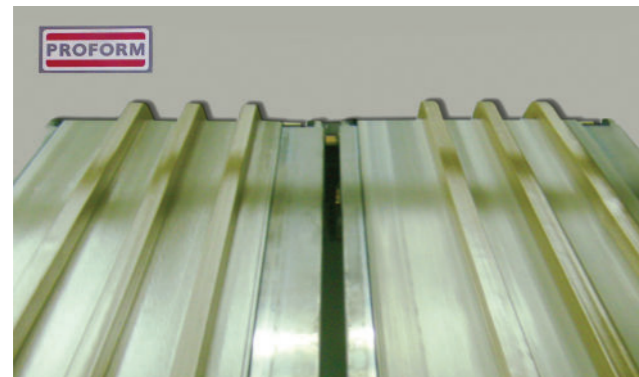


PROFORM

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



Optimize space: combine two tunnels into one. Two sets of conveyors side by side can run different products or can feed equipment such as downstream wrapping machines functioning at different formats and speeds.

Each conveyor belt is individually speed-controlled, and can handle a wide range of products. It's possible, with the standard version software, to save a multitude of production parameters or recipes.

Stainless-steel execution:

wash-down resistant version can withstand an inner hosing-off. The dehumidification system dries the inside of the tunnel, within 30 minutes, to restart production quickly.



Pour une optimisation de place, il est possible de combiner deux tunnels en un seul. Deux jeux de convoyeurs côte à côte permettent de travailler des produits différents, ou d'alimenter des équipements tels que des emballeuses en aval fonctionnant à des formats ou des cadences différentes.

Chaque bande dispose d'un contrôle de vitesse individuel. Ainsi, un large panel de produits peuvent y être traités. En version standard, le programme permet de stocker une multitude de paramètres produits, recettes.

Exécution inox : version équipée pour résister à un lavage intérieur au jet d'eau.

Le système de déshumidification est parfaitement capable d'assécher l'intérieur du tunnel en moins de 30 minutes, qui pourra être aussitôt remis en production.



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



"Plug & Play"

The robust frame design of multi-tier tunnels makes quick handling and installing possible.

Changing or replacing conveyor belts is simple and quick, and can be done by one person within 15-20 minutes.



"Plug & Play"

Les tunnels multi-étages sont conçus sur un châssis robuste, ce qui permet un déplacement et une installation rapide de l'équipement.

Remplacement des bandes de transport simple et rapide, pouvant être effectué par une seule personne en 15-20 minutes.



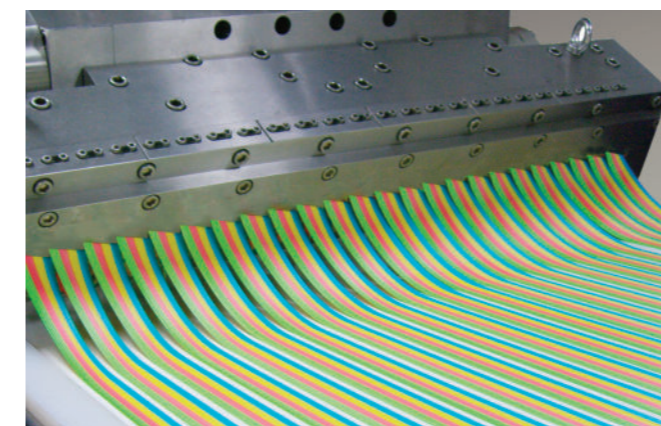
Maximal Flexibility

- **Single pass tunnels** built to length required and up to 1600 mm wide
- **Curing tunnels** built to process specification
- **Multi-tier tunnels** up to 13 tiers



Flexibilité maximale

- **Tunnels simple étage** fabriqués à la longueur souhaitée et jusqu'à 1600 mm de large
- **Tunnels de maturation** conçus pour des process spécifiques
- **Tunnels multi-étages** jusqu'à 13 étages



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

PROFORM

DESIGNER & BUILDER OF PRODUCTION LINES

Cooling Tunnels – C&W Processing Lines

Tunnels de Refroidissement – Lignes C & E



Proform Cooling Tunnels have proven themselves over more than 25 years

Multi-tier tunnels continuously cool product coming from a forming extruder or similar.

Originally developed for bubble gum, our tunnels have evolved to now also cool soft candy, licorice, fruit snacks...or bulk products, with or without fillings.

- **Reduced energy consumption** with thick insulated panels and energy recycling
- **Inner double flow air design for optimal energy consumption:** no waste at product inlet / outlet
- **Unequalled efficiency:** a Proform tunnel can function in a non-air-conditioned production room for a considerable savings to manufacturers
- **Capacities:** up to 5000 kg/h
- **24/7 functioning**

Integrated air treatment plant is designed to maintain a RH at lower than 40% in the cooling tunnel, even while functioning at an inner air temperature below 8°C. This in turn optimizes the efficiency of your wrapping machines.



Les tunnels de refroidissement Proform ont fait leur preuve depuis plus de 25 ans

Les tunnels multi-étages sont dédiés au refroidissement en continu de produit provenant d'un extrudeur ou autre.

A l'origine développés pour du bubble gum, nos tunnels ont évolué au fil du temps permettant de refroidir à présent une multitude de produits tels que la pâte à mâcher, la réglisse ou les pâtes de fruits... ou des produits en vrac, avec ou sans fourrage.

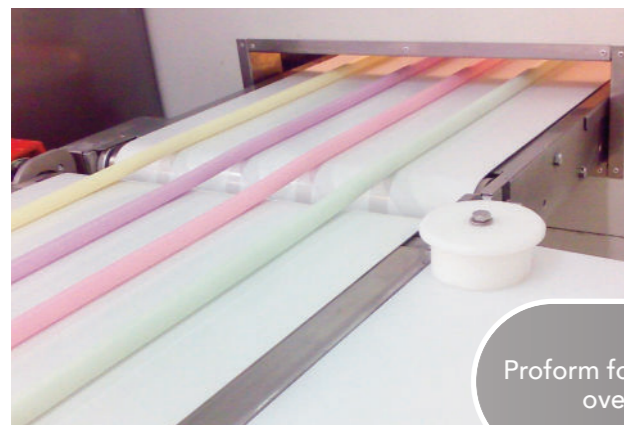
- **Une consommation d'énergie réduite** grâce à l'épaisseur des panneaux isolants et au recyclage d'énergie
- **Un double flux d'air interne qui optimise l'énergie consommée :** pas de déperdition d'air aux entrées et sorties produit
- **Une efficacité inégalée :** un tunnel Proform peut être installé dans un environnement non climatisé assurant aux fabricants des économies d'énergie
- **Capacité :** jusqu'à 5 000 kg/h
- **Fonctionnement 24/7**

L'assécheur d'air est conçu pour maintenir une HR inférieure à 40% dans le tunnel de refroidissement, même en fonctionnant à une température de l'air intérieur inférieure à 8°C. Ainsi, l'efficacité de vos emballeuses en sera à son tour optimisée.

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



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



Format Precision
Proform forming & processing lines produce the precise format set, over the entire production shift, ensuring that your wrapping machines function continuously and at their optimal speed.



Flexible, Continuous Cut & Wrap Production Lines

- Full range of Cooling Tunnels, each series designed to handle different products
- Intuitive & multilingual operator terminal
- Minimal maintenance with easy access
- Rope sizers available as well as transfer tables to the wrapping machines



Easy Access: numerous doors make it easy to reach all the tunnel critical workings to ensure production and maintenance. Doors are equipped with "anti-panic" locks, which can be opened from the inside, even if the doors are locked on the outside.



Specifically dedicated to 'Cut & Wrap' type processing
Cooling Tunnels continually take in the ropes formed upstream, to feed your wrapping machines

- Bubble gum, chewing gum, soft candy, toffee...
- Solid or filled products: powder, semi-liquid / gelled fillings or toppings
- Layered products: combine two colors of gum or gum and soft candy
- Other thick, viscous products...



Facilité d'accès : de nombreuses portes permettent un accès aisé à toutes les parties critiques du tunnel pour les phases de production et de maintenance. Ces portes disposent de serrures 'anti panique' qui peuvent être ouvertes même si elles sont verrouillées.

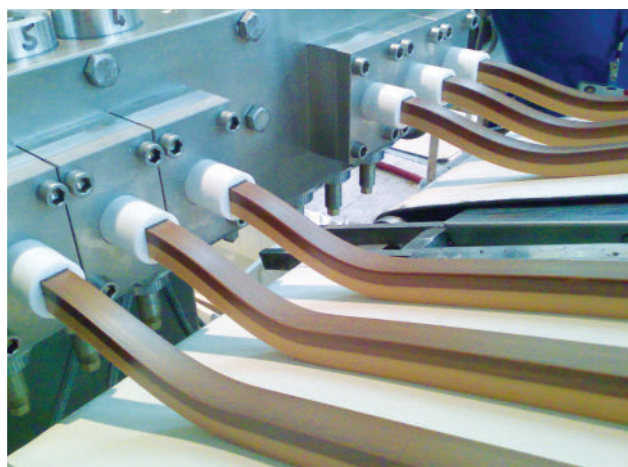
Précision du format

Les lignes de mise en forme Proform produisent le format précis et de manière constante tout au long de la phase de production, garantissant un fonctionnement en continu et à la vitesse optimale de vos emballeuses.



Spécialement dédiés à la production dite 'Coupée & Emballée', les Tunnels de Refroidissement alimentent vos emballeuses de boudins en continu formés en amont

- Bubble gum, chewing gum, pâte à mâcher, caramel...
- Produits solides ou fourrés : poudre, semi-liquide / fourrage gel ou toppings
- Produits multi-couches : combiner deux couleurs de gum ou de la gum et de la pâte à mâcher
- D'autres produits épais, ou visqueux...



Des lignes de production Coupées & Emballées en continu, flexibles

- Une large gamme de Tunnels de Refroidissement, chaque série est conçue pour des produits de type spécifique
- Un terminal opérateur intuitif et multilingues
- Maintenance minimum et facilité d'accès
- En option, des calibreuses et des tables de transfert vers les emballeuses possibles

