

PROFORM

DESIGNER & BUILDER OF PRODUCTION LINES

CONCEPTEUR ET FABRICANT DE LIGNES DE PRODUCTION

Hard Candy Co-Extrusion & Forming Lines

Co-Extrusion & mise en forme de Sucre cuit



Modular hard candy forming lines

- **For hard candy made in batches**, to improve and rationalize a traditional hard candy production line, it is possible to integrate an HE Extruder fed with hard candy coming from existing cooling tables.
- **For Hard Candy made continuously**, cooling on a stainless steel belt; the mass of layers/folded ropes is continuously fed into the HE Extruder or HE Co-extruder.

At extruder/co-extruder exit the extruded hard candy rope is fed directly into the rope sizer. The single or multi-colored rope can be filled during extrusion.

Fillings possible as per client requirement: liquid, toffee, soft candy, powder, chocolate, etc...

Des lignes de mise en forme modulaires

- **Pour du produit cuit par batch** : Afin d'améliorer et de rationaliser une ligne de production traditionnelle, il est possible d'intégrer l'Extrudeur HE alimenté avec du produit provenant d'une table de refroidissement existante.
- **Pour du sucre cuit préparé en continu**, refroidit sur une bande en acier inoxydable : La masse repliée est alimentée en continu vers un Extrudeur ou un Co-Extrudeur HE.

Le boudin formé par l'Extrudeur / co-Extrudeur HE peut directement être envoyé vers une calibreuse.

Le boudin de couleur unie / ou multicolore peut aussi être fourré durant l'extrusion.

Différents types de fourrages sont possibles : liquide, caramel, pâte à mâcher, poudre, chocolat etc...



Hard Candy Ball Forming Line or Die Forming Lines

- Proform has a range of Extruders to process the production coming from your cooker to downstream final shaping in a ball former or die former.



Ligne de mise en forme de bonbons durs en forme de billes ou pressés

- Proform propose toute une gamme d'Extrudeurs permettant de traiter la production en provenance de votre cuiseur, jusqu'à la mise en forme finale en aval dans un pilulier ou vers une presse.



CIP

An efficient user-friendly CIP system is also available for all our hard candy extruders.



NEP

Un système de nettoyage NEP efficace, simple, est disponible pour toutes les tailles d'Extrudeurs de sucre cuit.

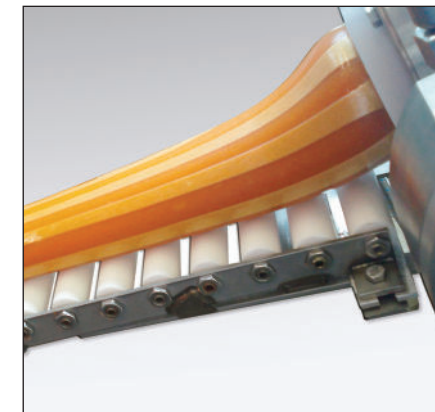


www.proform-france.com
contact : info@proform-france.com

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



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



L'Extrudeur HE - Maîtrise et flexibilité pour la réalisation de bonbons durs striés :

- avec dépose en surface de 2 à 6 rayures de couleurs différentes sur un cœur blanc,
- co-extrusion de sucre cuit sous forme de rayures,
- facilité et régularité d'exécution des stries,
- avec ou sans fourrage, fourrage liquide ou chocolat, toffee ou poudre.

Les lignes de production de sucre cuit Proform, vous offrent une grande diversité dans la réalisation de produits avec ou sans sucre, unis ou striés, avec ou sans fourrage...



The HE Extruder - excellent control and flexibility for striped hard candy products:

- from 2 to 6 deposited and colored stripes onto a white core,
- co-extrusion of 2 hard boiled candy masses,
- regular, smooth execution of striping,
- with or without filling, semi liquid filling or chocolate, toffee or powder.

Proform hard candy production lines give maximum flexibility to marketing teams, make a variety of products from functional or sugar-free to multiple stripes and colors, with filling...

