

En colaboración con / В сотрудничестве с


Regaliz - Goma de mascar de frutas y snacks de frutas

Лакрица – Экструдированный жевательный мармелад & Фруктовые снеки



Consumir menos energía - hacer productos superiores

El proceso de extrusión de cocción actual es la tecnología más avanzada; también es la más razonable y flexible para producir regaliz y snacks de fruta.

Una extrusora de cocción gestiona la cocción, el control de la humedad, el templado y la extrusión de su producto.

Las ventajas:

- La temperatura de cocción constante, el rendimiento regular y el control fino del contenido de humedad se traducen en un producto de mayor calidad.
- Cambios rápidos de producto: fabricar varios productos en la misma línea.
- Los tornillos de extrusión autolimpiables, simplifican el reinicio y el cierre de la producción.
- Mínima manipulación de ingredientes y productos para reducir la intervención del operario y mejorar la higiene.



Потребление минимума энергии — производство превосходных продуктов

Сегодняшний процесс производства экструзии является самой передовой технологией; он также является наиболее рациональным и гибким для производства лакричных и фруктовых снеков.

Один варочный экструдер управляет приготовлением, контролирует влажность, соблюдение температурных режимов и экструдирование Вашего продукта.

Преимущества:

- Постоянная температура приготовления, стабильная производительность и точный контроль содержания влаги обеспечивают более высокое качество продукта.
- Быстрая смена продукта: производите несколько продуктов на одной линии.
- Самоочищающиеся экструзионные шнеки упрощают перезапуск и остановку производства.
- Минимальная обработка ингредиентов и продуктов для уменьшения вмешательства оператора и улучшения норм гигиены.



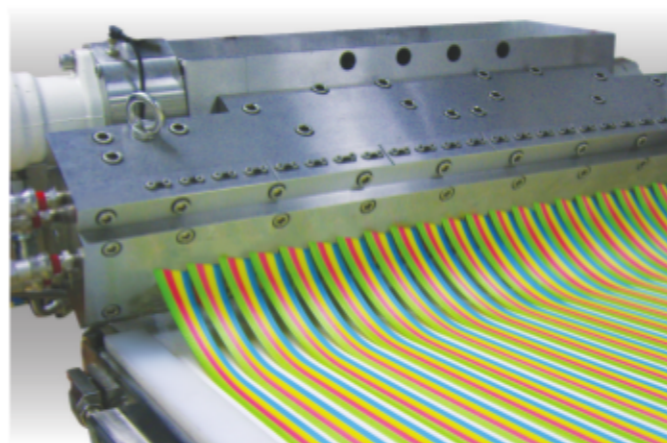
Líneas de producción modulares, adaptadas a su producto

Desde la Mezcladora de Lechada, Extrusoras de Mezcla y Cocción, Unidades de Dosificación de Múltiples Colores y Sabores, Gran Variedad de Troqueles, Túneles de Enfriamiento, Estaciones de Encerado, Lijadoras, Unidades de Corte... hasta Bobinadoras y Unidades de Encajado para productos laminados.

Capacidad

Apetición del cliente
 Sogas ilimitadas según la capacidad / forma del producto

Nuestras máquinas le proporcionarán una completa satisfacción



Модульные производственные линии, адаптированные к Вашему продукту

От миксеров для массы, экструдеров для смешивания и варки, дозаторов с несколькими красителями и ароматизаторами, широкого разнообразия матриц, охлаждающих туннелей, гляцевания воском, машин для посыпки, режущих устройств... до намоточных машин и упаковщиков.

Производительность

Согласно требованиям Заказчика
 Неограниченное количество жгутов в зависимости от мощности / формы продукта

Вы останетесь довольны работой наших машин!



DISEÑADOR Y CONSTRUCTOR DE LÍNEAS DE PRODUCCIÓN / РАЗРАБОТЧИК И ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ

En colaboración con / В сотрудничестве с
CP Extrusion



Nuestras soluciones de producción para sus necesidades de productos

- Productos de un solo color o multicolores y aromatizados en una sola soga; hasta 6 o más colores a partir de la misma matriz de extrusión
- Desde un simple hilo, hasta un producto retorcido
- Productos rellenos co-extrudados, en capas o en tubos... con diferentes tipos de pastas. Diferentes texturas en un mismo producto
- Conformación final por simple corte de guillotina de alta velocidad o productos enrollados, con o sin centro de caramelo, o productos despegables, enrollados con soporte...



Наши производственные решения для Ваших продуктов

- Одноцветные или многоцветные и ароматизированные изделия в одном жгуте; до 6 или более цветов из одной головки экструдера.
- От формы простой ленты до витого изделия.
- Коксструдированные продукты с начинкой, слоями или в виде трубочек... с различными типами массы. Разные текстуры в одном продукте.
- Окончательная формовка при помощи простой высокоскоростной резки пильотинного типа или раскатки, с карамельным центром или без, или отслаивающиеся изделия, прокатка с подложкой...

