

SOLLICH



UNIQUE FOR YOUR NEEDS



SOLLICH Portfolio

INHALTSVERZEICHNIS / CONTENTS

Unternehmen / Company	04
SOLLICH Historie / SOLLICH History	06
Service / Service	08
Temperieren / Tempering	10
Überziehen / Enrobing	12
Riegel- und Pralinenformung / Candy Bar and Praline Forming	16
Keksveredelung / Biscuit Finishing	18
Optionen / Options	19



KNOW-HOW UND VIELFALT SEIT 100 JAHREN

Was 1920 mit Erfindergeist begann, setzte sich über Jahrzehnte fort. Das umfassende Wissen über die vielfältigen Herstellungsverfahren für Süßwaren aller Art, verbunden mit technischer Kompetenz und technologischem Vorsprung sprechen für den Erfolg der SOLLICH KG. Heute ist das Familienunternehmen Weltmarktführer in der Entwicklung effizienter Produktionssysteme für die Süßwarenbranche.

Von den Rohstoffen bis zum fertigen Produkt erfüllen SOLLICH Anlagen individuelle Fertigungswünsche – auch bei kleinen Produktionschargen. Neben dem breiten Anlagenportfolio an Riegel-, Keksveredelungs- und Pralinenformanlagen, Überziehanlagen für Schokolade, Karamell- und Glasiermassen sowie Schokoladentemperiersystemen bietet SOLLICH auch spezielle, kundenspezifische Lösungen an.

100 YEARS OF KNOW-HOW AND DIVERSITY

What began in 1920 with pioneering spirit, has continued through the decades. Extensive knowledge of production methods for all kinds of confectionery, combined with technical know-how and technological advancements are the cornerstones of the success of SOLLICH KG. Today this family-owned company is a global leader in the development of efficient production systems for the confectionery industry.

From the raw materials to the final product, SOLLICH systems fulfil individual production requirements – also for small scale production. In addition to the wide machine portfolio which includes candy bar finishing equipment, biscuit handling systems, praline forming lines, enrobing systems for chocolate, caramel and icings as well as chocolate tempering systems, SOLLICH also offers customized solutions.

SOLLICH Historie / SOLLICH History

1920



Nach den Schrecken des Krieges schaut man endlich wieder hoffnungsvoller nach vorn. Und auch genussvoller. Genau zu dieser Zeit eröffnete Robert Sollich seine „**Brot- und Feinbäckerei**“ im oberschlesischen Ratibor – mit Erfolg, denn die Nachfrage nach köstlicher Konditorware steigt. Insbesondere seine Karamellbonbons haben es den Menschen angetan. Der handwerkliche Aufwand jedoch ist hoch und bald schon kann der Bedarf nicht mehr gedeckt werden. Als Kind seiner Zeit interessiert sich Robert Sollich sehr für technologischen Fortschritt. Dazu kommt sein reger Erfindergeist und so treibt er seine Ideen von der maschinellen Produktion weiter voran.

After the war people were looking forward to a brighter and more enjoyable future. At exactly that time, as the demand for delicious confectionery grew, Robert Sollich opened with great success his “**Bakery for bread and pastries**” in Ratibor, Upper Silesian. His caramel candies were especially popular. However, manufacturing in a traditional, non-mechanized way made it nigh-on impossible to keep up with the demand. As a child Robert Sollich had been fascinated by technological advancement and he forged ahead with his own mechanical production inventions.



1925

Schon sein **erstes Patent**, eine Bonbonschneidemaschine, ist ein Verkaufserfolg. Drei Jahre später zieht es ihn nach Rostock, um den internationalen Markt zu erobern. Weitere Patente folgen. Selbstvertrauen in sich, Mut und die richtigen wirtschaftlichen Umsetzungen seiner Erfindungen sind das Fundament, auf dem die SOLLICH Erfolgsgeschichte aufbaut.

Immediately, his **first patented machine**, a candy cutter, was a big seller. Three years later he moved to Rostock in order to explore the international market. Further patents followed. Self-confidence, courage and good decision making are the foundations upon which the SOLLICH success story is built.



1950

Der zweite Weltkrieg hat Spuren hinterlassen, doch der Erfindergeist bleibt ungebrochen. Mit nichts außer seinen Patenten in der Hand wagt Robert Sollich mit seiner Familie in Bad Salzuflen einen **Neuanfang**.



The Second World War left its mark, but the inventive spirit was undiminished. With nothing but his patents Robert Sollich and his family ventured a **new beginning** in Bad Salzuflen.

1948

Der **SOLLKOCH revolutioniert die industrielle Bonbonherstellung**. Er wird zur Sensation auf internationalen Messen: Die Kunden sind begeistert.

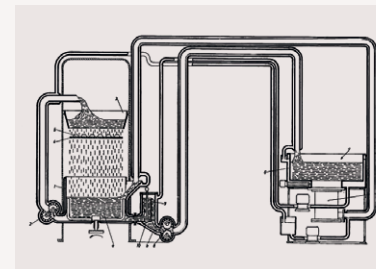
The **SOLLKOCH revolutionised the industrial production of candies**. It was a real sensation at international trade fairs: customers were impressed!



1956

Eine **weitere Erfindung ist bahnbrechend** für die Schokoladenproduktion von damals und bis heute ein elementarer Bestandteil: Mit dem **Umlauf temperierverfahren** ist es möglich, die Schokoladenmasse bis zur Verarbeitung konstant in einer Temperierqualität zu halten.

Another **revolutionary invention**, this time for the production of chocolates. The **circulation tempering process** allowed producers to easily maintain a constant, high quality tempered chocolate mass for processing. This process lives on to this very day.



1966



Nach dem Tod Robert Sollichs setzt sein Sohn Helmut das Lebenswerk fort. Mit dem richtigen Gespür für Markt und Wettbewerb nimmt er **neue Maschinentypen** in das Programm: **kleiner und kompakter**. Sie sind ideal für die vielen neuen Süßwarenhersteller, die Anfang der 70er Jahre den Markt stürmen.

After the death of Robert Sollich his son Helmut continued his life's work. With a good understanding of the market – both customers and the competition – he added **new machines** to the portfolio: **smaller, more compact**. They were perfect for the many new confectionery manufacturers who took the market by storm at the beginning of the seventies.

1991

Nach der Wende erwirbt Helmut Sollich die ehemals volkseigene Maschinenbau-firma **CHOCOTECH**. Im Portfolio des Unternehmens stehen überwiegend Anlagen für die Zuckersüßwarenproduktion.

After the reunification Helmut Sollich acquired the former nationally owned engineering company **CHOCOTECH**. Their portfolio mainly included machines for the production of candies and sweets.



2020

Bis heute ist das Erfindertum allgegenwärtig. **Mit 211 Patenten ist SOLLICH Technologie wegweisend in der Maschinenentwicklung für die Süßwarenindustrie.**

To this day the SOLLICH inventive spirit is omnipresent. **Technologically, with 211 patents, SOLLICH leads the way in the development of machinery for the confectionery industry.**



1997



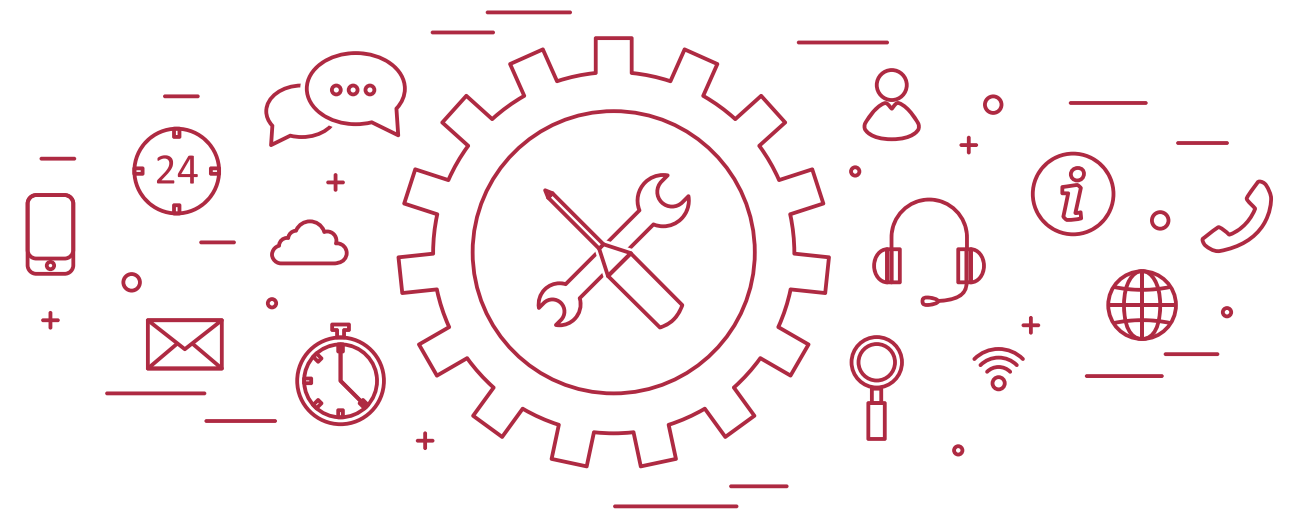
Mit der Übergabe der Firmenleitung an seinen Sohn setzt Thomas Sollich die Tradition des erfolgreichen Familienunternehmens fort. **Die Marke SOLLICH ist jetzt Weltmarktführer in der Riegelherstellung sowie bei Temperier- und Überziehmaschinen.**

The company transfers over to Helmut's son. Thomas Sollich continues the tradition of a successful family-owned company. **The brand SOLLICH is now the global leader for bar forming systems and for tempering and enrobing machines.**

PRÜFEN UND ENTWICKELN IM SOLLICH INNOVATION CENTER TESTING AND DEVELOPMENT IN THE SOLLICH INNOVATION CENTER

Jede unserer Anlagen unterliegt strengen Prüfungen: In unserem Innovation Center erfahren SOLLICH Produktionsanlagen den entscheidenden Testlauf für die Praxis. Moderne Messtechnik und hohe Anforderungen an Konstruktion, Funktionalität und Wirtschaftlichkeit bilden die Basis für den einzigartigen technischen und qualitativen Standard von SOLLICH Anlagen. Wir unterstützen Sie in unserem Innovation Center auch in der kunden-eigenen Produktentwicklung unter Berücksichtigung der jeweiligen Rohstoffe.

All of our machines are subject to the toughest of technical examinations prior to being shipped. In our Innovation Center SOLLICH production lines go through that crucial test run in readiness for industrial production. State of the art diagnostic instrumentation is used to ensure the highest of standards are achieved and maintained when it comes to the design and functionality of SOLLICH machines. This guarantees the efficiency in the workplace that SOLLICH stands for. Furthermore our food technologists support you in the development of your products using your ingredients in our Innovation Center.



SERVICESTARK IN ALLEN BELANGEN RELIABLE SERVICE EVERY STEP OF THE WAY

SOLLICH Anlagen überzeugen durch ihr sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis und ihre qualitativ hochwertige Ausführung. Mit unserem umfassenden Service sorgen wir dafür, dass Ihre Anlagen besonders langlebig sind und effizient genutzt werden können. Das beginnt mit der professionellen Installation und Inbetriebnahme durch SOLLICH Spezialisten. Ihr Bedienpersonal wird dabei umfassend geschult, sodass die Produktion ohne Verzögerung starten kann. Individuelle Anpassungen können unmittelbar über den Fast Lane Online-Service vorgenommen werden. Doch auch im Produktionsalltag sind Sie mit Fast Lane gut geschützt: Eine stets aktuelle Bedienungsanleitung ermöglicht Hilfe zur Selbsthilfe und unser Störfall-Management sichert Ihnen die volle Unterstützung durch unsere Techniker.

Per Ferndiagnose und effektiver Live-Kommunikation können Störfälle erkannt und meist direkt durch Ihre Mitarbeiter vor Ort behoben werden – zeitsparend und kostenbewusst. Sollte ein Austausch benötigt werden, erfolgt die Ersatzteilversorgung rasch und ausschließlich durch hochwertige Original-Teile. Die präventive Wartung und Instandsetzung von Verschleißteilen beugt Ausfallzeiten vor, erhöht die Effizienz Ihrer SOLLICH Anlage und ihre Lebensdauer, oft für Jahrzehnte. Die SOLLICH Servicestärke umfasst aber weit mehr. In allen Fragen von der Prozessoptimierung über Modernisierungsmaßnahmen bis hin zu individuellen Schulungen sind Sie immer bestens beraten.

The justification for choosing SOLLICH machinery over all the others lies in the high build quality, the attention to detail in design and the resulting unrivalled performance. At the same time our comprehensive service support guarantees efficient production and the extraordinary longevity of your machines. Beginning with a professional installation and commissioning phase by SOLLICH technicians and followed by in-depth training sessions for your operators, production can start without delay. Changes to settings can be made remotely via the Fast Lane online service if necessary. The Fast Lane service provides you with the ultimate in terms of back-up day-in/day-out including operating instruction manual updates and alarm management guidance to assist your engineers.

By connecting remotely to your machine we are able to detect any malfunction and help your operators solve problems themselves saving time and money. Should a new part be required, it can be ordered and delivered promptly - original parts guaranteed. This preventative approach to service and maintenance avoids downtime and increases the efficiency and lifespan of your SOLLICH machines, often for decades. Moreover, SOLLICH Service includes much more. We are also your best choice for all questions from process optimisation and upgrades to individual training sessions.

Temperieren / Tempering

Mit SOLLICH Technologie erzielen Sie höchste Temperierqualität in der Vorkristallisation und in der Rework-verarbeitung. Für eine konstante Viskosität, die absolut kontrollierbar ist und für eine besonders wirtschaftliche Produktion.

With SOLLICH's tempering technology you will achieve the best temper possible via precrystallization or through the processing of re-work giving you perfect control over viscosity enabling you to produce efficiently.

TURBOTEMPER®

Das unübertroffene Temperiersystem

Leistung 100 bis 19.000 kg/h

The unsurpassed tempering system

Output 100 to 19000 kg/h



TE 1300 - 3600



TEMPERMETER E6

RWT 250 - 400

mit gezogenen Schnecken
with extracted discharge worms



REWORKTEMPER

Der Reworktemper Typ RWT bietet eine komplett neu entwickelte „Aufschmelzeinheit“ und eine „Temperiereinheit“ in einer Maschine.

- Leistung: 125 bis 400 kg/h

The Reworktemper type RWT is a newly developed machine from scratch combining melting and tempering processes in one unit.

- Capacity 125 to 400 kg/h

Überziehen / Enrobing

Die innovative Überziehtechnologie von SOLLICH bietet Anlagen für jede Produkthanforderung und jede Chargengröße – perfekt temperiert und präzise skaliert für optimale Reproduktionsergebnisse.

Innovative SOLLICH enrobing technology provides machines for all product requirements and all scales of production to efficiently make for you high quality products day-in/day-out.

MINICOATER

- Arbeitsbreiten: 320, 420 mm
- Belt widths: 320, 420 mm



SOLLCOATER®

- Arbeitsbreiten: 520, 620, 820 mm
- Belt widths: 520, 620, 820 mm



TEMPERSTATIC® T6

Die bewährten automatischen Überziehsysteme mit eingebauter Turbo-Umlauftemperierung.

Tried and tested, automatic chocolate enrobing systems with built-in turbo circulation tempering systems.

- Arbeitsbreiten: 820, 1050, 1300 mm

- Belt widths: 820, 1050, 1300 mm





ENROMAT®

Der Enromat®, die meistverkaufte Schokoladen-Überziehmaschine mit Arbeitsbreiten von 820 mm bis 2600 mm.

The Enromat®, the best-selling chocolate enrober with belt widths from 820 mm up to 2600 mm.



CARAMAT®

Karamell-Überziehsysteme
Caramel coating systems



FONDAMAT®

Zuckerglasier- und Gelee-Überziehanlagen
Sugar icing and jelly coating lines

Riegel- und Pralinenformung

Candy Bar and Praline Forming

SOLLICH bietet verschiedenste Möglichkeiten der Riegel- und Pralinenformung für unterschiedlichste Massen. Riegel können sowohl als Strang als auch als Teppich ausgeformt werden, Pralinen als Einzelstück oder Strang. Auch die Herstellung von mehrlagigen oder gefüllten Produkten ist möglich.

SOLLICH has various solutions for forming candy bars or pralines from different materials. Candy bars can be formed as a rope or a slab, pralines as a single piece or a rope. The production of multi-layered or filled products is also possible.

SOLLFORMAT® SF2



Formung mit Formwalze
Rotary moulder

SOLLFORMAT® KPS



Universeller Pralinen- und Riegelextruder
Universal praline and bar extruder

SOLLFORMAT® SPF + DPF

Hochleistungs-Strangformer
High duty rope extruder



CLUSTERFORMER



Formsystem für Nusshäufchen oder Cluster
Moulding system for (nut) clusters

CONBAR®

Produktionslinie zur Herstellung verschiedenster Riegel
Production line for the creation of a wide variety of bars



SOLLCODROP®

Volumetrisches Formsystm für Schokoladen- oder Fettmassen
Volumetric moulding system for chocolate or fat masses

SOLLCOFORM®

Formsystem für Produkte mit Zuckerbinder
Moulding system for products with a sugar binder



Keksveredelung / Biscuit Finishing

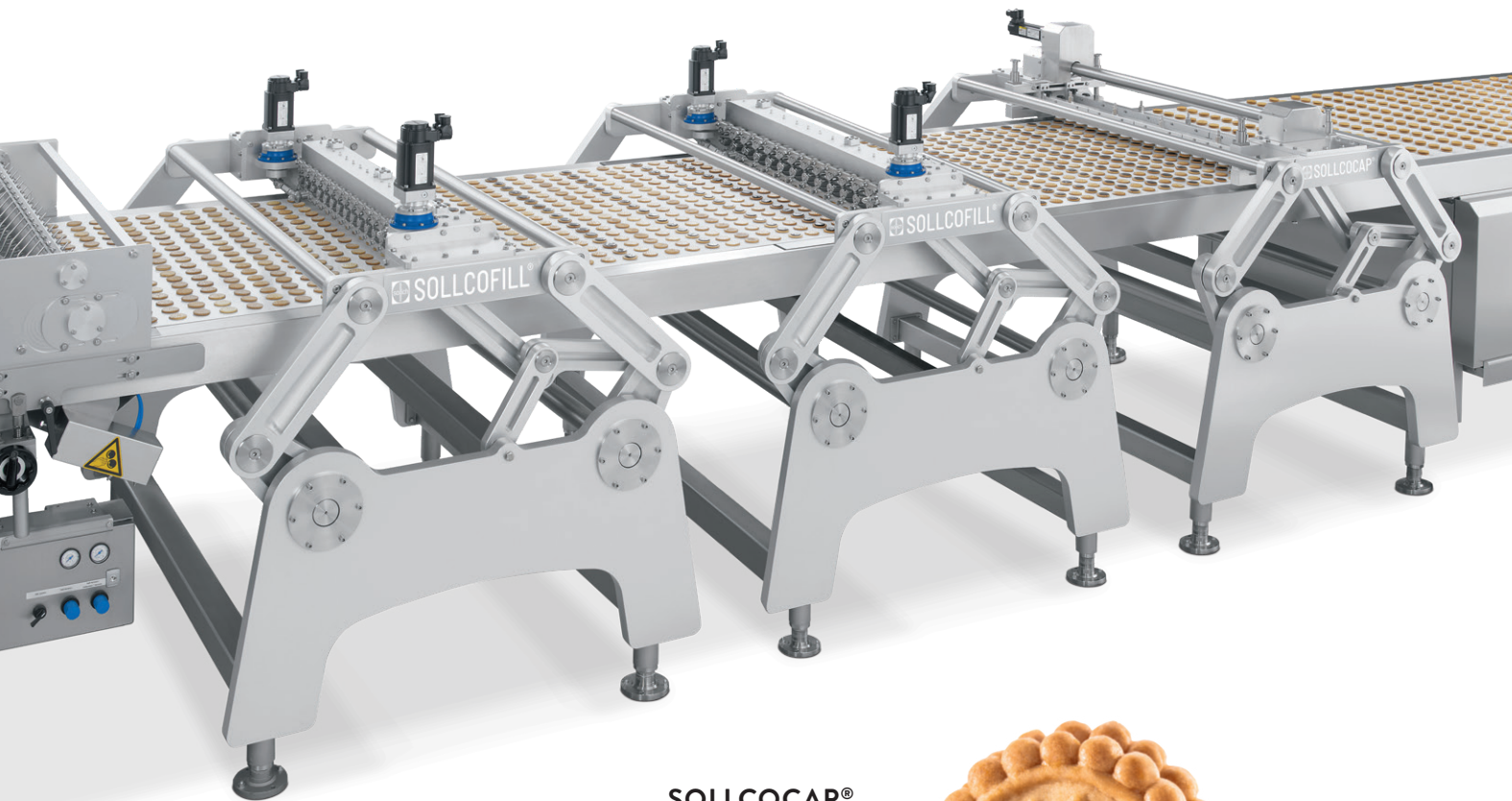
Die modernen Gieß- und Dressiertechnologien von SOLLICH bieten kreativen Spielraum für das Füllen von Gebäck und Sandwichprodukten.

SOLLICH's state-of-the-art moulding and depositing technologies provide creative solutions for filling biscuit and cracker sandwiches.



SOLLCOFILL®

Füllen von Keksen mit Fett- oder Zuckermassen
Filling of biscuits with fat or soft candy material



SOLLCOCAP®

Sandwichanlage
Sandwich biscuit line



Optionen / Options

Perfektion bis ins Detail: Im SOLLICH Portfolio finden Sie durchdachte Zusatzkomponenten für Ihre Anlage. Entsprechend Ihrer Anforderung erhalten Sie dadurch Komplettlösungen aus einer Hand.

Perfecting every detail: in the SOLLICH portfolio you will find sophisticated additional components for your machines. According to your requirements you will get complete solutions from one source.



Bodenüberziehmaschine
Bottom enrobing machine



DECORMATIC®

Automatische Dekoriersysteme
Automatic decorating systems



Bestreusysteme
Sprinkling systems





SOLLICH KG

Siemensstraße 17 – 23

32105 Bad Salzuflen

Germany

Fon +49 5222 950-0

Fax +49 5222 950-300

www.sollich.com