

**PROFORM**

DESIGNER &amp; BUILDER OF PRODUCTION LINES

CONCEPTEUR ET FABRICANT DE LIGNES DE PRODUCTION

IN PARTNERSHIP / EN PARTENARIAT AVEC

CP Extrusion

## Licorice - Fruit Gum & Fruit Snacks

## Réglisse - Gomme et Snack fruités



### **Consume less energy - make superior products**

Today's cooking extrusion process is the most advanced technology; it is also the most rational and flexible to produce licorice & fruit snacks.

One cooking extruder manages the cooking, moisture control, tempering & extruding of your products.

**The advantages:**

- The constant cooking temperature, regular throughput and fine control of the moisture content all result in a higher quality product.
- Quick product changeovers: make multiple products on the same line.
- Self-cleaning extrusion screws, simplify production restart and shutdown
- Minimal ingredient and product handling for reduced operator intervention and better hygiene.

### **Qualité supérieure en consommant moins d'énergie**

Le process de l'extrusion cuisson est à ce jour la technologie la plus avancée, la plus rationnelle et la plus flexible pour la fabrication de ce type de produits.

Un extrudeur cuiseur gère la cuisson, le contrôle de l'humidité, le tempérage et l'extrusion de vos produits.

**Les avantages :**

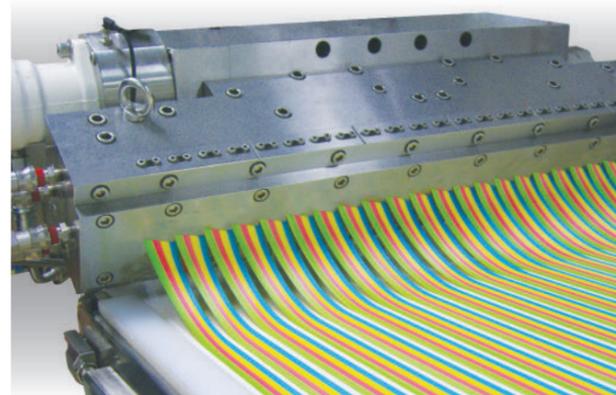
- *Température constante de cuisson, débit régulier, contrôle ciblé du taux d'humidité se traduisent en produit de qualité supérieure*
- *Changements de produit rapides : la production de plusieurs produits sur une même ligne*
- *Les vis d'extrusion auto-nettoyantes simplifient un redémarrage ou un arrêt de production*
- *Manutention des ingrédients et des produits minimale, intervention opérateur réduit et hygiène améliorée.*

**Modular production lines, adapted to your product**

From the Slurry Mixer, Mixing & Cooking Extruders, Multiple Color & Flavor Dosing Units, Wide Variety of Dies, Cooling Tunnels, Waxing Stations, Sanders, Cutting Units... to Winding Machines and Boxing Units for rolled products.

**Capacity**

To client requirement  
Unlimited ropes according capacity / product shape

**Our machines will bring you complete satisfaction****Lignes de production modulaires adaptées à votre produit :**

Depuis le Mélangeur de slurry, Extrudeurs-Cuiseurs, Doseurs de colorant & d'arômes multiples, un large choix de Formats, Tunnels de refroidissement, Enrobeuses, Guillotines, Enrouleurs, à la mise en boîtes des rouleaux.

**Capacité**

Selon la demande du client  
Une infinité de boudins selon la capacité / forme du produit

**Nos machines vous apporteront une satisfaction inégalée**



DESIGNER & BUILDER OF PRODUCTION LINES / CONCEPTEUR ET FABRICANT DE LIGNES DE PRODUCTION

IN PARTNERSHIP / EN PARTENARIAT AVEC

CP Extrusion



### Our production solutions for your product requirements

- Single color or multicolored and flavored products in a single strand; up to 6 or more colors out of the same extruder die
- From a simple lace to a twisted product
- Co-extruded filled products, in layers or in tubes...with different types of pastes. Different textures in one product
- Final shaping by simple high-speed guillotine cutting or rolled products, with or without a candy center, or peelable products, rolled with a backing...



### Nous saurons satisfaire vos demandes :

- Du simple produit mono couleur jusqu'au produit multicolore et multi saveurs, jusqu'à 6 couleurs ou plus dans une même filière
- Du simple cordon au produit twisté,
- Co-extrusion de produits fourrés avec différents types de pâtes
- De la mise en forme finale allant de la simple découpe par une guillotine à haute cadence ou bien des produits enroulés avec différents bonbons au centre ou enroulés sur papier...



www.proform-france.com  
contact : info@proform-france.com

PROFORM - Route de Holtzheim - 67980 HANGENBIETEN - FRANCE  
Tel. +33 (0)3 88 96 50 00 - Fax. +33 (0)3 88 96 50 40