

Dulces Blandos Masticables de Frutas, Toffees, Caramel o Dulces de Leche

Мягкая карамель, Тоффи...



Eco Chew Liner, la última tecnología para la producción de dulces blandos

Proceso Continuo con el Intruder Proform MI
Máquina con 4 Funciones & No Mano de Obra

- El Intruder **recibe directamente el dulce blando caliente** o la masa de toffee, desde su cocinadora
- **Enfría, cristaliza, para lograr una cristalización** homogénea en el punto de descarga del extruder. Grado ajustable de cristalización, de acuerdo con sus especificaciones.
- **Mezcla los ingredientes en forma continua**, tales como color, sabor, ácido cítrico, fruta seca, coco seco en tiras, etc.
- **Separa la masa en varios cordones** (hasta 8) para alimentar en forma continua el equipo ulterior, o directamente hacia un túnel de enfriamiento para productos para cortar y envolver



Eco Chew Liner, новейшая технология производства мягкой карамели

Непрерывный процесс Proform MI Интродер
1 машина с 4 функциями & без ручного труда:

- MI Интродер **напрямую принимает горячую мягкую жевательную карамель или ирис** из Вашего варочника
- **происходит охлаждение и кристаллизация** для получения однородной массы при выгрузке из Интродера. Регулируемая степень кристаллизации в соответствии со спецификацией Вашего продукта
- **непрерывное смешивание таких ингредиентов**, как краситель, ароматизатор, лимонная кислота, сухофрукты, кокосовая стружка и т. д. Нейтральная мягкая карамельная масса из варочника может подаваться в Интродер, а на выходе получается готовый продукт.
- **разделяет массу на несколько жгутов** (до 8) для непрерывной подачи в следующее формовочное оборудование или непосредственно в охлаждающий туннель для нарезки и упаковки продукции.



ME Extruders Continuos Formadores & Mezcladores

Instalados después del Intruder MI, una serie de extruders mezcladores ME pueden producir simultáneamente artículos de diferentes colores & sabores.

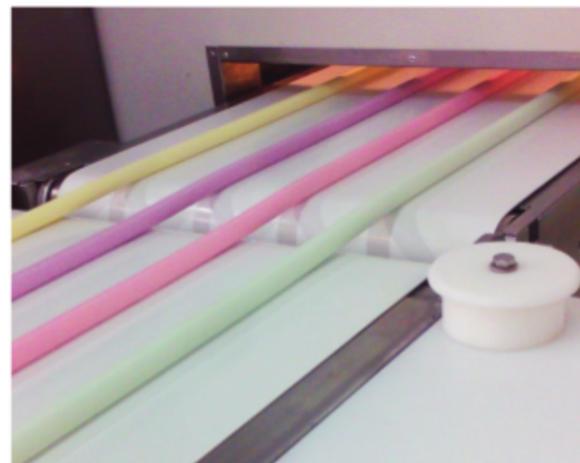
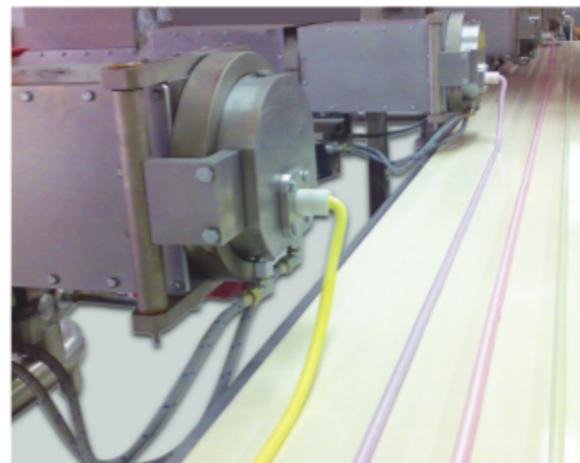
- un solo color / sabor
- o artículos de dos colores

El Sistema modular tipo gusano puede mezclar ingredientes en polvo o líquidos tales como color, sabor, etc. Aditamentos medidores controlados por PLC dosifican directamente los ingredientes de acuerdo con las formulaciones almacenadas.

La estabilidad de la masa uniformemente cristalizada provee una masa óptima hacia el equipo ulterior de formado y envoltura.

Rápidos cambios de producto.

Por ejemplo : producción simultánea de cuatro productos de dulce blando : 4 colores & sabores a la salida de una mezcladora continua ME, yendo hacia un túnel de enfriamiento.



Экструдеры ME для смешивания и формования непрерывного типа действия

Смесительно-формовочный экструдер серии ME, установленный после Интродера MI, может одновременно производить конфеты разных цветов и вкусов.

- один цвет/аромат
- или двухцветные изделия

Модульная система шнеков может смешивать порошкообразные или жидкие ингредиенты, такие как красители, ароматизаторы и т. д. Дозирующие устройства, управляемые ПЛК, напрямую дозируют ингредиенты в соответствии с сохраненными рецептами.

Стабильность равномерно кристаллизованной массы продукта обеспечивает оптимальное формование и упаковку в дальнейшем.

Быстрая смена продуктов.

Например, одновременное производство четырех различных видов конфет: 4 цвета и вкуса на выходе из смесителя непрерывного действия ME, поступающего в охлаждающий туннель.



El espacio es minimizado: un Intruder reemplaza el equipo tradicional, tal como un tambor para enfriamiento, o cinta para enfriamiento, seguidos por una máquina estiradora, o una mezcladora en Z, así como la separación manual y la alimentación hacia el equipo ulterior de formado.

Producción eficiente: el proceso comienza en cuanto el dulce blando y la masa de toffee entran en la máquina. El tiempo de residencia es de 4 a 6 minutos, entre la alimentación y la descarga, para entregar la masa de producto requerida.

Económico: no se requiere de limpieza con el Intruder al final del turno o cuando se comienza la producción, cuando se emplea el mismo producto, incluso cuando se trata de un tiempo de paro largo. Este tiempo ahorrado significa una mayor capacidad de producción.

Si se desea, el cambiar de producto, para evitar contaminación cruzada, se puede emplear agua CIP para limpiar el Intruder, ahorrando una cantidad considerable de agua caliente.

Tamaños del equipo de 100 kg/hr hasta 1,500 kg/hr.



Modularidad & Flexibilidad

Corriendo un product neutro en el Intruder IM, para alimentar varias Mezcladoras Continuas ME, cada una elaborando diferentes colores y sabores, es una opción abierta, para producir varios tipos de producto en forma simultánea



Минимум площади: один Интродер заменяет традиционное производственное оборудование, такое как охлаждающий барабан или охлаждающая лента, за которыми следует жгутовытягивающая машина или z-образный смеситель, а также ручное разделение и подача в формовочное оборудование.

Эффективность производства: Процесс начинается, как только мягкая карамельная или ирисная масса поступает в машину. Время пребывания составляет от 4 до 6 минут между подачей и разгрузкой, чтобы доставить требуемую массу продукта.

Экономичность: Интродер не требует очистки для выключения и перезапуска при работе с одним и тем же продуктом даже после долгого простоя. Сэкономленное время означает большие эффективность и производительность.

При желании при смене продукта, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение, вода CIP из варочного оборудования может использоваться для очистки Интродера, что позволяет сэкономить значительное количество горячей воды.

Форматные размеры машин варьируются от 100 кг/ч до 1500 кг/ч.

Модульность и гибкость

Запуск нейтрального продукта в MI Интродере для подачи в несколько расположенных следующих за ним смесителей непрерывного действия ME, каждый из которых производит разный цвет и вкус, позволяет одновременно производить несколько типов продукта.

