

Líneas de coextrusión y formación de caramelos duros

(Co-) Экструзионные линии для твердой карамели



Líneas modulares de formación de caramelos duros

- Para mejorar y racionalizar una línea tradicional de producción de caramelos duros fabricados por lotes, es posible integrar una Extrusora HE alimentada con caramelos duros procedentes de las mesas de enfriamiento existentes.
- Para los caramelos duros fabricados en continuo, enfriados en una cinta de acero inoxidable; la masa de capas/cuerdas plegadas se alimenta continuamente en la Extrusora HE o en la Co-extrusora HE.

A la salida de la extrusora/coextrusora, la soga de caramelo duro extruida se introduce directamente en la calibradora de sogas. La soga simple o multicolor puede ser rellena durante la extrusión. Rellenos posibles según las necesidades del cliente: líquido, toffee, caramelo blando, polvo, chocolate, etc.

Модульные линии для формирования твердой карамели

- Для серийного производства твердой карамели, чтобы улучшить и рационализировать традиционную линию по производству твердой карамели, можно интегрировать экструдер HE, на который подается твердая карамель, поступающая с существующих охлаждающих столов.
- Для непрерывного производства твердой карамели охлаждение на ленте из нержавеющей стали; масса слоев/скрученных жгутов непрерывно подается в экструдер HE или ко-экструдер HE.

На выходе из экструдера/коэкструдера жгут экструдированной твердой карамели подается непосредственно в жгутовытягивающую машину. Можно производить одноцветный или многоцветный. Возможные начинки по желанию Клиента: жидкие, ирис, мягкая начинка, порошок, шоколад и т.д.



Línea de formación de bolas de caramelo duro o líneas de formación de matrices

- Proform dispone de una gama de extrusoras para procesar la producción procedente de su cocina para darle la forma final en una formadora de bolas o en una formadora de matrices



Линия по формированию карамельных шариков или штамповочные линии

- Proform производит ряд экструдеров для обработки продукции, поступающей из Вашего варочного оборудования, для последующей окончательной формовки в формовочной или штамповочной машине.



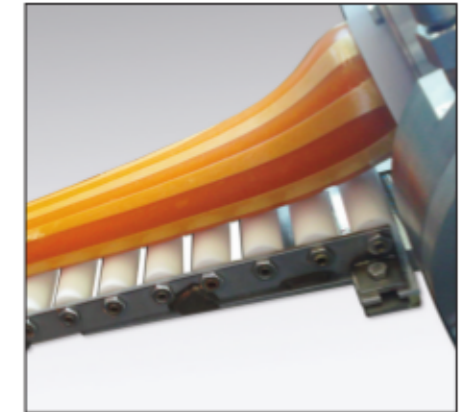
CIP

Todas nuestras extrusoras de caramelo duro disponen de un sistema CIP eficaz y fácil de usar.



CIP

Для всех наших экструдеров для карамели также доступна эффективная и удобная система безразборной мойки.



Экструдер HE — превосходное управление и гибкость при производстве полосатой карамели:

- от 2 до 6 полос разного цвета могут быть нанесены на белую сердцевину-начинку,
- конструкция 2-х масс твердой карамели,
- регулярное, плавное выполнение полос
- с начинкой или без, с полужидкой начинкой или шоколадом, ирисом или порошком.

Линии по производству карамели Proform обеспечивают максимальную гибкость маркетологам; возможно производить разнообразные продукты от стандартных или без сахара, до нескольких полосок и цветов, с начинкой...



La Extrusora HE - excelente control y flexibilidad para productos de caramelo duro rayado:

- de 2 a 6 rayas depositadas y coloreadas sobre un núcleo blanco,
- coextrusión de 2 masas de caramelo duro,
- ejecución regular y suave del rayado,
- con o sin relleno, relleno semilíquido o chocolate, toffee o polvo.

Las líneas de producción de caramelos duros Proform ofrecen la máxima flexibilidad a los equipos de marketing; fabrican una gran variedad de productos, desde funcionales o sin azúcar hasta con múltiples rayas y colores, con relleno...

