

PROFORM

DESIGNER & BUILDER OF PRODUCTION LINES

CONCEPTEUR ET FABRICANT DE LIGNES DE PRODUCTION

Soft Candies, Toffee, Caramel...**Pâte à mâcher, Toffee, Caramel...**

Eco Chew Liner, the latest technology in soft candies production

Proform MI Intruder continuous process

1 Machine with 4 Functions & No Labor:

- the MI Intruder **directly takes in the hot, soft chew candy** or toffee mass from your cooker
- **it cools, grains or crystallizes**, for a very homogenous crystallization at the discharge of the Intruder. Adjustable degree of crystallization, to your product specification
- **continuously mixes in ingredients** such as color, flavor, citric acid, dry fruit, coconut flakes, etc. A neutral soft candy mass from the cooker can be fed into the Intruder and the finished product results at discharge.
- **splits the mass into several ropes** (up to 8) to continually feed downstream forming equipment or directly into a cooling tunnel for cut & wrap products.



Eco Chew Liner, la technologie la plus avancée pour la production de la pâte à mâcher

Proform MI Intrudeur process en continu

1 Machine avec 4 Fonctions & Sans main d'œuvre :

- **la pâte chaude** en provenance de votre cuiseur est **directement injectée** dans l'Intrudeur MI
- **elle est refroidie et cristallisée** de manière très homogène à la sortie de l'Intrudeur. Le degré de cristallisation est modifiable, selon votre type de produit.
- **mélange en continu des ingrédients** tels que le colorant, l'arôme, l'acide citrique, les fruits secs, les copeaux de noix de coco, etc. qui transforment la pâte neutre en provenance du cuiseur en produit fini, à la sortie de l'Intrudeur
- **partage de la masse en plusieurs boudins** (jusqu'à 8) pour alimenter en continu des lignes ou des équipements de mise en forme en aval ou directement un tunnel de refroidissement pour des produits coupés & emballés.



ME Continuous Mixing & Forming Extruders

Installed after the MI Intruder, an ME series mixing and forming extruder can simultaneously produce different colored & flavored candy items.

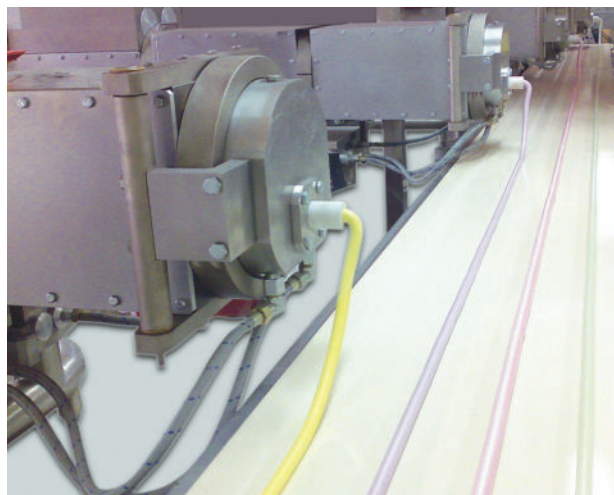
- single color / flavor
- or two color products

The modular auger system can mix in powder or liquid ingredients such as color, flavor, etc... Metering devices controlled by PLC directly dose in ingredients according to stored recipes.

The stability of the evenly crystallized product mass yields optimal down-stream forming and wrapping.

Quick product changeovers.

For example, simultaneous production of four different soft-candy products: 4 colors & flavors at ME continuous mixer output, going into the cooling tunnel.



Extrudeur ME Mélangeur & mise en forme en continu

Installé en aval de l'Intrudeur, un extrudeur série ME peut produire simultanément des confiseries de couleurs & arômes différents, simultanément :

- mono-couleur & arôme
- ou des produits bi-couleurs.

Le système de vis modulaires peut mélanger des ingrédients tels que le colorant, l'arôme, etc.

Unités de dosage pilotées par API pour l'ajout d'ingrédients d'après des recettes mémorisées.

La stabilité du produit cristallisé de manière homogène, optimise la mise en forme et l'emballage en aval.

Les changements de produits sont rapides.

Un exemple de production simultanée de 4 pâtes à mâcher différentes : 4 couleurs & arômes via des mélangeurs en continu ME, vers un tunnel de refroidissement.

www.proform-france.com
contact : info@proform-france.com

PROFORM - Route de Holtzheim - 67980 HANGENBIETEN - FRANCE
Tel. +33 (0)3 88 96 50 00 - Fax. +33 (0)3 88 96 50 40



DESIGNER & BUILDER OF PRODUCTION LINES / CONCEPTEUR ET FABRICANT DE LIGNES DE PRODUCTION



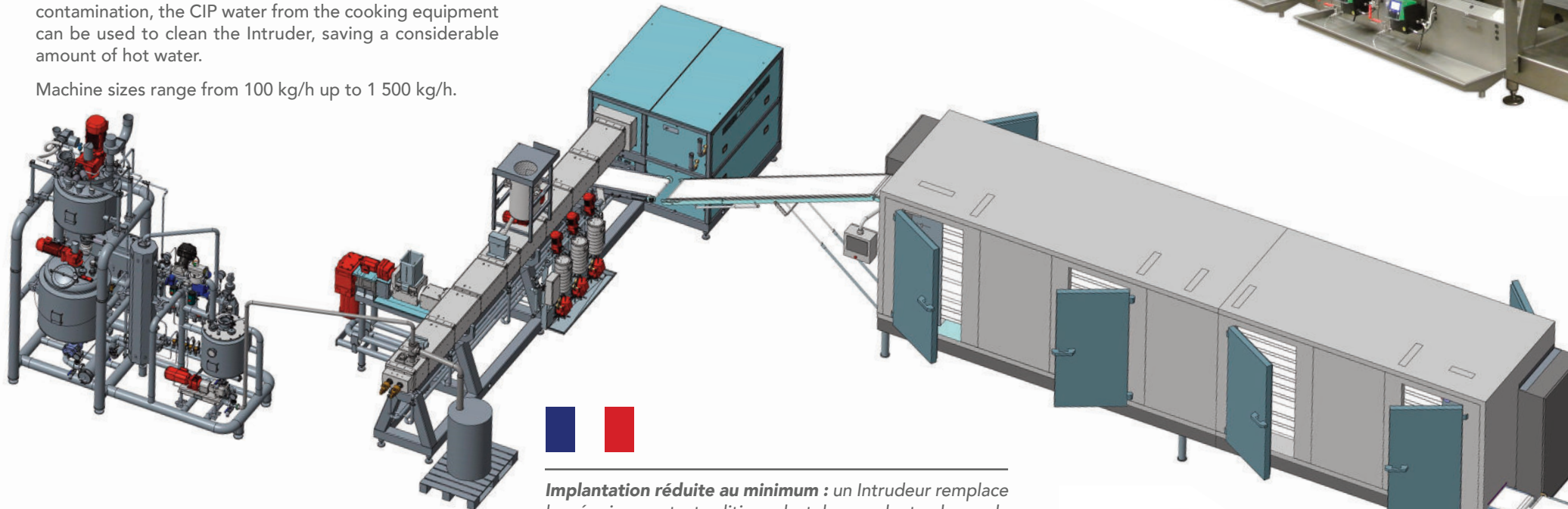
Space is minimized: one Intruder replaces traditional production equipment, such as a cooling drum or cooling belt, followed by a pulling machine or a Z-blade mixer, as well as the manual splitting and feeding into forming equipment.

Efficient production: process starts as soon as the soft candy or toffee mass enters the machine. Intruder residence time is 4 to 6 minutes between the infeed and discharge, to deliver the requested product mass.

Economical: No cleaning is required with the Intruder for shutdown and restart when running the same product, even after significant downtime. This time saved means more production.

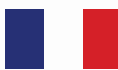
If desired, at product changeover, to prevent cross-contamination, the CIP water from the cooking equipment can be used to clean the Intruder, saving a considerable amount of hot water.

Machine sizes range from 100 kg/h up to 1 500 kg/h.



Modularity & Flexibility

Running a neutral product in the MI Intruder, to feed several downstream ME Continuous Mixers, each making a different color & flavor, is an option to produce several types of product simultaneously.



Implantation réduite au minimum : un Intrudeur remplace les équipements traditionnels tels que le tambour de refroidissement, l'étireuse ou le malaxeur bras en Z, ainsi que la manutention et la découpe afin d'alimenter les équipements de mise en forme.

Production efficace : démarrage du processus dès l'entrée de la masse, de la pâte à mâcher ou du toffee. Le temps de passage dans l'Intrudeur est de 4 à 6 minutes pour réaliser le produit demandé.

Economique : aucun nettoyage n'est requis par l'Intrudeur à l'arrêt ou au démarrage en travaillant avec le même produit. Ce temps économisé signifie un gain de production.

Afin de prévenir toute contamination, lors d'un changement de produit, l'eau du cuiseur peut être réutilisée dans le système NEP afin de nettoyer l'Intrudeur, et économiser ainsi une quantité d'eau considérable.

Large gamme de machines allant de 100 kg/h jusqu'à 1 500 kg/h.



Modularité & flexibilité

Produire/réaliser un produit neutre dans l'Intrudeur MI afin d'alimenter plusieurs Mélangeurs ME en continu, chacun réalisant une couleur et un arôme différent, pour la fabrication en simultané de plusieurs types de produits.

