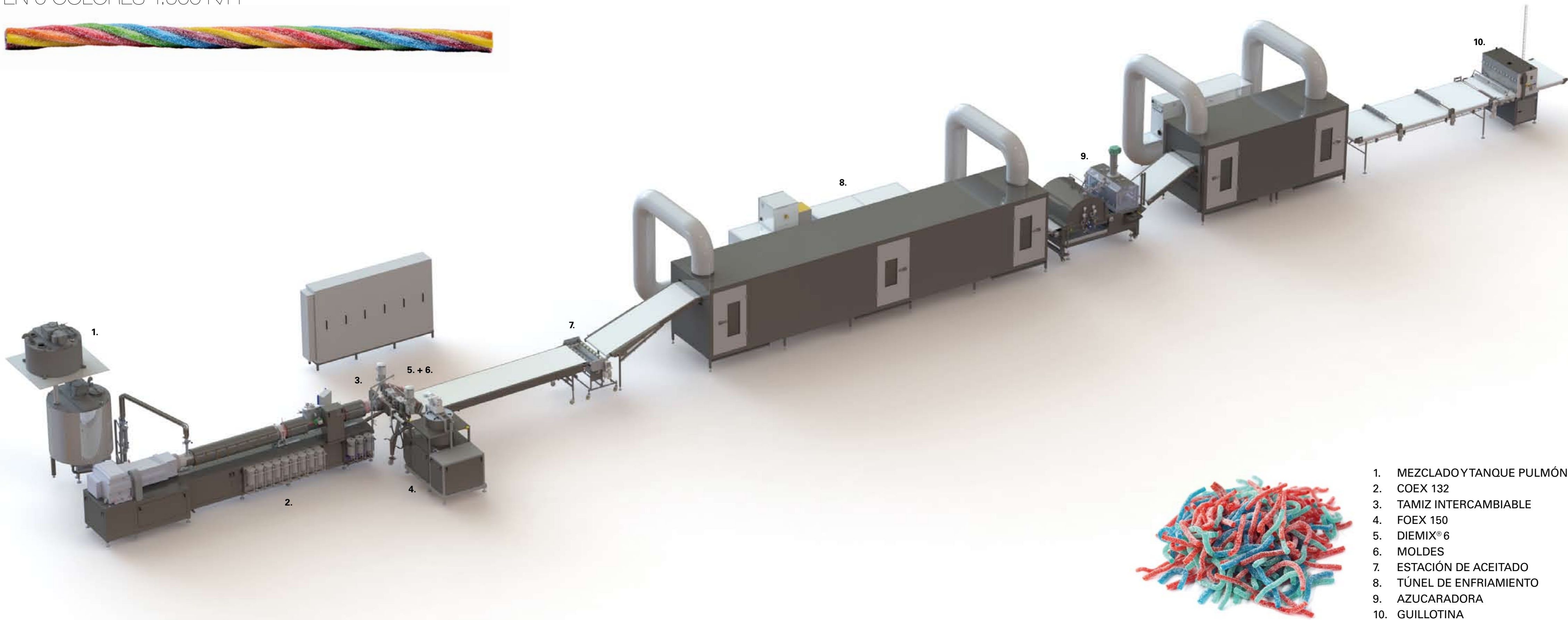


ESPECIALISTAS EN EXTRUSORAS PARA CONFITERÍA



extru**food**

LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE REGALIZ – PRODUCTOS
EN 6 COLORES 1.500 K/H



1. MEZCLADO Y TANQUE PULMÓN
2. COEX 132
3. TAMIZ INTERCAMBIABLE
4. FOEX 150
5. DIEMIX® 6
6. MOLDES
7. ESTACIÓN DE ACEITADO
8. TÚNEL DE ENFRIAMIENTO
9. AZUCARADORA
10. GUILLOTINA

Extrufood es el líder mundial en el diseño y fabricación de maquinaria de extrusión y equipos periféricos para la industria del regaliz / gomas extruidas. Extrufood es reconocida por sus líneas de producción en continuo y los componentes hechos a medida, tales como sus extrusoras-cocinadoras, extrusoras de mezclado y formado, Diemixes®, moldes multicolor y moldes rotativos, que están siendo utilizados por líderes del mercado de confitería en todo el mundo.

Extrufood fabrica este equipo para los siguientes productos de confitería:

- Regaliz
- Gomas extruidas
- Snacks de frutas
- Dulces masticables
- Toffees y caramelos

Máxima calidad, eficiencia y rentabilidad

Las líneas de producción y equipos de Extrufood garantizan el más alto nivel de eficiencia de producción, la máxima calidad del producto final, que se traduce en una mayor rentabilidad debido a los siguientes aspectos y cualidades exclusivos:

- Todos los procesos son en línea: mezclado, cocción, formado, aceitado, enfriamiento, azucarado, y corte
- Todas nuestras máquinas son soluciones personalizadas para cada cliente y sus productos
- El más alto rendimiento de producción
- En todo momento un producto final consistente y con un desecho mínimo
- Cambio de producto, color o forma en minutos
- Menor coste de mano de obra, lo que reduce drásticamente el coste total
- Ampliamente autolimpiador, siendo así más higiénico y, de nuevo, menos laborioso
- Mínimo coste de mantenimiento
- Ciclo de vida de la maquinaria más de un 100% más largo

Combinaciones únicas de colores, formas y sabores

Además de estos estándares únicos de calidad y eficacia, Extrufood ofrece líneas de producción de confitería con una inigualable cantidad de colores, sabores y formas.

Con solo una extrusora podemos hacer productos con hasta 6 colores y sabores diferentes, combinados con rellenos de colores diferentes, recubiertos de azúcar o aceitados.

Conceptos a medida y pago por resultados

Estaremos encantados de mostrarles nuestros conocimientos, nuestra experiencia y nuestra calidad. Durante más de 30 años hemos estado activos en I+D y en el asesoramiento a fabricantes acerca de posibilidades de productos (nuevos) y los procesos y líneas de producción para fabricarlos.

Basándonos en sus preguntas y criterios podemos presentar una solución a medida no vinculante.

Las líneas de producción en continuo de Extrufood ofrecen tecnología de vanguardia y garantizan el más alto nivel de eficiencia de producción y la máxima calidad del producto final. Las líneas de producción y sus componentes permiten la producción de productos de confitería con una cantidad única de colores, aromas y formas.



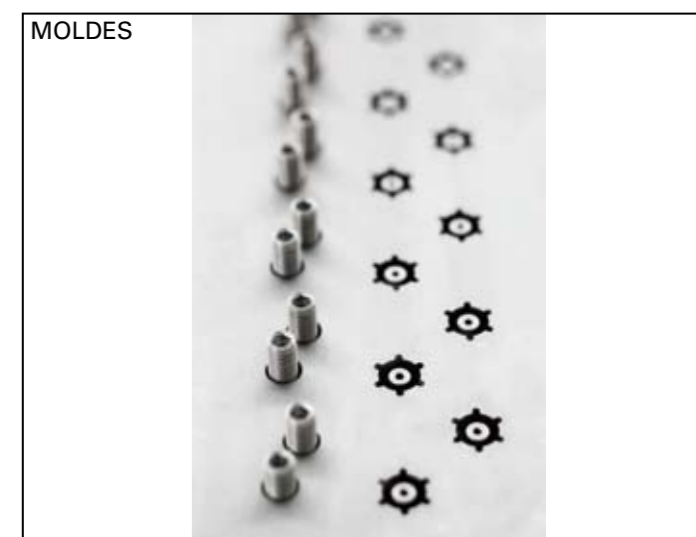
Extrufood es experto en tecnología de extrusión y coextrusión. La ventaja más importante de la extrusión es un proceso de cocción más homogéneo y consistente que lleva a un producto final de una calidad consistentemente mayor. Extrufood tiene tres tipos de extrusoras: extrusoras-cocinadoras, de mezclado y de formado.



La extrusora formadora está especialmente diseñada para acumular suficiente presión para fabricar, por ejemplo, un producto de coextrusión de pasta de azúcar.



Un Diemix® permite la producción de pasta de regaliz y/o azúcar con hasta 6 colores simultáneamente mientras se utiliza un solo extrusor.



Extrufood diseña y fabrica moldes de última generación, permitiendo la producción de regaliz con un sinfín de posibilidades de combinaciones de colores, formas y texturas; trenzado o no trenzado, con relleno, sólido o hueco.



La estación de aceitado recubre el producto final para mejorar la presentación, evitar que el producto se pegue y ayudar a retener la humedad dentro del producto envasado.



Extrufood fabrica túneles de un único nivel y múltiples niveles que enfrían y acondicionan el producto extruido a la temperatura de la sala de la forma más eficiente. Todos los túneles de enfriamiento están hechos a la medida de las especificaciones del cliente.



Nuestras azucaradoras de alta calidad, presentan una distribución uniforme y un gran pegado del recubrimiento de azúcar; son fáciles de limpiar y totalmente automáticas. El producto extruido es guiado sobre un lecho de azúcar en vibración, mientras una cortina de azúcar fresco cae desde arriba sobre el producto. El exceso de azúcar es recogido y reciclado.



Las funciones características de nuestro diseño moderno son la fiabilidad, la facilidad de limpieza, el mantenimiento y el corte extremadamente preciso. Nuestras guillotinas tienen un desplazamiento de la cuchilla sincronizado con la velocidad de la cinta, asegurando, por lo tanto, un corte limpio y vertical. La capacidad de velocidades de corte es de hasta 600 cortes por minuto.

Extrufood se distingue por la fabricación de moldes para la industria confitera. Reconocidos globalmente por sus moldes de cintas, tiras de espaguetis, cordones y cables para productos extruidos en un color o multicolores que pueden ser sólidos, huecos o rellenos.

Extrufood fue la primera en ofrecer líneas de producción de confitería multicolor con la introducción del Diemix®. El Diemix® permite la producción de confitería con una cantidad única de colores, sabores y formas. Con solo una extrusora podemos hacer productos con hasta 6 colores diferentes, combinados con diferentes sabores, y hasta 6 rellenos de color.

Colores y sabores naturales

Durante los pasados años Extrufood ha trabajado junto con varias empresas líderes en colores y aromas naturales para desarrollar una gama completa de colores y aromas naturales termoestables. Los colores y aromas naturales adecuados para la extrusión en confitería ofrecen, en combinación con un Diemix® y un Dieswitch® de Extrufood, una cantidad casi infinita de combinaciones en confitería extrudida.

Snacks de fruta 100%

Un snack de frutas es una fruta procesada que se come como un aperitivo normal. Los snacks de frutas más conocidos para los consumidores son productos comerciales, que se fabrican combinando zumos de frutas y purés de frutas con colores y sabores. Puede fabricarse una gama innovadora de aperitivos de fruta 100% en las extrusoras de cocción y formación de Extrufood. El proceso de cocción le permite fabricar un amplio espectro de productos sabrosos y saludables.



En un ambiente confidencial y un entorno apto para alimentos, se pueden hacer pruebas para desarrollar recetas y productos, desarrollar y evaluar texturas, sabor de la mordida, color y consistencia de forma.



El centro tecnológico de extrusión y de pruebas de Extrufood es una instalación puntera, creativa e innovadora en un entorno confidencial y de calidad alimentaria, que representa nuestra tecnología de vanguardia.

Los equipos de alta calidad del centro tecnológico y pruebas, tales como nuestra extrusora de laboratorio, extrusora de formado y guillotina, ha sido desarrollado por nuestros expertos.

Durante las pruebas le aseguramos que recibirá el mejor servicio posible en relación con el desarrollo de todo tipo de productos de regaliz, gomas extruidas y snacks de frutas. Nuestro equipo también se especializa en ayudar a los clientes a encontrar nuevas fórmulas e ideas. Pueden fabricarse a petición moldes especiales hechos a medida para nuevos productos.



extrufood

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