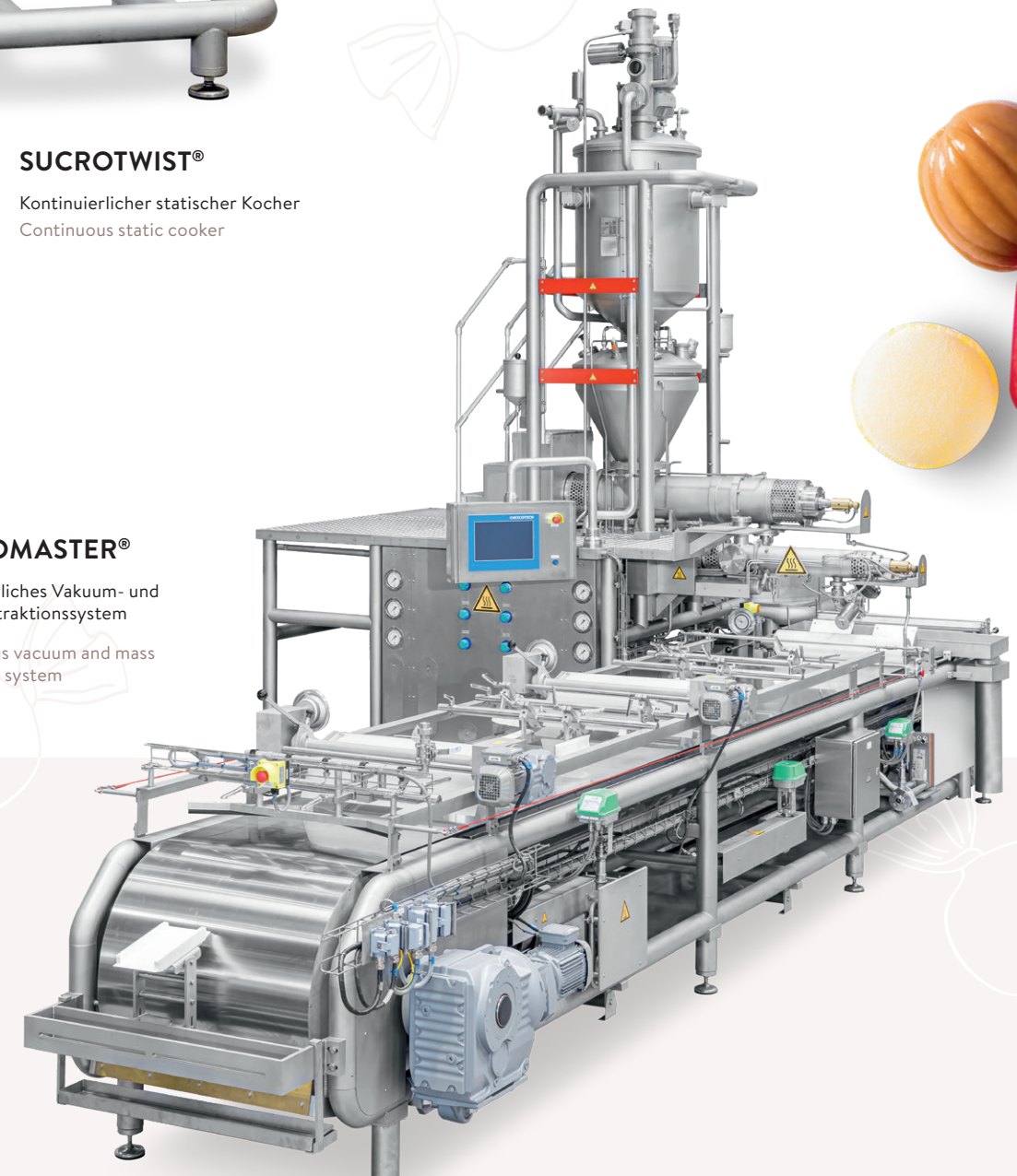
Satzkochen / Batch cooking

**SUCROTWIST®**Kontinuierlicher statischer Kocher
Continuous static cooker

KOCHEN –
SATZWEISE & KONTINUIERLICH
COOKING –
BATCHWISE & CONTINUOUS

**RK50**

Krokantkocher / Croquant cooker

SUCROMASTER®Kontinuierliches Vakuum- und
MassenextraktionssystemContinuous vacuum and mass
extraction system

Die Kochanlage kann kontinuierlich oder satzweise arbeiten. Das Satzko-
chen ist ideal für kleinere Durchsätze und häufige Rezepturwechsel. Kon-
tinuierliche Kochanlagen sind ideal geeignet für den Mehrschichtbetrieb
und höhere Durchsatzmengen mit weniger Produktwechseln während
eines Produktionszyklus.

The cooking equipment can work in continuous or batch-continuous
mode. Batch cooking is ideal for smaller throughputs and frequent recipe
changes. Continuous cooking system are ideally suited for multi-shift op-
eration and higher throughputs with fewer product changeovers during a
production cycle.



KOCHEN – KONTINUIERLICH / COOKING – CONTINUOUS

Sucrofilm® ist ein Dünnschmelzkocher, der für das Kochen von eiweißhaltigen oder hitzeempfindlichen Massen wie z.B. echten Fruchtpasten entwickelt wurde. Durch den hervorragenden Wärmeaustausch ist die Produktverweilzeit im Kocher sehr kurz und das System ist für atmosphärisches, Druck-, oder Vakuumkochen ausgelegt. Der Rotor im Inneren des Kochers ist mit Abstreifern aus PEEK ausgerüstet. Aufgrund der äußerst präzisen Auswuchtung des Rotors wird eine lange Lebensdauer der Abstreifer erreicht. Der Kocher ist mit einem Direktantrieb und einem Motor mit variabler Geschwindigkeit ausgestattet.

Sucrofilm® is a thin film cooker designed for cooking masses which contain proteins or heat sensitive masses like real fruit pastes. Due to the excellent heat exchange the product residence time in the cooker is very short and the system is designed for atmospheric, pressure, vacuum or post vacuum cooking. The inner static rotor scrapers are designed of PEEK and are long lasting due to the very precise balance of the rotor. The cooker is designed with a direct drive and variable speed motor.

SUCROFILM®

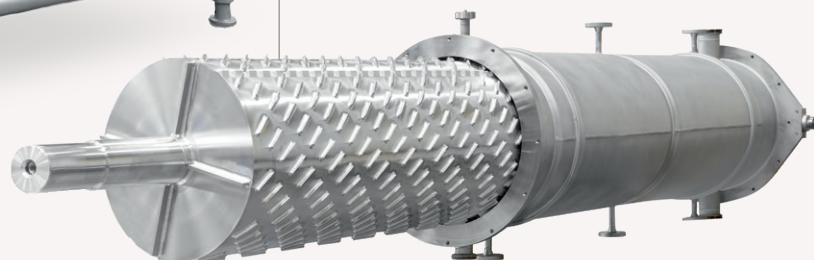
Dynamischer Dünnschmelzkocher
Dynamic thin film cooker



ROTORSTAR®

Speziell entwickelter thermoölbeheizter Durchlaufkocher für Brittles und Butter-toffees

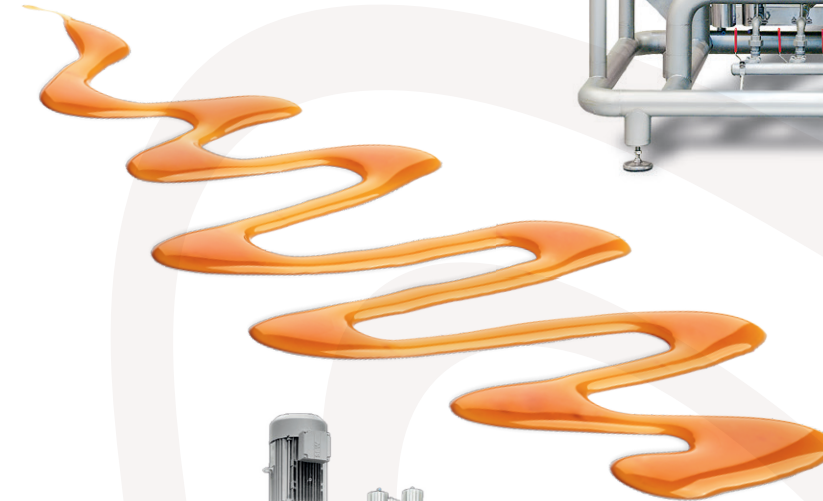
Specially designed thermal oil heated continuous cooker for brittles and butter toffees



KARAMELLISIEREN CAMELIZING

Vom Satzkochen und Karamellisieren im Carastar® über das kontinuierliche Kochen im Sucrofilm® bis hin zum Nachkaramellisieren im Caraflex® bietet CHOCOTECH eine Reihe von Verfahren für diese beliebten Produkte.

From batch cooking and caramelizing in the Carastar® to continuous cooking in the Sucrofilm® and post caramelization in the Caraflex®, CHOCOTECH offers a number of processes for these popular products.



CARAFLEX®

Erhältlich als drucklos oder kombiniert vakuum-/drucklos arbeitende Anlage, um ein breites Farbspektrum von weiß bis dunkel bei der Karamellisierung zu erreichen

Available in atmospheric or combined vacuum/atmospheric units to achieve a wide variation of caramelization from white to dark in color

YPP®

Kombiniertes Koch- und Karamellisierungssystem

Combined cooking and caramelizing system





MICRON®

Kontinuierliches System zum Kühlen und Aufschlagen von Fondant

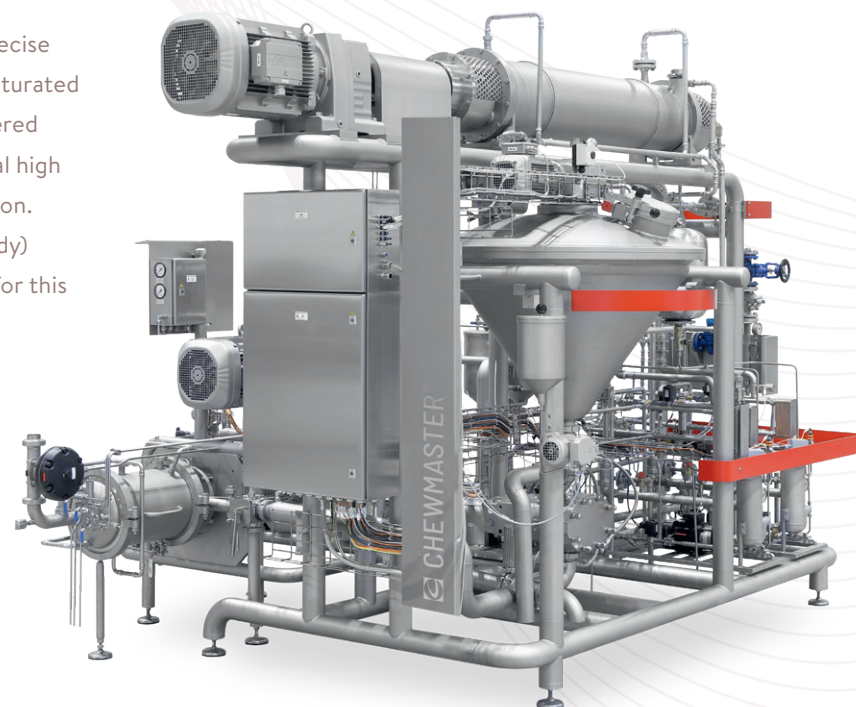
Continuous fondant cooling and beating system



KRISTALLISIEREN / CRYSTALLIZING

Fondants, Fudges und Kaubonbons erfordern einen präzise kontrollierten Herstellungsprozess, bei dem die übersättigte Zuckermasse rekristallisiert. Nach dem Kochen wird die Masse bis zur Übersättigung temperiert. Anschließend wird eine kontrollierte Kristallisation durch mechanische Hochscherung erzielt. Micron® (Fondant) und Chewmaster® (Kaubonbons) sind zwei speziell für diesen Prozess entwickelte kontinuierliche Systeme.

Fondants, fudges and chewy candies require a precise controlled process that recrystallizes the supersaturated sugar mass. Following cooking, the mass is tempered to the point of supersaturation before mechanical high shear is applied to achieve controlled crystallization. Micron® (fondant) and Chewmaster® (chewy candy) are two continuous systems especially designed for this process.



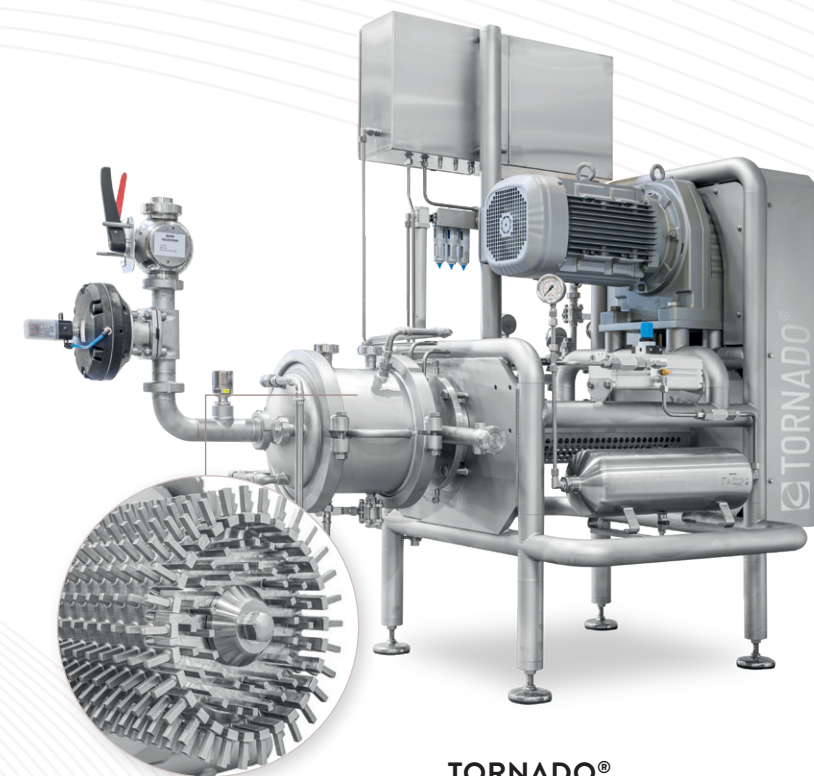
CHEWMASTER®

Kontinuierliches Kristallisations- und Belüftungssystem

Continuous crystallization and aerating system

BELÜFTEN

Turbowhip™ ist die ideale Anlage zur satzweisen Herstellung von aufgeschlagenen Zuckermassen. Das System besteht aus zwei Hauptkomponenten, dem Thermo-Syphon-Kocher und dem Druckaufschlagbehälter. Für die kontinuierliche Belüftung bieten wir die Druckaufschlagmaschine Tornado®. Herzstück ist der Druckaufschlagkopf mit unabhängig voneinander temperierbarem Rotor und Stator. Ineinander kämmende Scherstifte sorgen für eine intensive Durchmischung der Masse mit dem Belüftungsgas.



TORNADO®

Kontinuierlicher Belüfter
Continuous aerator

AERATION

The Turbowhip™ is the ideal solution for the batch manufacturing of aerated sugar masses. It is a two-step system consisting of the thermo-siphon-cooker and the pressurized whipping tank. For continuous aeration we offer the Tornado® which is a pressurized beater. The heart of the machine is the aerating head consisting of the rotor and stator, which can be tempered. Meshing shearing pins provide intensive blending of all ingredients with the aerating gas.

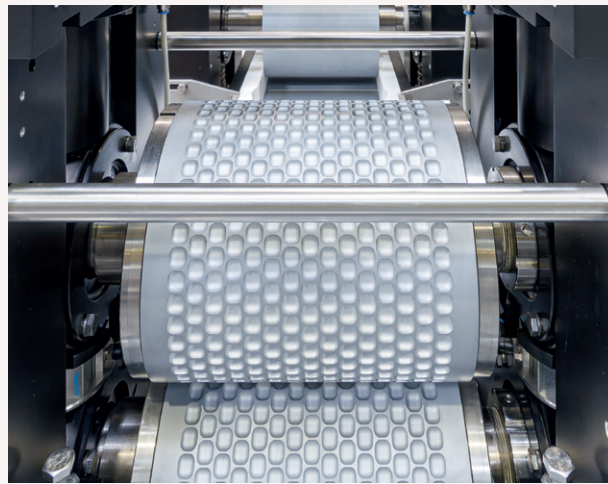


TURBOWHIP™

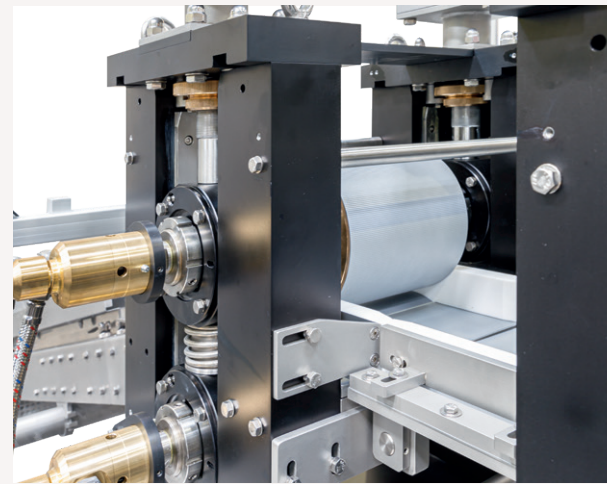
Belüfter für satzweise Herstellung
Batch aerator



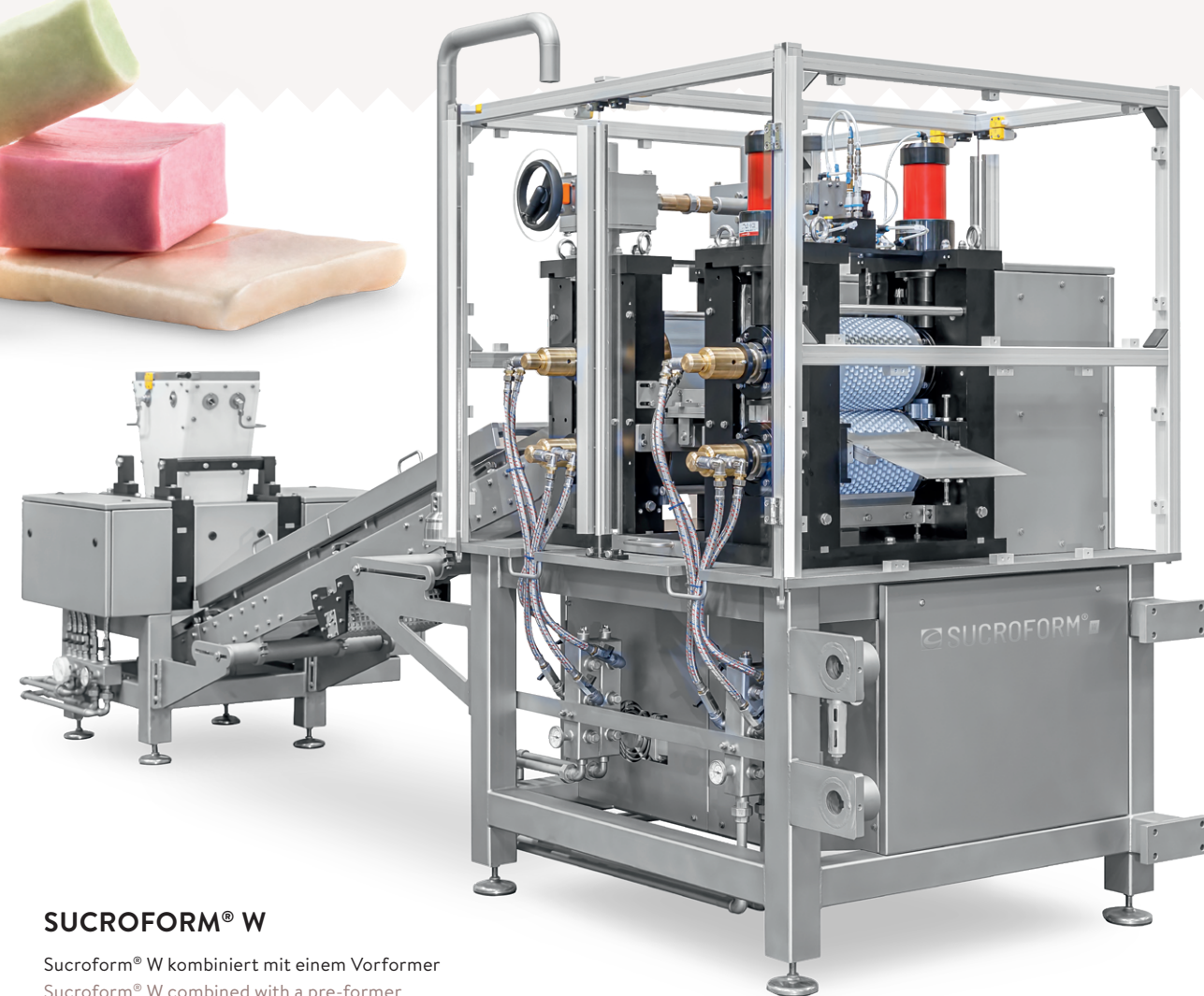
CHOCOTECH SÜSSWARENHERSTELLUNG CHOCOTECH CANDY FORMING



Blick ins Innere der Einheit zeigt die Formwalzen mit Produktform
View inside unit showing the forming rollers with product shape



Blick ins Innere der Einheit zeigt die Kalibrierwalzen
View inside unit showing the calibration rollers



SUCROFORM® W

Sucroform® W kombiniert mit einem Vorformer
Sucroform® W combined with a pre-former

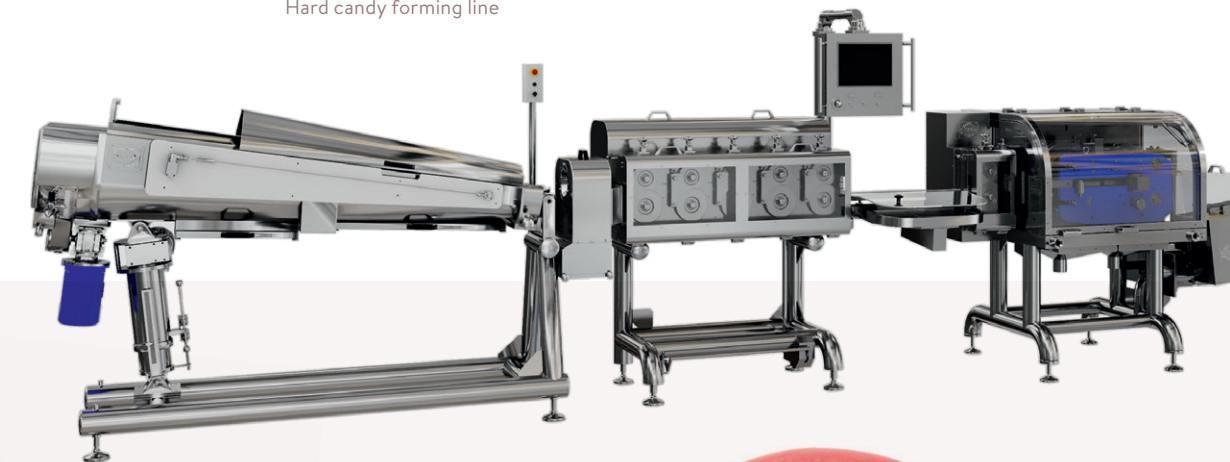
NUOVA EUROMEC FORMEN VON SÜSSWAREN NUOVA EUROMEC CANDY FORMING

Wenn es um das Formen von Süßigkeiten geht, bieten wir eine Reihe einzigartiger Lösungen. Beispiele sind der CHOCOTECH Walzenformer Sucroform® W für Linsen und Kugeln etc. oder das Nuova EUROMEC-System mit Kegelroller, Strangautomat, Ketten- oder Rotationsprägemaschine und Bonbonkühler. Zusätzliche Komponenten zur Herstellung von pulver- oder flüssig-gefüllten Hartkaramellen oder Kaubonbons sind ebenfalls erhältlich.

When it comes to candy forming, we offer a number of unique solutions. Be it the CHOCOTECH Sucroform® W roller former for lentils and spheres etc. or the Nuova EUROMEC system with batch roller, rope sizer, chain or rotary die former and candy cooler. Additional equipment for powder or liquid filling of hard or chewy candies is also available.

NUOVA EUROMEC

Präganlage für Hartkaramellen
Hard candy forming line

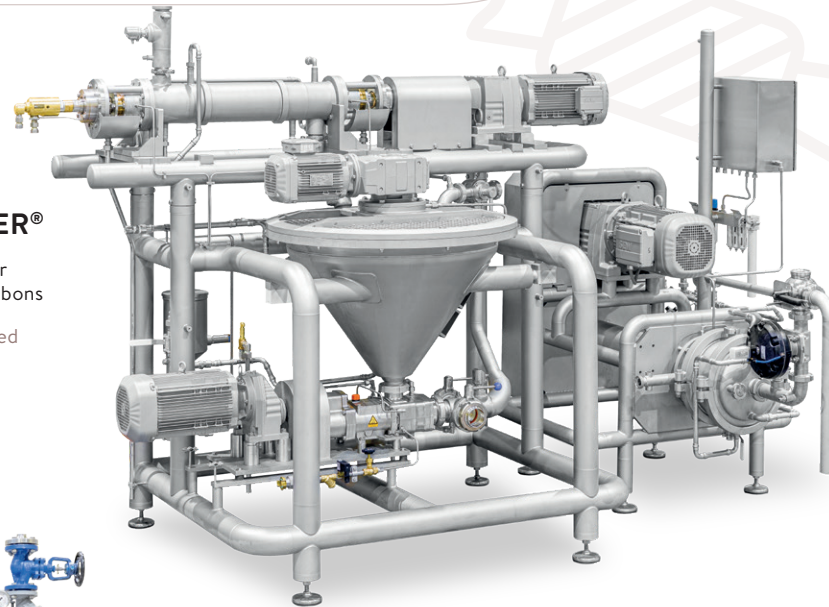


Präganlage für Kaubonbons
Chewy candy forming line

PRINCESS® CHEWMASTER®

Kompaktes kontinuierliches System für belüftete oder nicht belüftete Kaubonbons

Continuous compact system for aerated or non-aerated chewy candies

**PRINCESS® JELLYMASTER®**

Flexibles kontinuierliches System mit integriertem Sucrotwist® Druckauflöser und Jet-Kocher

Continuous flexible system with integrated Sucrotwist® pressure dissolver and jet cooker

**PRINCESS® SUCROMASTER® / SUCROFILM®**

Universelle Ausführung für Hartkaramellen mit oder ohne Proteine und Fruchtmassen

Universal design for hard candies with or without proteins and fruit masses

**PRINCESS® CANDY**

Universeller Satzkocher für alle Arten von Massen
Universal batch cooker for all types of masses

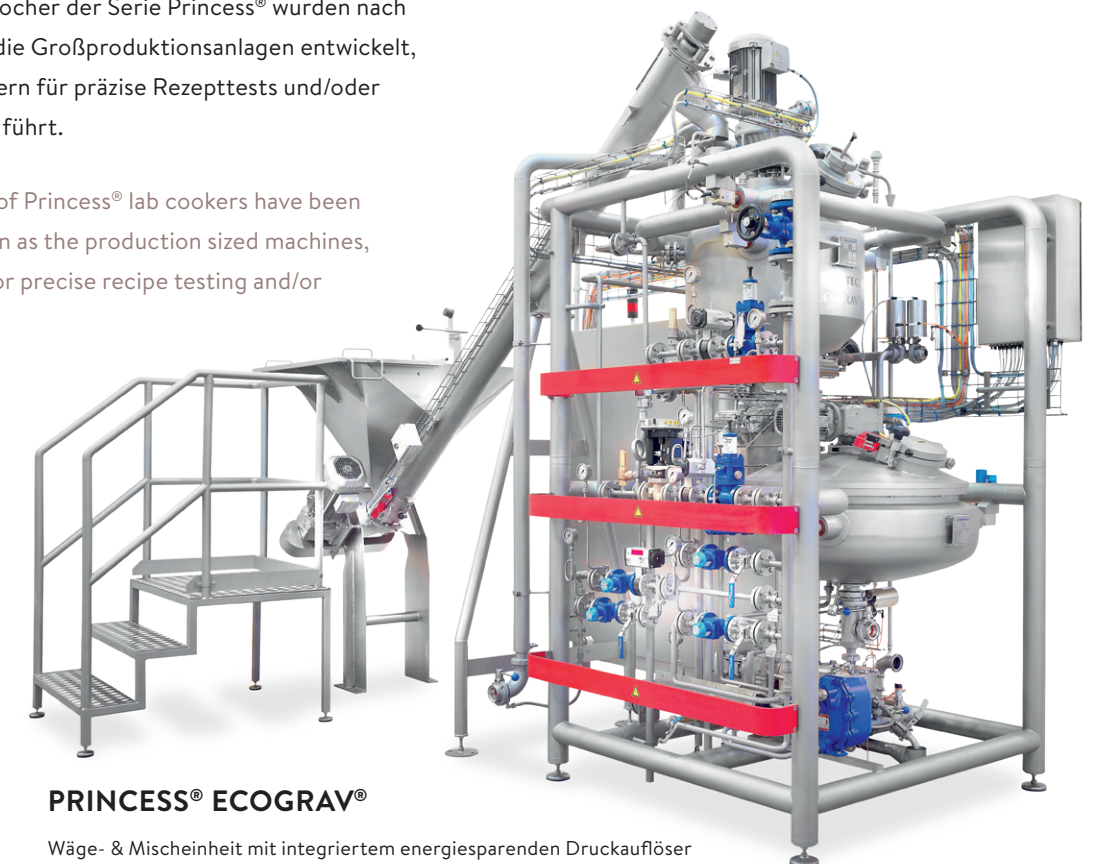
**PRINCESS® TURBOWHIP™**

Belüftungsmodul für Kocher
Aeration module for cooker

LABORANLAGEN / LAB EQUIPMENT

Die CHOCOTECH Laborkocher der Serie Princess® wurden nach dem gleichen Design wie die Großproduktionsanlagen entwickelt, was zu einzigartigen Kochern für präzise Rezepttests und/oder kleinere Produktionsläufe führt.

The CHOCOTECH series of Princess® lab cookers have been created to the same design as the production sized machines, resulting in unique units for precise recipe testing and/or smaller production runs.

**PRINCESS® ECOGRAV®**

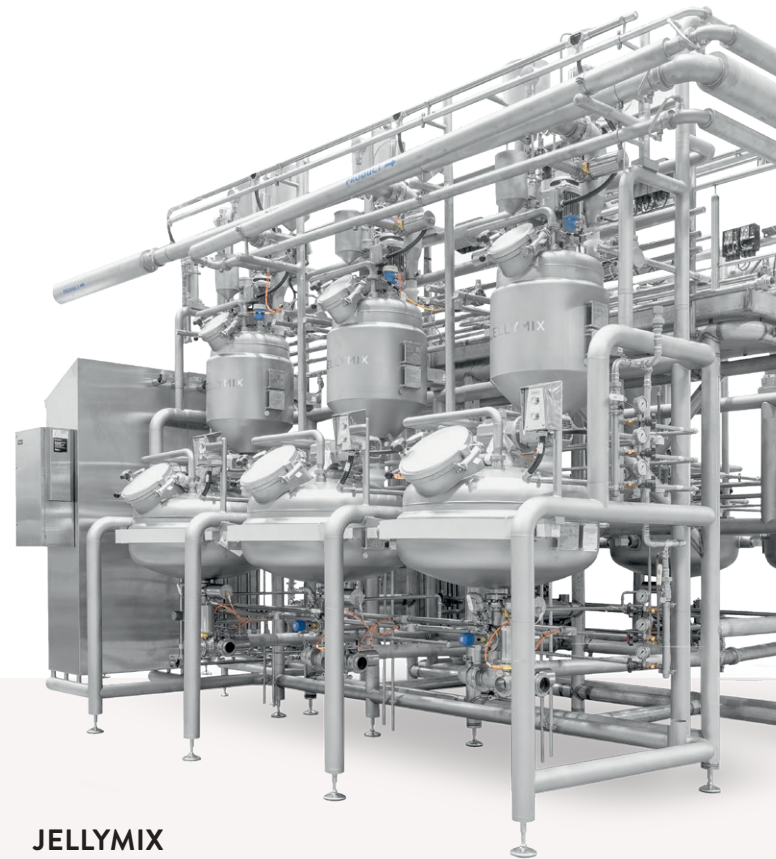
Wäge- & Mischeinheit mit integriertem energiesparenden Druckauflöser
Weighing & mixing unit with integrated energy saving pressure dissolver



MISCHEN & DOSIEREN MIXING & METERING

CHOCOTECH bietet eine Reihe von Systemen zum Mischen und Dosieren von Zutaten wie Farben, Aromen, Säure, Fruchtsaft-Joghurt-Mix, Vitamine in die gekochte Grundmasse. Für Gelees oder Gummis ist die gravimetrische Lösung die gebräuchlichste und wird typischerweise als sechsfaches FAS-System geliefert, das über einem Mogul montiert ist. Für Hartbonbons, Kaubonbons, belüftete und OTC-Produkte wird das volumetrische System bevorzugt.

CHOCOTECH offers a number of solutions for mixing and metering of ingredients such as colors, flavors acid, fruit juice yogurt mix, vitamins into the cooked base mass. For jellies or gummies the gravimetric solution is the most common and is typically supplied as six CFA system mounted above a mogul. For hard candies, chewy candies, aerated products and OTC applications the volumetric system is preferred.



JELLYMIX

Gravimetrisches CFA-System mit optionalen integrierten Puffertanks

Gravimetric CFA system showing optional integrated buffer tanks



SUCROTHERM®

Dynamischer Kühler mit hygienisch gestalteten, einfach wechselbaren PEEK-Abstreifern

Dynamic cooler with hygienically designed quick release PEEK scraper

Der universelle Gelee-/Schaum-Kühler ist prozessfreundlich und hygienisch gestaltet, um CIP effektiv durchzuführen.

Die CHOCOTECH Kühler sind speziell für Süßwarenanwendungen konzipiert. Dynamische Kühler sind ideal für eiweißhaltige Masse wie Karamellbonbons. Sie sind so konstruiert, dass die Masse schonend und effektiv gekühlt wird, ohne dabei zu verderben. Die statische Kühlung wird meist für Gelee- und Schaumanwendungen eingesetzt.

The Universal Jelly / Foam cooler is process friendly and hygienically designed for effective CIP operations.

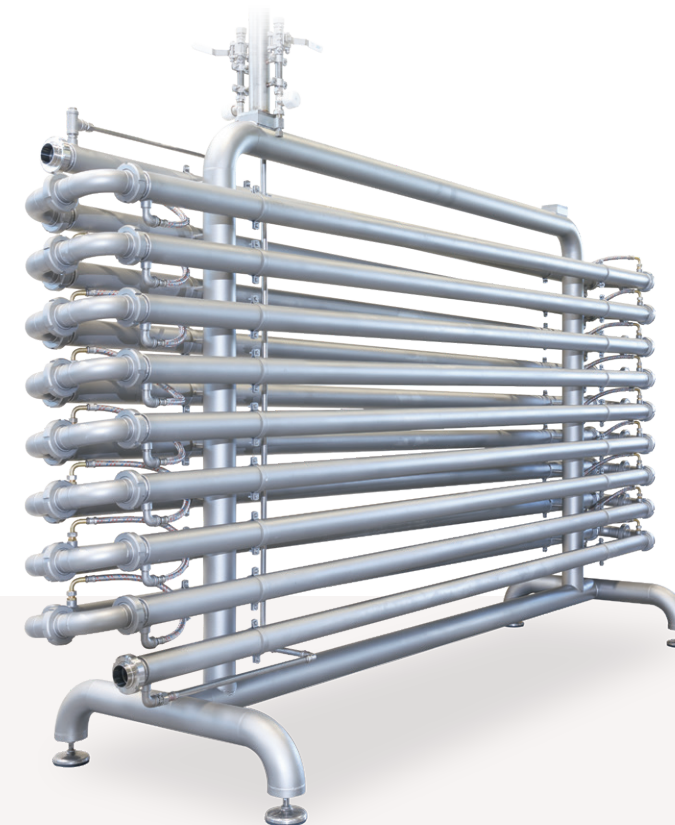


OTC-Dosierpumpe in explosionsgeschützter Ausführung

OTC metering pump in explosion proof execution

Volumetrisches FAS-Digitalpumpensystem mit dynamischem Mischer

Volumetric CFA digital pump system with dynamic mixer



SUCROSTAR®

Statischer Kühler
Static cooler

The CHOCOTECH line of coolers are especially designed for confectionery applications. In dynamic execution the cooler is ideal for protein type masses such as caramels and is designed to apply a gentle but effective cooling process without spoiling the mass. Static cooling is mostly applied for jelly and foam applications.

ZUSÄTZLICHE KOMPONENTEN

Effiziente Wassertemperiersysteme für Tanks und Rohrmäntel im Bereich der Kochanlagen sind ein sehr wichtiges Merkmal für eine präzise Prozesssteuerung. Die Gestelle zum Wassertemperieren können mit mehreren Temperaturschleifen ausgelegt werden, um die verschiedenen Prozessschritte abzudecken. Je nach Design kann die Beheizung entweder über Dampf oder elektrisch angeboten werden.

Ergonomisch gestalteter Fett- und Butterschmelzer, inklusive Ablagefläche für Fettblöcke und heißwasserbeheiztem Schmelzgitter. Das hygienische Design umfasst um 360° drehbare Sprühkugeln für die CIP-Ausführung und ein speziell entwickeltes kippbares Schmelzgitter für Rezepturen mit Butter.



WASSEITEMPERIERMODUL

In dampfbeheizter Ausführung mit mehreren Temperaturschleifen

WATER TEMPERING SKID

Steam heated execution with multiple water loops

AUXILIARY EQUIPMENT

Efficient water tempering systems for tanks and pipe jackets within the kitchen scope are a very important feature for precise process control. The water tempering skids can be designed with multiple temperature loops to cover the various process steps. Design can offer heating via either steam or electricity.

Ergonomically designed fat / butter melting unit. Includes support shelf for fat blocks and hot water heated melting grid. The hygienic design includes 360° rotating sprayballs for CIP execution and specially designed tiltable melting grid for butter applications.

FETT- / BUTTERSCHMELZER FAT / BUTTER MELTER



CIP SYSTEME

Alle Kochanlagen von CHOCOTECH sind CIP-fähig. Das Design umfasst 360° Sprühkugeln in allen Tanks und optionale zusätzliche Zentrifugalpumpen für CIP-Flüssigkeiten. Die CIP-Einheit besteht je nach Anwendung aus zwei, drei oder vier Tanks und verfügt über eine eigene Steuerung und die entsprechende Hardware zur Wassererwärmung, Chemikaliendosierung und chemische Leitfähigkeitsmessung. Während des CIP-Prozesses werden Reinigungs-, Spül- und Desinfektionslösungen durch die Rohrleitungen gepumpt, um Produktverschmutzungen von allen internen Oberflächen zu entfernen. Zu diesen Chemikalien gehören ätzende Säure und Desinfektionsmittel.



CIP SYSTEMS

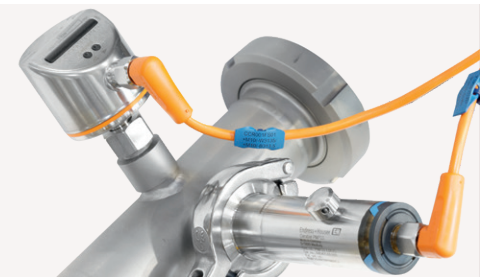
All CHOCOTECH kitchens are designed for CIP. The design includes 360° spray balls in all tanks and optional booster centrifugal pumps for CIP liquids. The CIP skid consists of two, three or four tanks depending on the application and has its own controls system and the corresponding hardware for water heating, chemical metering and chemical conductivity. During CIP the process pumps cleaning, rinsing, and sanitizing solutions through the same piping path as the product to eliminate product soil from all internal surfaces. These chemicals include caustic acid, sanitizer/disinfectant.



MESSTECHNIK / INSTRUMENTATION

Hocheffiziente, im Mehrschichtbetrieb arbeitende Süßwarenkochanlagen sind undenkbar ohne Messtechnik für die Prozesskontrolle.

Highly efficient multi shift operating candy kitchens would be at a loss without instrumentation for process control.



Sensoren zum Messen von Prozesstemperatur und -druck; Schnelltrenneinrichtung zur Kalibrierung
Process temperature & pressure probe with quick disconnect for calibration



Massedurchflussmessgerät für die volumetrische Zugabe von Additiven (Farbe, Aroma, Säure, Wirkstoffe)
Mass flow meter for volumetric additions of minors (i.e., color, flavor, acid, actives)



CIP-Leitfähigkeitssensor in doppelter Ausführung; Schnelltrenneinrichtung zur Kalibrierung
CIP conductivity probe in double execution with quick disconnect for calibration



Übersichtliche Anzeige zur Darstellung der aktuellen Prozessparameter
Easy read, local process parameter display



Sensor für die Prozesstemperatur
Process temperature probe



Sensor zur Niveauanzeige
Level control probe



Doppelwandiger Coriolis-Durchflussmesser
Jacketed mass flow meter type Coriolis



Hygienischer pH-Sensor für Gelee mit CIP-Anschluss
Hygienically designed pH sensor for jellies with CIP connections



Feuchtemessung durch Mikrowellen
Microwave process for measuring moisture content

STEUERUNG / CONTROLS

CHOCOTECH konstruiert und montiert eigene Edelstahl-Schaltschränke aus einer Vielzahl von Komponenten.

CHOCOTECH designs and assembles their own stainless steel controls cabinets from a wide number of components.

Die derzeit (März 2021) angebotene Auswahl an Steuerungen und Bediengeräten umfasst:

The present choice (March 2021) of control systems and operator panels on offer are:

Softwareentwicklung

- **Siemens:** TIA Portal
- **Rockwell:** Studio 5000 / Factory Talk View (Machine Edition / Site Edition)
PLANTPAx (Process Library)
- **Mitsubishi:** GX Works / GT Designer

Development Software

- **Siemens:** TIA Portal
- **Rockwell:** Studio 5000 / Factory Talk View (Machine Edition / Site Edition)
PLANTPAx (Process Library)
- **Mitsubishi:** GX Works / GT Designer

Steuerungssysteme

- **Siemens:** PLC S7-300 / S7-1500.
HMI TP Comfort Series / Industrial PC
- **Rockwell:** PLC CompactLogix 1769 and ControlLogix 1756.
HMI PanelView Plus 7 series / Industrial PC
- **Mitsubishi:** PLC MELSEC System Q.
HMI GOT 2000 Series

Control Systems

- **Siemens:** PLC S7-300 / S7-1500.
HMI TP Comfort Series / Industrial PC
- **Rockwell:** PLC CompactLogix 1769 and ControlLogix 1756.
HMI PanelView Plus 7 series / Industrial PC
- **Mitsubishi:** PLC MELSEC System Q.
HMI GOT 2000 Series

Diese ermöglichen:

- leistungsfähige Visualisierung
- Systeme für komfortable und einfache Bedienung
- Überwachung und Protokollierung von wichtigen Prozessparameter
- Grafisches Bediengerät mit Touch-Display
- Trendaufzeichnung der Prozessparameter

These allow:

- powerful visualization
- systems for comfortable and easy operation
- Monitoring and logging of important process variables
- Graphic control unit with touch operation
- Process variables in trends

Als Option werden angeboten:

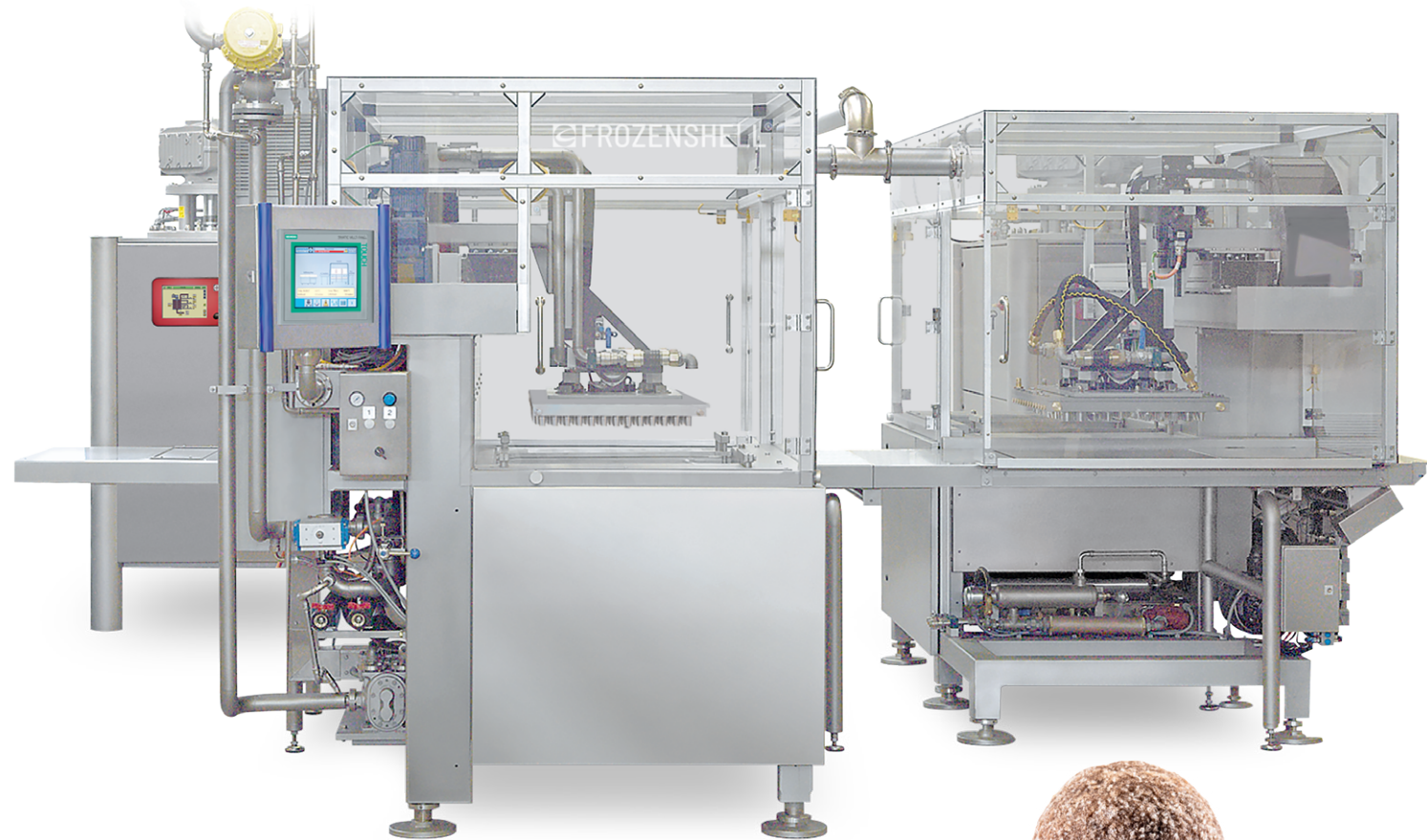
- SIS (Service-Informationssystem)
- EMS (Energieüberwachungssystem)
- FASTLANE (Fernzugriffs- und Service-Modul)

Optional on offer include:

- SIS (Service Information System)
- EMS (Energy Monitoring System)
- FASTLANE (Remote Access and Service module)

CHOCOTECH beschäftigt eine Reihe von erfahrenen Software-Ingenieuren im Bereich Süßwarenindustrie. Die gesamte Software wird im Haus geschrieben und die Inbetriebnahme vor Ort wird von demselben Ingenieur begleitet, der die Software erstellt hat.

CHOCOTECH employs a number of well experienced candy process orientated Software Engineers. All software is written inhouse and on site commissioning is accompanied by the same engineer who created the software.



FROZENSHELL® DUPLEX LINIE 600

Flexibles System für die Herstellung von hochwertigen Pralinen
Flexible system for the manufacturing of high end pralines



Pralimat® zum Füllen von Schokoladenhüllen
Pralimat® for chocolate shell filling



CHOCOFORM® PSL

Anlage zur Schokoladenformung
Drop roll line

SCHOKOLADENFORMUNG / CHOCOLATE FORMING

CHOCOTECH bietet zwei Systeme zur Schokoladenformung an. Chocoform® PSL wird zur Herstellung von Schokolinsen, -kugeln und -eiern aus temperierter Schokolade oder Fettglasur verwendet. Die Schokoladenmasse kann Inklusionen wie Nuss- und Keksbruch oder Cerealien enthalten.

Frozenshell® kann dünne Schokoladenhüllen in einer Vielzahl von Formen herstellen und direkt auf dem Kühltunnelband ablegen. Der Pralimat® füllt dann die Hüllen mit der gewählten Pralinenmasse.

CHOCOTECH offer two systems for chocolate forming. Chocoform® PSL is designed for the manufacturing of chocolate spheres, eggs and lentils using a tempered chocolate or cocoa-based coating. The chocolate mass can contain inclusions like nut pieces, cookie pieces or cereals.

Frozenshell® can form thin chocolate shells into a large variety of shapes and deposits directly on to the cooling tunnel belt. The Pralimat® depositor then fills the shells with the chosen praline mass.





CHOCOTECH GmbH
Dornbergsweg 32
D-38855 Wernigerode
Germany
Fon +49 3943-5506-0
Fax +49 3943-5506-14

www.chocotech.de