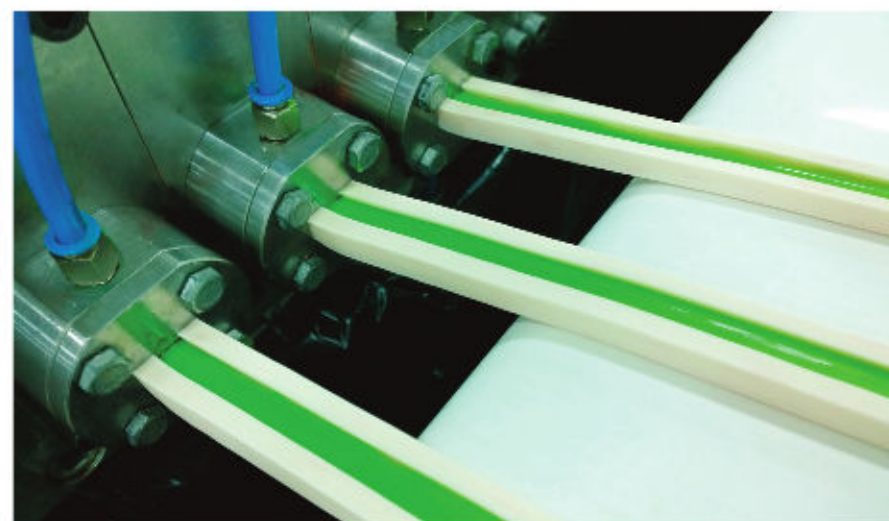
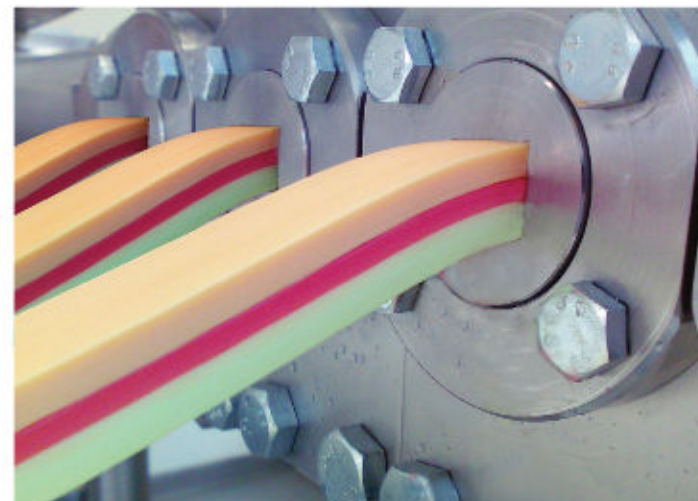


Expertise, Savoir-Faire & Expérience en extrusion

- Gum avec gel sur le dessus
- Couches de différentes textures, en couleur unie ou multiple
- Formats variés... torsades



Extrusion Expertise, Know-How & Experience

- Gum with gel toppings
- Layer different textures
- Single or multi-color / co-extrusion
- Variety of formats... twists



Extrudeurs de Laboratoire

- Pour le développement de recettes en R&D
- Fabrication d'échantillons sur-mesure
- Proform est en mesure de livrer les équipements additionnels ; Calibreuses, Découpes, Formeuses, Refroidissement, etc...

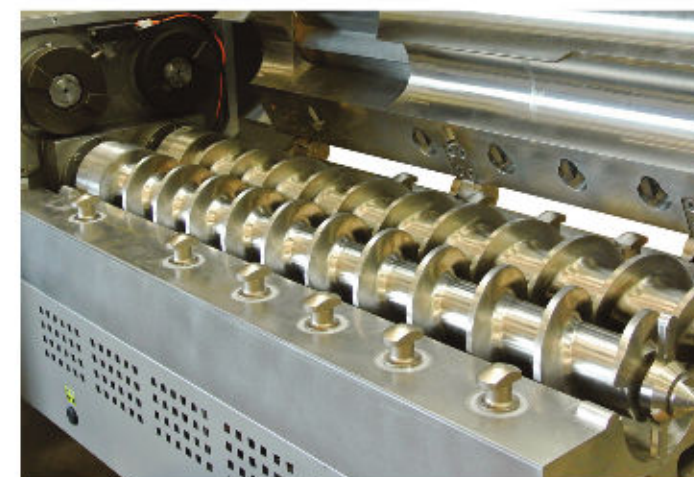
Laboratory Extruders

- For R&D recipe development
- Tailor-make samples
- Proform also builds formers, sizers, cutters, cooling, etc...



Modular extruder configurations to process & form your product:

- Counter-rotating & intermeshing or non-intermeshing
- Co-rotating, with specific functions, crushing, mixing or kneading...
- Barrel opening/closing - manual or assisted & secure



Configuration de processus d'extrusion et mise en forme de produits modulaire :

- Contre-rotatif & interpénétrant ou non-interpénétrant.
- Co-rotatif, avec fonctions spécifiques, broyer, mélanger ou pétrir...
- Ouverture/fermeture corps - manuelle ou assistée et sécurisée



**Extruder Ranges
Gamme d'Extrudeurs**



**Extrusion Experts
Cost-effective processing of your products**

- Forming Extruders with our specific **GE** or **CE** series designs
- Function in occasional mode or 24/7
 - Manual infeed or automated
 - Ergonomic operator interface
 - Function autonomously or installed in line
 - Easy access for maintenance
 - Capacities from lab scale up to several tons per hour
 - Extrude solid or hollow product ropes
 - Fillings: powder, semi-liquid, pasty or high-viscosity
 - Simple product changeovers

Proform Flexibility

Extrude different formats simultaneously
Continuous regular output of our extruders for optimal infeed:

- of down-stream forming equipment
- your wrapping machines.

Rework Extruders also available: stand-alone or side-feeders



Experts en extrusion - Processus de production rentable de vos produits

- Extrudeurs de mise en forme de type **GE** ou **CE**
- Fonctionnement en mode occasionnel ou 24/7
 - Alimentation manuelle ou automatisée
 - Interface opérateur ergonomique
 - Fonctionnement autonome ou intégré dans une ligne
 - Accès facile pour la maintenance
 - Capacités allant de l'échelle de laboratoire jusqu'à plusieurs tonnes par heure
 - Extruder des boudins de produits pleins ou creux
 - Fourrages : poudre, semi-liquide, pâteux ou de haute viscosité
 - Changements de produits simples

Flexibilité Proform

Extruder des formats différents simultanément
Débit régulier et continu pour une alimentation optimale :

- des équipements de mise en forme en aval
- de vos emballeuses.

Egalement disponibles des Extrudeurs de recyclage autonomes ou side-feeders

GE & CE Series Extruders

- For chewing gum & bubble gum
- Soft chew candies: caramel, toffee, halva...
- Pet food / fish bait / animal feed or other thick viscous pastes

Extrudeurs de type GE & CE

- Pour du chewing-gum & bubble-gum
- Pâtes à mâcher : caramel, toffee, halva...
- Appâts pour poissons / nourriture pour animaux ou autre pâtes épaisses visqueuses

Extrudeurs exécution 'High Hygiene' de type HY

Même type d'application que les Extrudeurs de série GE & CE mais en plus :

- Sécurité renforcée
- Un design hygiénique, sans obstruction, facilitant le nettoyage

Proform Engineering & Expertise: a full range of extruders and down-stream forming solutions.

Ingénierie et expertise Proform : une gamme complète d'extrudeurs et des solutions de mise en forme en aval.

Proform Co-Extruders

- Co-extrude 2 different products
- Extrude the same color splits or different ones

Co-Extrudeurs Proform

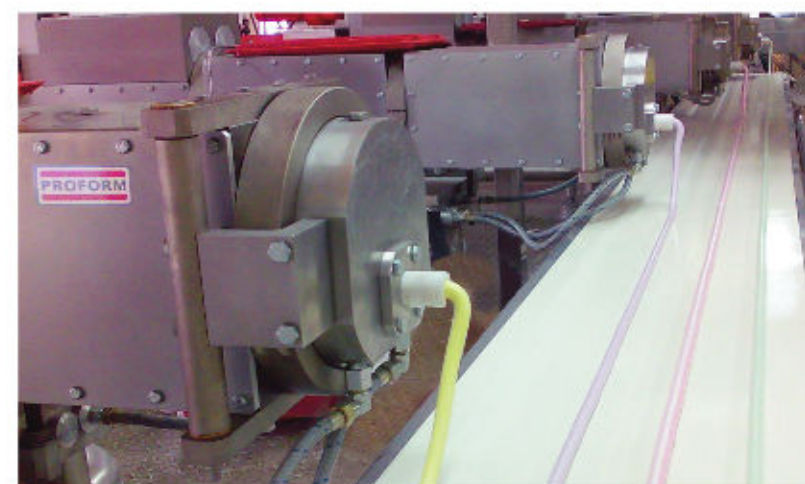
- Co-extrusion de 2 produits différents
- Extrude des assemblages de couleur identiques ou différents

Filling Extruders BR Series

- Realize fillings with high viscosity products
- Make double center-filled lollipops, both bubble gum & an inner semi-liquid

Extrudeurs de fourrage de type BR

- Pour le fourrage avec des produits de haute viscosité
- Réalisation de produits à double fourrage, avec pâte visqueuse & un fourrage semi-liquide

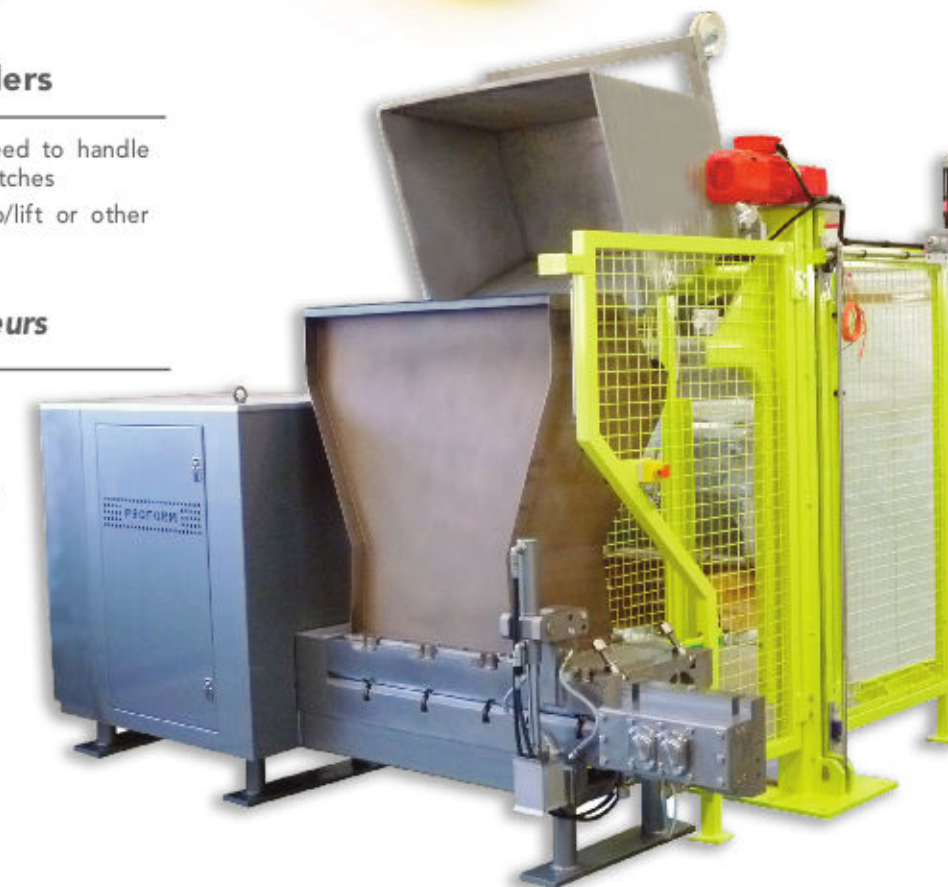


Pre-Extruders

- Specifically designed infeed to handle the intake of significant batches
- Automatic infeed by skip/lift or other available

Pre-Extrudeurs

- Spécialement conçu pour l'alimentation en batches importants
- Alimentation automatique par skip/lift ou autre possible



High Hygiene Extruders HY Series

Same applications as for the GE & CE series, plus additionally:

- Reinforced safety
- Stay clean design