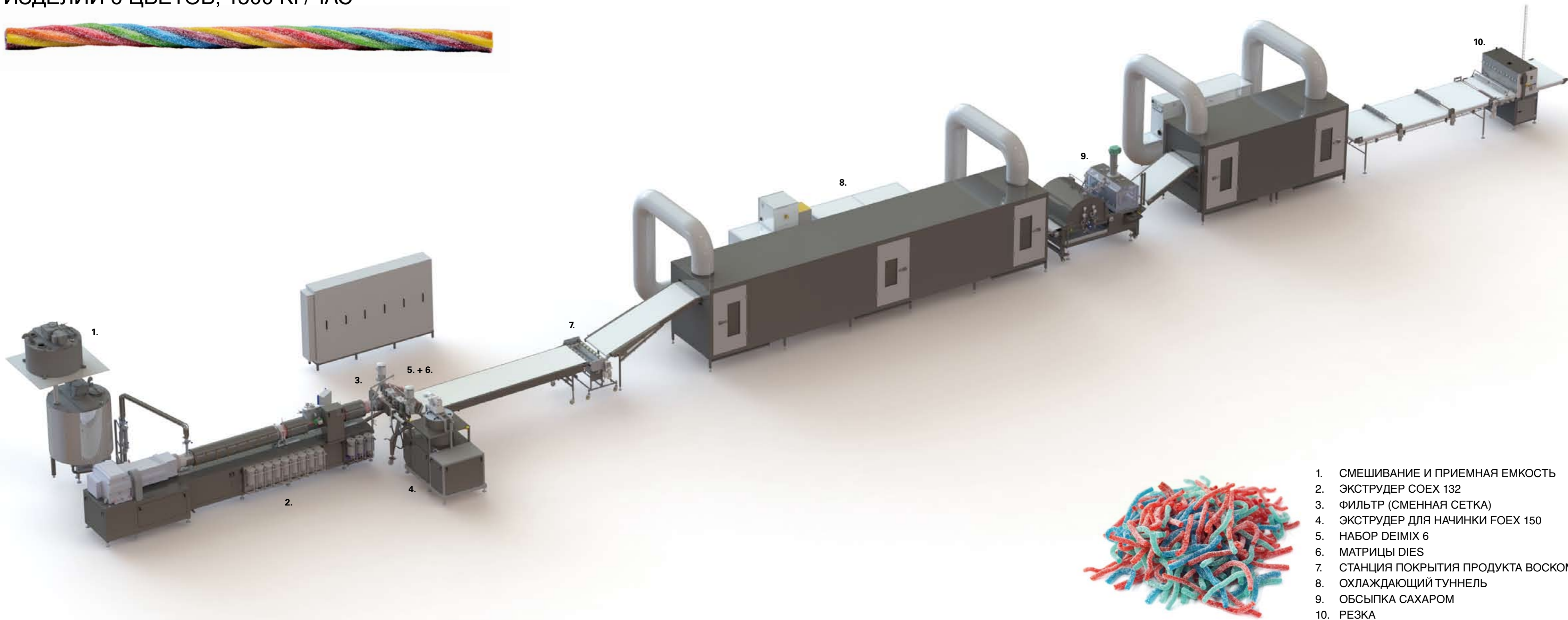


# СПЕЦИАЛИСТЫ В ОБЛАСТИ ЭКСТРУДЕРОВ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



extru**food**

# ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 6 ЦВЕТОВ, 1500 КГ/ЧАС



1. СМЕШИВАНИЕ И ПРИЕМНАЯ ЕМКОСТЬ
2. ЭКСТРУДЕР СОЕХ 132
3. ФИЛЬТР (СМЕННАЯ СЕТКА)
4. ЭКСТРУДЕР ДЛЯ НАЧИНКИ FOEX 150
5. НАБОР DEIMIX 6
6. МАТРИЦЫ DIES
7. СТАНЦИЯ ПОКРЫТИЯ ПРОДУКТА ВОСКОМ
8. ОХЛАЖДАЮЩИЙ ТУННЕЛЬ
9. ОБСЫПКА САХАРОМ
10. РЕЗКА

Extrufood является одним из ведущих в мире специалистов в области проектирования и изготовления экструзионного и периферийного оборудования для производства кондитерских изделий. Компания Extrufood хорошо известна своими уникальными производственными линиями непрерывного действия, а также отдельными производимыми по индивидуальным требованиям машинами, как то: экструдеры для приготовления, смешивания, формовки, Diemixes®, многоцветные и вращающиеся форсунки. Наше оборудование используется лидерами рынка кондитерских изделий по всему миру.

## Extrufood производит это оборудование для следующих кондитерских изделий:

- Лакричные конфеты
- Фруктовые железные конфеты
- Фруктовые мармеладки
- Жевательные конфеты
- Ирис и карамель

## Высочайшее качество, эффективность и рентабельность инвестиций

Производственные линии и оборудование Extrufood гарантируют высочайший уровень эффективности производства, наилучшее качество конечного продукта и, как результат, максимальную отдачу от инвестиций благодаря следующим уникальным качествам и особенностям:

- Все процессы в одной поточной линии: смешивание, варка, формование, воскование, охлаждение, обсыпка сахаром и резка
- Все наше оборудование - это индивидуальные решения для каждого клиента и его продукции
- Высочайшая производительность
- Постоянные характеристики конечного продукта и минимум отходов
- Переход от одного продукта, цвета или формы к другому за считанные минуты
- Снижение затрат на рабочую силу, что значительно понижает общую стоимость
- Почти везде имеется функция самоочистки, что обеспечивает более высокий уровень гигиеничности и, опять же, низкую трудоемкость
- Минимальная стоимость обслуживания
- Увеличение срока службы оборудования более чем на 100%

## Уникальные сочетания цветов, форм и вкусов

Помимо этих уникальных стандартов качества и эффективности, Extrufood предлагает линии по производству кондитерских изделий с непревзойденным количеством цветов, вкусов и форм.

Используя только один экструдер, мы можем изготавливать продукцию в 6 разных оттенках и вкусах в сочетании с разноцветными начинками, а также с сахарным или восковым покрытием.

## Индивидуальный подход и концепция "нет результата - нет оплаты"

Мы будем рады продемонстрировать вам наши ноу-хау, опыт и качество. Вот уже более 30 лет мы активно занимаемся исследованиями и разработками, а также консультируем производителей о возможностях для (новых) продуктов, технологий и оборудования по их производству.

Основываясь на ваших вопросах и критериях, мы можем представить вам индивидуальное решение, не обязывающее вас к приобретению.

Производственные линии поточного типа Extrufood сочетают в себе самые современные технологии и гарантируют максимальный уровень эффективности производства наряду с высочайшим качеством конечного продукта. Лидеры рынка во всем мире используют производственные линии и сделанные на заказ компоненты, такие как экструдеры для варки, смешивающие и формовочные экструдеры, матрицы Diemixes, многоцветные и ротационные матрицы.



## ЭКСТРУДЕР



Extrufood является экспертом в области технологий экструдирования и соэкструдирования. Важнейшим преимуществом экструдирования является более однородный и последовательный процесс варки, что приводит к получению конечного продукта стабильно высокого качества. Extrufood обладает тремя типами экструдеров: варки, смешивания и формования.

## СМЕННАЯ СЕТКА



Экструдер варки может быть оснащен сменной сеткой, которая препятствует проникновению твердых частиц и засорению матрицы.



Diemix® позволяет производить изделия из лакрицы и/или сахарной пасты в 6 различных цветах одновременно при использовании только одного экструдера.



Extrufood разрабатывает и производит высокотехнологичные матрицы, позволяющие изготавливать лакричные конфеты с почти бесконечными возможностями в плане сочетания цветов, форм и текстур: скрученные или ровные, с начинкой, сплошные или полые.

## ПОКРЫТИЕ ВОСКОМ



Станция покрытия воском или маслом придает конечному продукту презентабельный вид, предотвращает слипание и удерживает влаги внутри упакованного продукта.

## ОХЛАЖДАЮЩИЙ ТУННЕЛЬ



Extrufood производит одно- и многоуровневые туннельные охладители, которые эффективно охлаждают экструдированный продукт до комнатной температуры и обеспечивают его оптимальное состояние. Все туннельные охладители Extrufood изготавливаются в соответствии с требованиями заказчика.

## ОБСЫПКА САХАРОМ



Наши высококачественные машины для обсыпки обеспечивают равномерное распределение и отличное сцепление сахарной обсыпки; они полностью автоматизированы и легко чистятся. Экструдированный продукт проходит через вибрирующую ванночку с сахаром, что обеспечивает покрытие продукта сахаром снизу. Одновременно непрерывный поток свежего сахара обсыпает продукт сверху. Избыточный сахар в дальнейшем собирается для вторичного использования.

## РЕЗКА



Характерными особенностями нашей современной конструкции являются надежность, простота очистки и обслуживания, и чрезвычайно точная резка. Движение ножа наших режущих машин синхронизировано со скоростью транспортера, что обеспечивает четкий вертикальный срез. Производительность резки достигает 600 резов в минуту.

# DIEMIX® И МАТРИЦЫ ЭКСТРУДЕРА

Extrufood добилась больших успехов в производстве матриц для кондитерской промышленности. Хорошо известны наши матрицы, выдающие продукт в форме ленты, спагетти, жгутов и косичек для одно- или многоцветных экструдированных изделий, которые могут быть сплошными, полыми или с начинкой.

Компания Extrufood первой предложила многоцветные кондитерские линии с внедрением Diemix®. Diemix® позволяет производить кондитерские изделия с уникальным количеством цветов, вкусов и форм. Используя только один экструдер, мы можем изготавливать продукцию в 6 разных цветах и вкусах, в сочетании с 6 оттенками начинок.

## Натуральные красители и вкусовые добавки

За последние несколько лет Extrufood сотрудничала с ведущими компаниями на рынке с целью разработать широкий ассортимент устойчивых к температурным перепадам натуральных красителей и вкусовых добавок. Подходящие для кондитерского производства натуральные красители и вкусовые добавки предлагаются в сочетании с матрицами Extrufood Diemix© и Dieswitch©, что обеспечивает практически бесконечное количество комбинаций в экструдированных кондитерских изделиях.

## 100% фруктовый снек

Фруктовый снек - это переработанные фрукты, которые можно есть как обычную закуску. Фруктовые снеки, наиболее знакомые потребителям - это серийная продукция, которая производится путем смешивания фруктовых соков и фруктовых пюре с красителями и вкусовыми добавками. Инновационный ассортимент 100% фруктовых снеков можно изготовить на экструдерах Extrufood для варки и формования. Процесс варки позволяет вам производить широкий спектр вкусных и полезных продуктов.



# ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР EXTRUFOOD

Технологический и испытательный центр Extrufood - это ведущий, креативный и инновационный объект в среде закрытого пищевого производства, представляющий наши новейшие технологии.



Наши технические эксперты разработали уникальное, высококачественное оборудование: лабораторный экструдер, экструдер формовки и режущий станок. Во время испытаний мы гарантируем получение наилучшего сервиса в отношении разработки всех видов лакричной продукции, фруктовых жевательных конфет. Наша команда также специализируется на оказании помощи клиентам в поиске новых рецептур и идей. По индивидуальному заказу могут быть изготовлены специальные матрицы для изделий.



**extrufood**

Extrufood is an Extrugroup company

De Factorij 40, 1689 AL Zwaag, The Netherlands • +31 (0) 229 233 815  
info@extrugroup.com • www.extrugroup.com