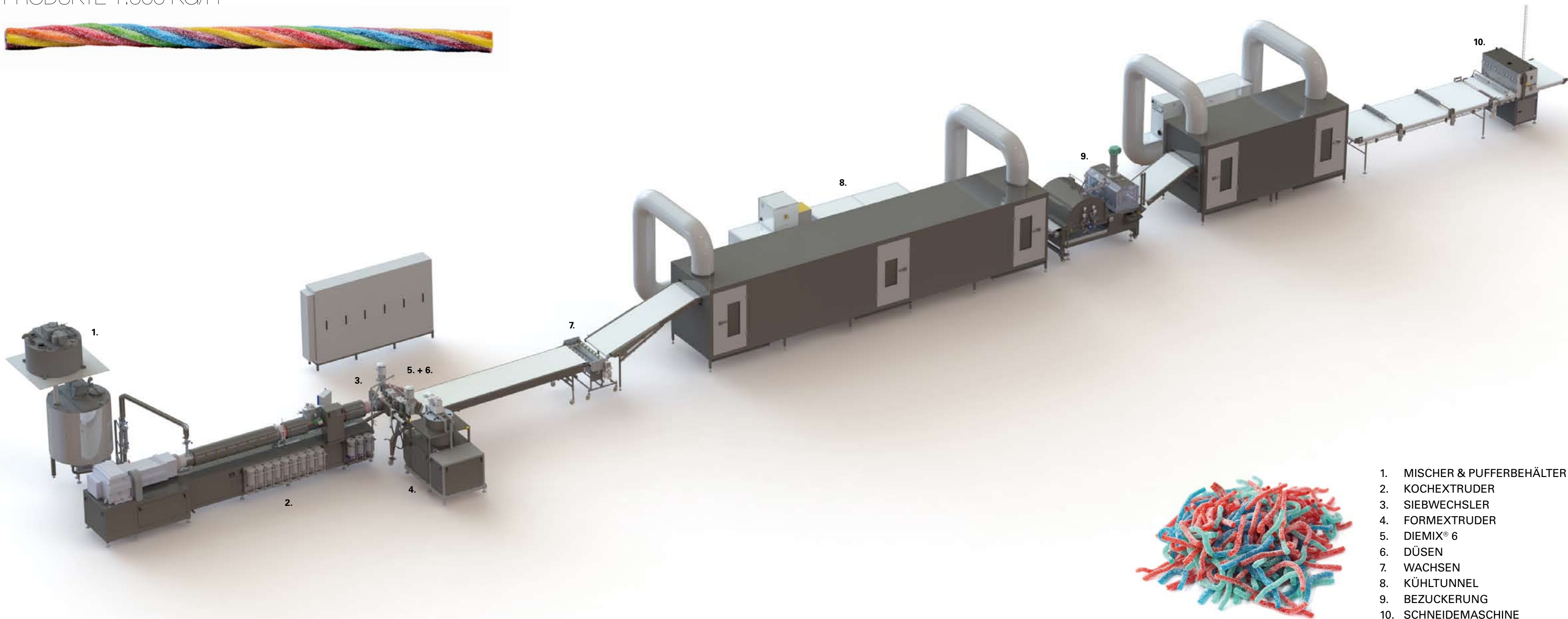


SPEZIALIST FÜR SÜSSWAREN EXTRUDER



extru**food**

SÜSSWAREN-PRODUKTIONS-LINIE FÜR 6-FARBIGE
PRODUKTE 1.500 KG/H



1. MISCHER & PUFFERBEHÄLTER
2. KOCHEXTRUDER
3. SIEBWECHSLER
4. FORMEXTRUDER
5. DIEMIX® 6
6. DÜSEN
7. WACHSEN
8. KÜHLTUNNEL
9. BEZUCKERUNG
10. SCHNEIDEMASCHINE

Extrufood ist der weltweit führende Spezialist im Bereich Konstruktion und Fertigung von Extrusionsmaschinen und Peripheriegeräten für die Süßwarenindustrie. Extrufood ist bekannt für einzigartige kontinuierliche Produktionslinien und maßgeschneiderte Komponenten wie Koch-, Misch- und Form-Extruder, Diemixes®, Mehrfarben-Düsen und Rotations-Düsen, die weltweit von den Marktführern der Süßwarenindustrie eingesetzt werden.

Extrufood stellt diese Ausrüstung für folgende Süßwaren her:

- Lakritze
- Fruchtgummi
- Fruchtsnacks
- Kaubonbons
- Toffees & Karamellen

Höchste Qualität, Effizienz und Investitionsrendite

Die Produktionslinien und -ausrüstungen von Extrufood garantieren höchste Produktionsleistung, maximale Qualität der Endprodukte und die höchstmögliche Investitionsrendite aufgrund der folgenden einzigartigen Qualitäten und Aspekte:

- Alle Prozesse geschehen linear: Mischen, Kochen, Formen, Wachsen, Kühlen, Bezuckerung und Schneiden
- Alle unsere Maschinen sind maßgeschneiderte Lösungen für jeden Kunden und seine Produkte
- Höchste Produktionsausbeute
- Zu jeder Zeit ein gleichbleibendes Endprodukt und minimaler Abfall
- Wechsel zwischen Produkten, Farben oder Formen innerhalb von Minuten möglich
- Weniger Arbeitskosten, wodurch die Gesamtkosten drastisch gesenkt werden
- Weitgehend selbstreinigend, daher hygienischer und weniger arbeitsintensiv
- Minimale Wartungskosten
- Mehr als 100% längerer Lebenszyklus der Maschinen

Einzigartige Kombinationen von Farben, Formen und Aromen

Neben diesen einzigartigen Qualitäts- und Effizienzstandards bietet Extrufood Süßwaren-Produktionslinien mit einer unvergleichlichen Palette an Farben, Aromen und Formen an.

Mit nur einem Extruder können wir Produkte mit bis zu sechs verschiedenen Farben und Aromen herstellen, kombiniert mit verschiedenfarbigen Füllungen, entweder mit Zucker beschichtet oder gewachst.

Maßgeschneiderte Konzepte auf Erfolgsbasis

Wir freuen uns, Ihnen unser Fachwissen, unsere Erfahrung und unsere Qualität zeigen zu können. Seit über 30 Jahren sind wir in Forschung und Entwicklung tätig und beraten Hersteller über Möglichkeiten für (neue) Produkte sowie die Prozesse und Produktionslinien, um diese Produkte herzustellen.

Auf der Basis Ihrer Fragen und Anforderungen können wir Ihnen eine unverbindliche maßgeschneiderte Lösung vorstellen.

Die kontinuierlichen Produktionslinien von Extrufood bieten modernste Technik und garantieren höchste Produktionsleistung sowie maximale Qualität der Endprodukte. Die Produktionslinien und maßgeschneiderten Komponenten wie Koch-, Misch- und Form-Extruder, Diemixes, Mehrfarben-Düsen und Rotations-Düsen werden weltweit von Marktführern eingesetzt.



KOCHEXTRUDER



Extrufood sind Experten für Extrusions- und Koextrusionstechnologie. Der wichtigste Vorteil von Extrusion ist ein homogener und gleichmäßiger Kochvorgang, der zu Endprodukten von gleichbleibend höherer Qualität führt. Extrufood bietet drei Arten von Extrudern: Koch-, Misch- und Form-Extruder.

FORMEXTRUDER



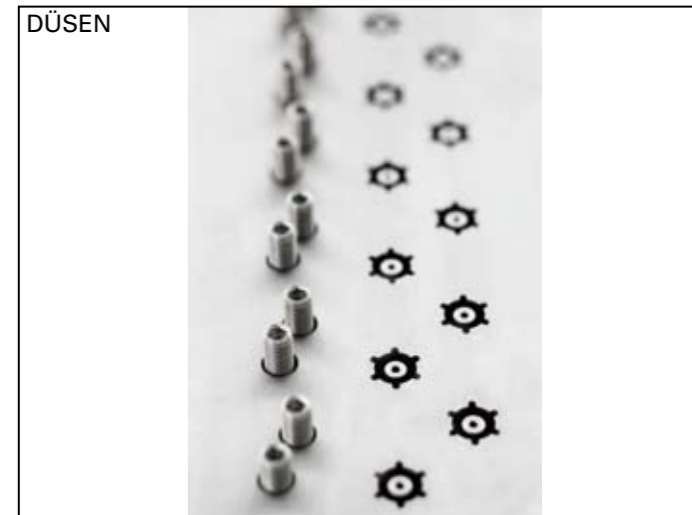
Der Formextruder ist speziell dafür entwickelt, um genügend Druck zu erzeugen, wie z.B. bei der Koextrusion für ein mit Zuckerpaste gefülltes Produkt.

DIEMIX®



Ein Diemix® ermöglicht die Herstellung von Lakritze und/oder Zuckerpaste mit bis zu sechs verschiedenen Farben gleichzeitig, wobei nur ein einziger Extruder eingesetzt wird.

DÜSEN



Extrufood entwirft und fertigt hochmoderne Formwerkzeuge und ermöglicht die Herstellung von Süßigkeiten mit nahezu unendlichen Kombinationsmöglichkeiten bei Farben, Formen und Texturen: gedreht oder gerade, gefüllt, fest oder hohl.

WACHSEN



Die Wachs-Station beschichtet das Endprodukt, um die Präsentation zu verbessern, um zu verhindern, dass das Produkt klebt und um dafür zu sorgen, dass das verpackte Produkt feucht bleibt.

KÜHLTUNNEL



Extrufood produziert einzelne und mehrstöckige Kühltunnel, die das extrudierte Produkt in effizienter Weise auf Raumtemperatur abkühlen und konditionieren. Alle Kühltunnel von Extrufood werden gemäß Kundenanforderungen maßgefertigt.

BEZUCKERUNG



Unsere hochwertigen Bezuckerungsmaschinen bieten gleichmäßige Verteilung und hervorragende Haftung der Zuckerbeschichtung. Sie sind einfach zu reinigen und arbeiten vollautomatisch. Das extrudierte Produkt wird auf ein Vibrationsbett von Zucker geführt, während gleichzeitig ein Vorhang aus frischem Zucker von oben über das Produkt gegeben wird. Der überschüssige Zucker wird gesammelt und recycelt.

SCHNEIDEMASCHINE



Die charakteristischen Merkmale unseres modernen Designs sind Zuverlässigkeit, einfache Reinigung, Wartung und extrem präzises Schneiden. Unsere Schneidemaschinen verfügen über eine Messerführung, die mit der Bandgeschwindigkeit synchronisiert ist und somit einen sauberen, senkrechten Schnitt gewährleistet. Schnittgeschwindigkeiten von bis zu 600 Schnitten pro Minute sind möglich.

Extrufood ist führend in der Herstellung von Formwerkzeugen für die Süßwarenindustrie. Bekannt sind die Formen für Bänder, Spaghetti-Stränge, Seile und Kabel für ein- oder mehrfarbige extrudierte Produkte, die massiv, hohl oder gefüllt sein können.

Extrufood war die erste Firma, die mit der Einführung des Diemix® Produktionslinien für mehrfarbige Süßwaren anbieten konnte. Diemix® ermöglicht die Herstellung von Süßwaren mit einer einzigartigen Vielfalt an Farben, Aromen und Formen. Mit nur einem Extruder können wir Produkte mit bis zu sechs verschiedenen Farben herstellen, kombiniert mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und mit bis zu sechs Farbfüllungen.

Natürliche Farben und Aromen

In den vergangenen Jahren hat Extrufood mit mehreren führenden Unternehmen im Bereich natürlicher Farben und Geschmacksrichtungen zusammengearbeitet, um ein komplettes Sortiment an temperaturstabilen, natürlichen Farben und Aromen zu entwickeln. Natürliche Farben und Aromen, die für die Süßwaren-Extrusion geeignet sind, bieten in Kombination mit Diemix® und Dieswitch® von Extrufood beinahe unendliche Kombinationsmöglichkeiten bei extrudierten Süßwaren.

100% Frucht-Snacks

Ein Frucht-Snack besteht aus verarbeitetem Obst, den man wie einen traditionellen Snack verzehrt. Die unter den Verbrauchern am besten bekannten Frucht-Snacks sind kommerzielle Produkte, die aus Fruchtsäften und Fruchtpürees in Kombination mit Farben und Aromen hergestellt werden. Auf den Koch- und Form-Extrudern von Extrufood kann ein innovatives Sortiment aus 100% Frucht-Snacks hergestellt werden. Der Kochprozess ermöglicht es Ihnen, ein breites Spektrum an leckeren, gesunden Produkten zu produzieren.



Das Extrufood Technologie- und Prüfzentrum ist eine führende kreative und innovative Anlage in einer vertraulichen und lebensmitteltauglichen Umgebung und repräsentiert unsere hochmoderne Technik.



Die einzigartige und qualitativ hochwertige Ausstattung des Technologie- und Testzentrums, wie unsere Labor-Extruder, Form-Extruder und Schneidemaschine, wurde von unseren Fachleuten entwickelt.

Während der Versuche stellen wir sicher, dass Sie den bestmöglichen Service für die Entwicklung aller Arten von Lakritzprodukten, Fruchtgummi und Fruchtsnacks erhalten.

Unser Team ist darauf spezialisiert, Kunden bei der Suche nach neuen Formeln und Ideen zu unterstützen. Spezielle maßgeschneiderte Formen für Produkte können auf Anfrage gefertigt werden.



extrufood

Extrufood ist ein Unternehmen der Extrugroup
De Factorij 40, 1689 AL Zwaag, Niederlande • +31 (0) 229 233 815
info@extrugroup.com • www.extrugroup.com