

# SOLLICH

## Conbar®



UNIQUE FOR YOUR NEEDS



## Conbar®

WIRTSCHAFTLICH, ZUVERLÄSSIG, VIELSEITIG  
ECONOMICAL, RELIABLE, VERSATILE

SOLLICH Conbar® Anlagen haben sich in den letzten 50 Jahren zum weltweiten Marktführer in der modernen Riegelherstellung entwickelt. Unsere Entwicklungen werden in unserem modernen Innovation Center nach strengen Anforderungen getestet. Das garantiert den technisch wie qualitativ einzigartigen Standard unserer Anlagen und ihre Langlebigkeit.

Over the past 50 years, SOLLICH's Conbar® has established itself as the worldwide market leading solution for modern-day candy bar production. Our developments are tested in our modern innovation center according to strict requirements. This guarantees the technically and qualitatively unique standard of our systems and their long-term durability.



## SÜSSWAREN-, CEREALIEN- UND PROTEINRIEGEL CANDY, CEREAL AND PROTEIN BARS

Conbar® Riegelanlagen eignen sich für nahezu alle Produkte aus Fettmassen, weich- und hartgekochten Zuckermassen, belüfteten Fett- und Zuckermassen sowie für die verschiedensten Mischungen mit Nüssen, Früchten und Cerealien.

Die hohe Verlässlichkeit, eine leichte, intuitive Bedienung und die große Flexibilität von Conbar® Anlagen sind Merkmale unseres technologischen Anspruchs.

Conbar® bar lines are designed to be suitable for almost all products made from fat based masses, soft and hard boiled sugar masses, aerated fat and sugar masses and a variety of recipes with nuts, fruit or cereals.

Unsurpassed reliability, ease of operation and complete flexibility are the cornerstones of the design of our Conbar® lines.





UMFASSENDE KOMPETENZ FÜR IHRE PRODUKTION  
COMPREHENSIVE EXPERTISE FOR YOUR PRODUCTION

Conbar® bedeutet für Sie Know-how und Planung aus einer Hand – Kochen, Mischen, Formen, Kühlen, Schneiden und Überziehen.

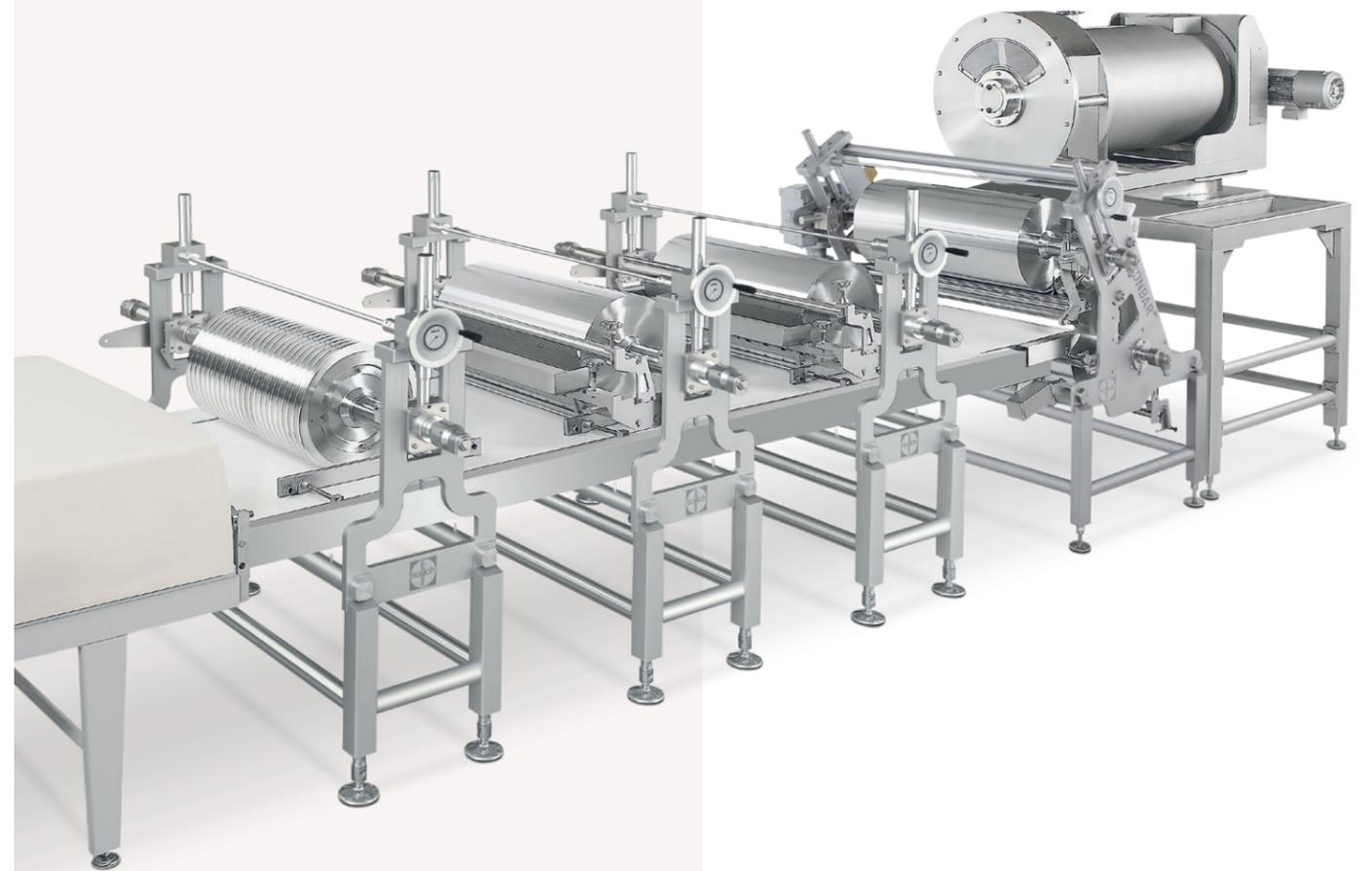
Wir planen und liefern die komplette Riegelanlage, von der Kocherei und Masseaufbereitung bis zur Verpackung. In der Produktentwicklung unterstützen wir Sie gerne unter Berücksichtigung der jeweiligen Rohstoffe.

Conbar® stands for know-how and design by SOLLICH for your production from a single source when it comes to cooking, mixing, forming, cooling, cutting and enrobing.

We design and supply the complete bar line from kitchen and make-up area right through to packaging. We will support you through your product development with your ingredients.

Conbar® Walzenformer WEB mit kontinuierlicher Beschickung durch den Contimischer SMC, gefolgt von einer oder mehreren Kalibrierstationen und der optionalen Prägestation.

Conbar® slab former WEB continuously fed by the Contimixer SMC and followed by one or more calibrating rollers and an optional embossing roller.



## Die komplette Riegelanlage

### The Complete Bar Line



Mehr als 600 installierte Riegelanlagen sprechen für den Erfolg von Conbar®. Die Anlagen sind mit Leistungen von 100 bis 5000 kg/h und mit Arbeitsbreiten von 300 bis 1600 mm erhältlich.

Die Anlagen sind sanitär und wartungsfreundlich konstruiert. Alle mit dem Produkt in Berührung kommenden Teile sind für Reinigungszwecke leicht zugänglich.

More than 600 Conbar® lines have been installed worldwide. This statistic is testament to the success of Conbar®. The lines are capable of capacities of between 100 to 5000 kg/h with belt working widths of 300 to 1600 mm.

The lines are of sanitary design and construction with easy access for maintenance. All parts coming into contact with the product are easily accessible for cleaning.



## Walzenformer WEB

### Slab Former WEB

Der Walzenformer WEB ist für alle niedrig gekochten und belüfteten Zuckermassen mit und ohne Beimengungen von Nüssen, Früchten, Rice Crispies etc. konzipiert. Conbar® Walzenformer sind bekannt für die drucklose und maßgenaue Teppichformung, die leichte Bedienung und den einfachen Produktwechsel.

SOLLICH hat für die Beschickung der Walzenformer satzweise und kontinuierlich arbeitende Mischer entwickelt, sodass in Verbindung mit CHOCOTECH Küchen eine automatische Arbeitsweise der gesamten Produktionslinie vom Rohstoff bis zum Endprodukt möglich ist.

The slab former WEB is designed to handle all low temperature boiled and aerated sugar masses with or without nuts, pieces of fruit, rice crispies etc. Conbar® slab formers are renowned for gently forming the recipes into perfectly formed product slabs. The lines are easy to operate and product changeovers are quick and simple.

In order to feed the slab formers SOLLICH has developed both batch and continuous mixers to automate the complete production line from the raw materials to the final product in conjunction with our CHOCOTECH kitchens.



## Doppelarm Z-Mischer MZK

### Double Blade Z-Mixer MZK

Der Mischer eignet sich für plastische Massen wie Fudge, Schaumnugat, Nugat Montelimar, Cerealienmischungen und Proteinmassen, aber auch für die Weiterverarbeitung von Reworkmassen. Der doppelwandige Mischtrug ist elektrisch kippbar, die Mischarme verfügen über zwei Geschwindigkeiten. Alle Mischzeiten sind programmierbar.

This mixer is suitable for mixing all malleable food masses like fudge, aerated nougat, nougat Montelimar, cereal recipes and protein bar recipes as well as rework. The jacketed mixing trough is electrically tiltable and the mixing arms can run at two different speeds. All mixing cycle times are programmable.



## Walzenformer WEB mit SMC / SMN

### Slab Former WEB with SMC / SMN

Der Contimischer SMC / SMN mit volumetrischer Dosierung der Trockenkomponenten ist für Cerealien- und Süßwarenmassen entwickelt worden. In einer Spezialversion wird der Mischer auch zum Laminieren eingesetzt.

The Contimixer SMC / SMN has been designed for the volumetric dosing of dry ingredients into cereal and confectionery masses. In a special execution the mixer can also be used for laminating.



## Walzenformer WET

### Slab Former WET

Die Kühl- und Formanlage wird bevorzugt zum Formen einer dünnen, meist zweiten Produktschicht aus Karamell, Fugde oder Gelee eingesetzt. Die Schichtdicke kann zwischen 2 bis 5 mm betragen. Beimischungen wie gehackte Nüsse, Cerealien, Kokosraspeln etc. können optional auf den Karamellteppich aufgetragen werden.

This cooling and forming machine is preferably used for forming a thin, second product layer of caramel, fudge or jelly. The layer thickness can be set from between 2 to 5 mm. Additionally, chopped nuts, cereals, shredded coconut etc. can be sprinkled onto the second layer.



## Walzenformer WEZK

### Slab Former WEZK

Karamell oder Fudge, gemischt mit Nüssen, Rosinen, Cerealien etc. werden häufig zu einschichtigen Riegeln oder als zweite Schicht verarbeitet.

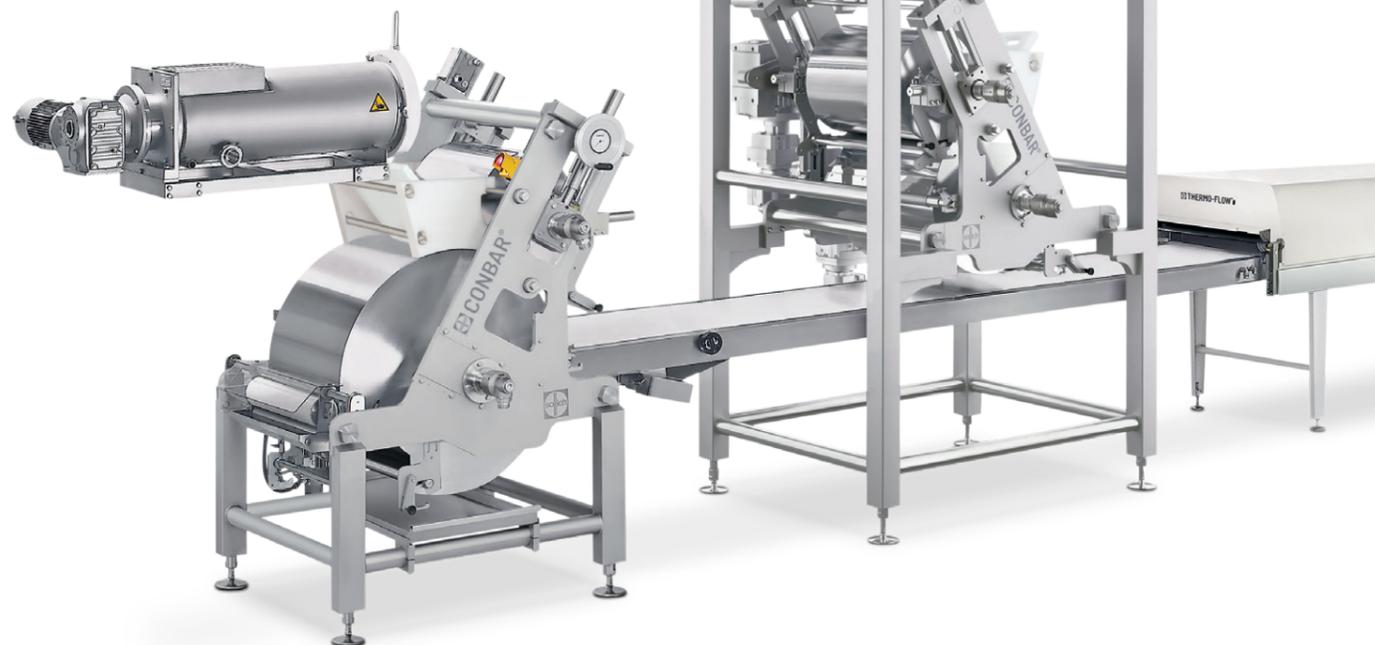
Der Conbar® Walzenformer ermöglicht eine direkte Beschickung aus der Kochanlage oder aus dem Mischer ohne notwendige Zwischenkühlung, denn Kühlen und Formen erfolgen in der Maschine. Durch die schonende, drucklose Formung gibt es keine Gewichts- oder Strukturveränderungen der Masse. Produktwechsel oder Änderungen an den Produktmaßen lassen sich leicht durchführen.

Caramel or fudge mixed with nuts, raisins, cereals etc. is often formed in to single or double layered bars.

The Conbar® slab former is supplied with the mass directly from the kitchen without the need for intermediate cooling as cooling and forming takes place simultaneously on the WEZK. The gentle, pressureless forming ensures a consistent weight and structure of the product slab. Product changeovers and alterations to the product size are easily done.



Walzenformer WEB mit nachgeschaltetem Former WEZK  
Slab former WEB with following former WEZK



## Conbar® Bucket Sheeter



### Zweischichtiges Vogelmilchprodukt effizient und kostengünstig produzieren

„Vogelmilch“ ist ein in vielen Ländern beliebtes, belüftetes Agar Gelee Produkt mit Schokoladenüberzug. Bisher war die satzweise Herstellung dieser traditionellen Süßware sehr aufwendig und arbeitsintensiv. Der Rework Anteil war überdurchschnittlich hoch.

Mit der SOLLICH Conbar® ist eine vollautomatische, kontinuierliche und auch mehrschichtige Ausführung ohne nennenswerten Arbeitsaufwand möglich. Gekocht wird mit Anlagen der Firma CHOCOTECH, geformt und geschnitten mit der Conbar® und mit Schokolade überzogen in der Überziehanlage Enromat®.

Die Bucket Sheeter Technologie eignet sich auch zum Ausformen von dünnen Schichten diverser anderer Süßwaremassen.

### Cost effective and efficient production of a two-layered Birdsmilk product

In many countries "Birdsmilk" is known as a popular, aerated agar jelly product enrobed with chocolate. Up until now the very complex, batchwise production of this traditional confectionery product was very complicated and labour intensive. The proportion of rework was above average.

With the development of our new technologies SOLLICH Conbar® lines for Birdsmilk products are fully automatic, continuously producing even multi layered varieties. These lines are complemented by cooking equipment from CHOCOTECH, forming, slitting and cutting from the Conbar® range and chocolate enrobing by a SOLLICH Enromat®.

The Bucket Sheeter technology is also suitable for forming thin layers of various confectionery masses.

NUSSKROKANT, BRITTLEMASSEN, TOFFEEKROKANT  
NUT CROQUANT, BRITTLE MASSES, TOFFEE CROQUANT

Für hochgekochte Zuckermassen hat SOLLICH eine spezielle Conbar® Riegelanlage entwickelt. Die hohen Verarbeitungstemperaturen erfordern andere Parameter als bei Weichzuckermassen. Bei Nusskrokant dient eine hochgekochte Zuckermasse als Bindemittel für Nüsse oder Sesam. Toffeekrokant enthält neben der Zuckermasse auch Milch- und Fettanteile und es können noch feingehackte Nüsse oder Mandeln beigemischt werden. Produkte dieser Art zeichnen sich durch ihre hohe Wärmebeständigkeit aus.

SOLLICH has developed a special Conbar® bar line for high temperature boiled sugar masses. The equipment has to be able to form, cool, slit, spread and cut very hot masses and it has been designed to do just that. For example a nut croquant has a very high temperature boiled sugar mass to bind together the nuts or sesame seeds. Toffee croquant contains milk and fat in addition to sugar and can be mixed with finely chopped nuts.

These products are very heat resistant.



Conbar® Teppichformer WEB mit Konditioniertunnel Thermo-Flow®+ und nachfolgendem Längsschneider für Brittle- oder Toffeekrokant-Riegel

Conbar® slab former WEB with conditioning tunnel Thermo-Flow®+ and longitudinal slitter for brittle or toffee croquant bars

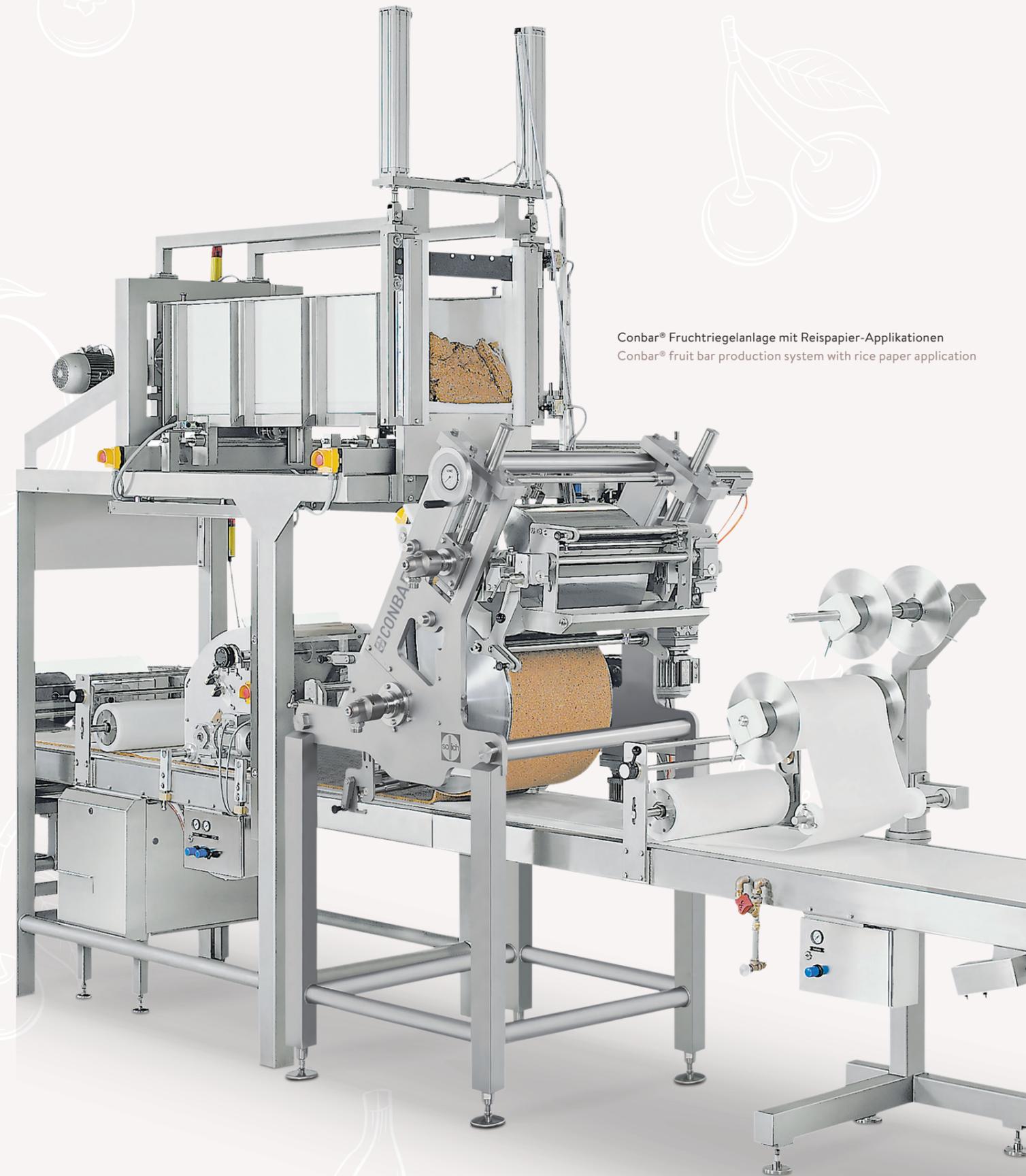
## FRUCHTRIEGEL / FRUIT BARS

Das Ernährungsbewusstsein vieler Konsumenten nimmt zu. Das wirkt sich auch auf die Art der Süßwarenprodukte aus: Fruchtriegel mit hohem Anteil an Vitaminen, Proteinen, Mineral- und Ballaststoffen liegen im Trend.

Auch für diese Produkte liefert SOLLICH alles aus einer Hand – vom Kochen der Gelee- oder Fruchtmassen bis zum Formen und Schneiden mit der Conbar®.

Consumers are becoming increasingly nutritionally aware. This is having an impact upon the confectionery industry. Fruit bars with a high proportion of vitamins, proteins, mineral nutrients and fibres are very on trend.

SOLLICH provides everything you need to produce these types of products from cooking the jelly or fruit mass to extruding, cutting and slitting with the Conbar® system.

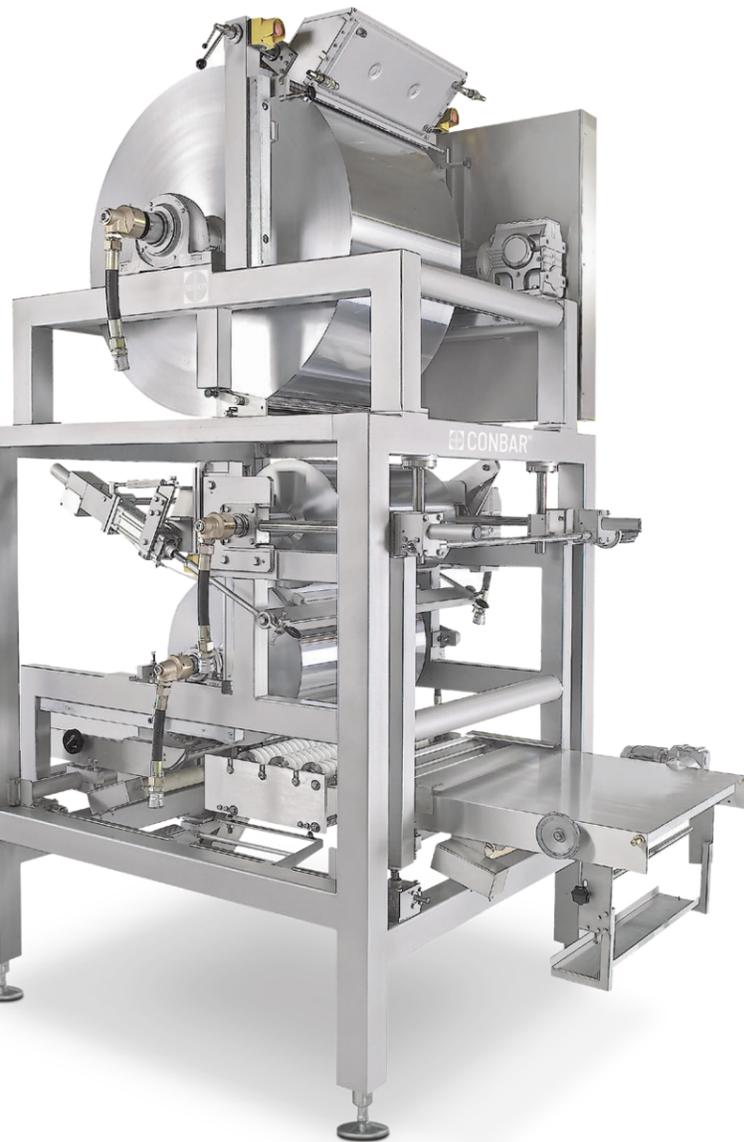


Conbar® Fruchtriegelanlage mit Reispapier-Applikationen  
Conbar® fruit bar production system with rice paper application

## Strangformen

Für eine direkte Strangformung können Conbar® Walzenformer mit einem „Formkamm“ ausgestattet werden.

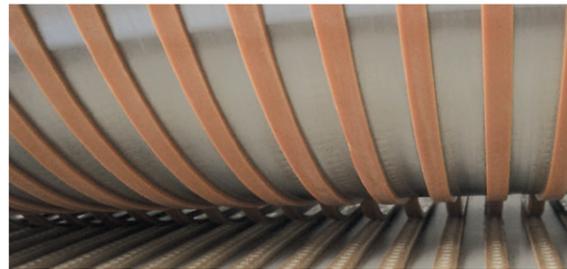
Mit der Conbar® Strangformung ist jeder Strang volumengenau dosiert. Das System ist sehr flexibel und eignet sich für verschiedenste Anwendungsbereiche. Die geformten Produktstränge werden direkt auf ein Transportband oder auf endlose Kekstreifen aufgelegt.



## Rope Forming

Conbar® slab formers can be supplied with a “forming comb” to give the rope a unique profile.

Conbar® rope forming processes each rope individually with an exact volume. The system is very flexible and suitable for a wide range of applications. The extruded product ropes can be placed directly onto a conveyor belt or onto another layer of something else.



Formung der Karamellstränge  
Forming of caramel ropes



# Schneidsysteme

## Cutting Systems

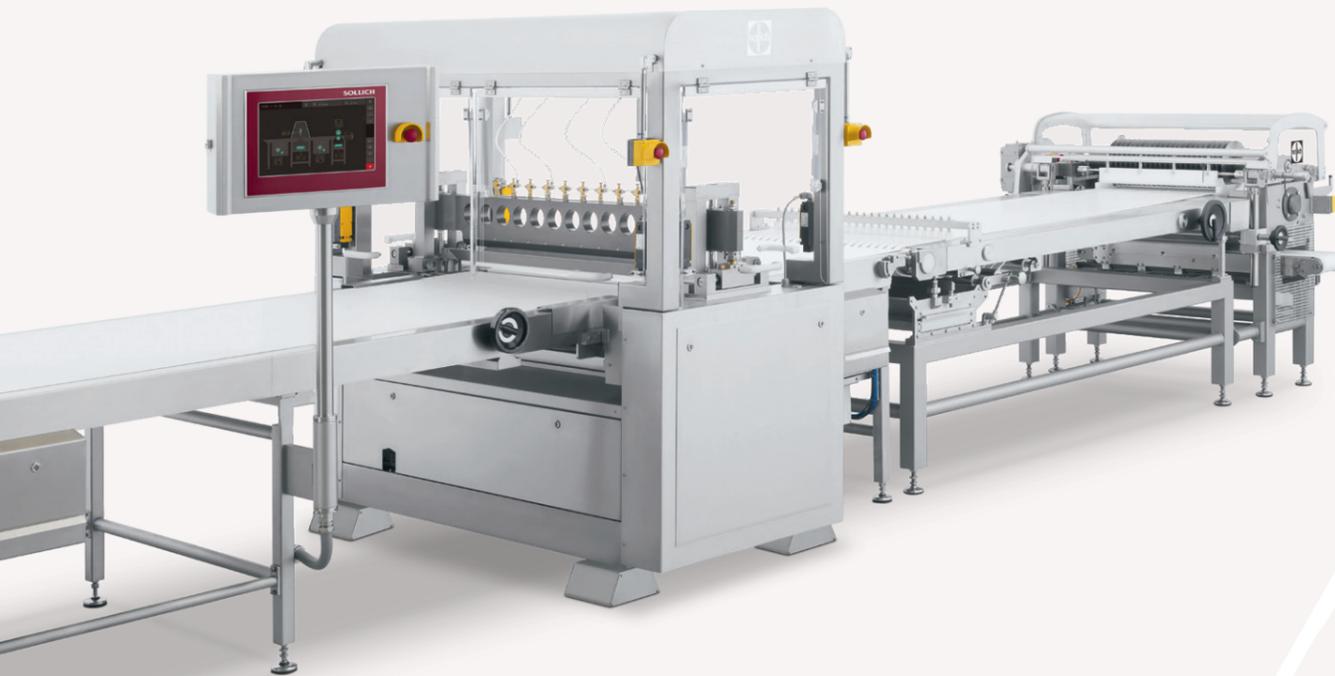
Speziell für die Anforderungen moderner Riegelanlagen haben wir Schneidsysteme entwickelt, die sich von herkömmlichen Konstruktionen wesentlich unterscheiden. Zuverlässigkeit, leichte Reinigung und Wartung, große Schnittgenauigkeit und ein leichter Wechsel auf andere Produktabmessungen kennzeichnen diese moderne Konstruktion.

Alle SOLLICH Hackvorrichtungen sind servoangetrieben und lassen sich wahlweise mit konventionellen Messern oder Ultraschallmessern ausstatten.

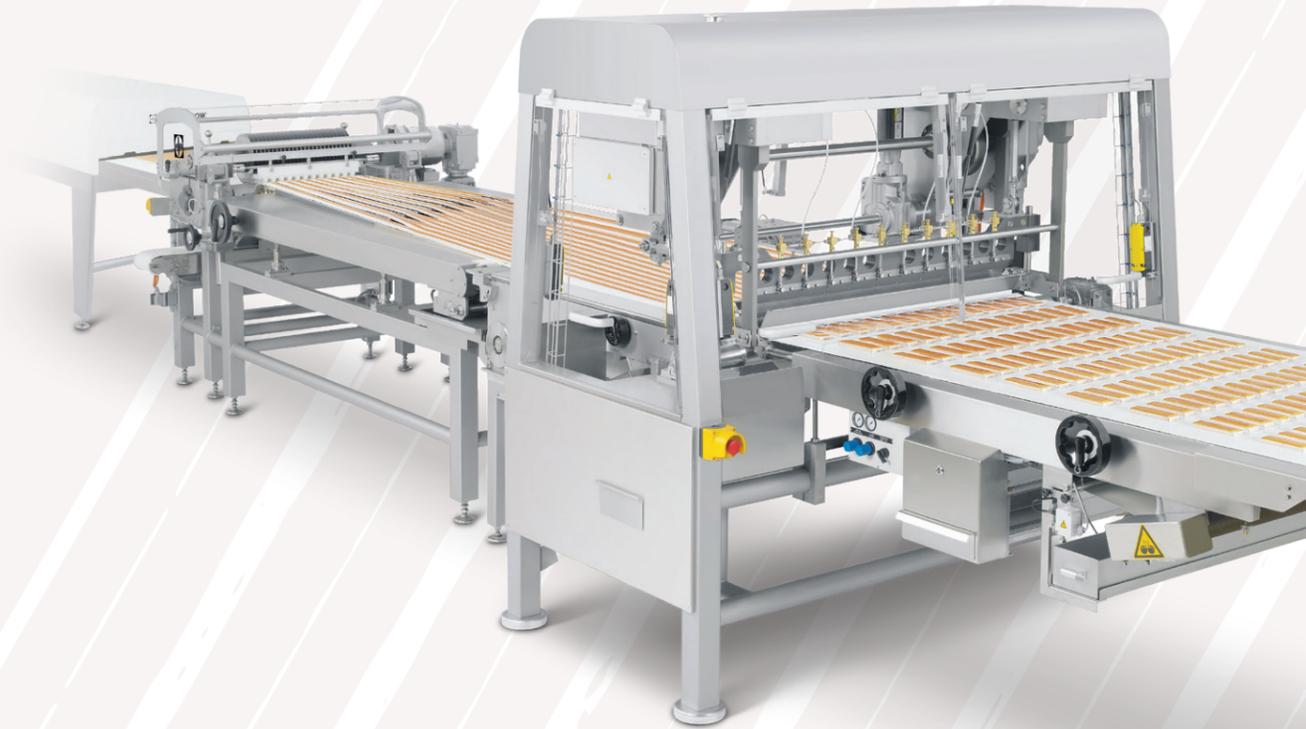
We have developed slitting and cutting systems which are designed differently to other conventional solutions so as to meet the requirements of modern bar lines. With very accurate slitting and cutting guaranteed our modern systems are reliable and easy to clean, maintain and changeover from one product size to another.

All SOLLICH cutting systems are servo driven as standard. Optionally, they can be equipped with mechanical or ultrasonic knives.

**HOCHLEISTUNGS-GUILLOTINE SGS**  
HIGH-DUTY GUILLOTINE SGS



**GUILLOTINE SGU**



**SOLLICH** 

SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

[www.sollich.com](http://www.sollich.com)