

Производство кондитерских изделий



Industrial
Solutions



Обновлено: 16.05.2023

Сладости любят все, потому что они возвращают нас в детство!

Многообразие вкусов

- Шоколад, белый и черный
- Карамель, мягкий, твердый и жевательный
- Желе, различными фруктовыми вкусами
- Тоффи, помада и пралине
- Орехи, сезам, взорванный рис, изюм и сухофрукты
- И все это вместе, вперемешку, друг в друге или друг на друге



Качество продукции

- Постоянное высокое качество изделий
- Высокая степень автоматизации производства

Добавим здоровья

- Возможность уменьшения содержания сахара в продукции и увеличение натуральных фруктовых составляющих
- Включение витаминов и минералов

Мы собрали вместе самых лучших производителей мира, чтобы сделать жизнь слаще!

SOLLICH



CHOCOTECH



A logo consisting of a blue circle and a white circle arranged in a square pattern.
WDS
WINKLER und DÜNNEBIER
Süßwarenmaschinen

caotech
grinding technology



NUOVA EUROMEC
equipment & technology

catta 27



HEBENSTREIT
ENGINEERED WAFERS AND SNACKS

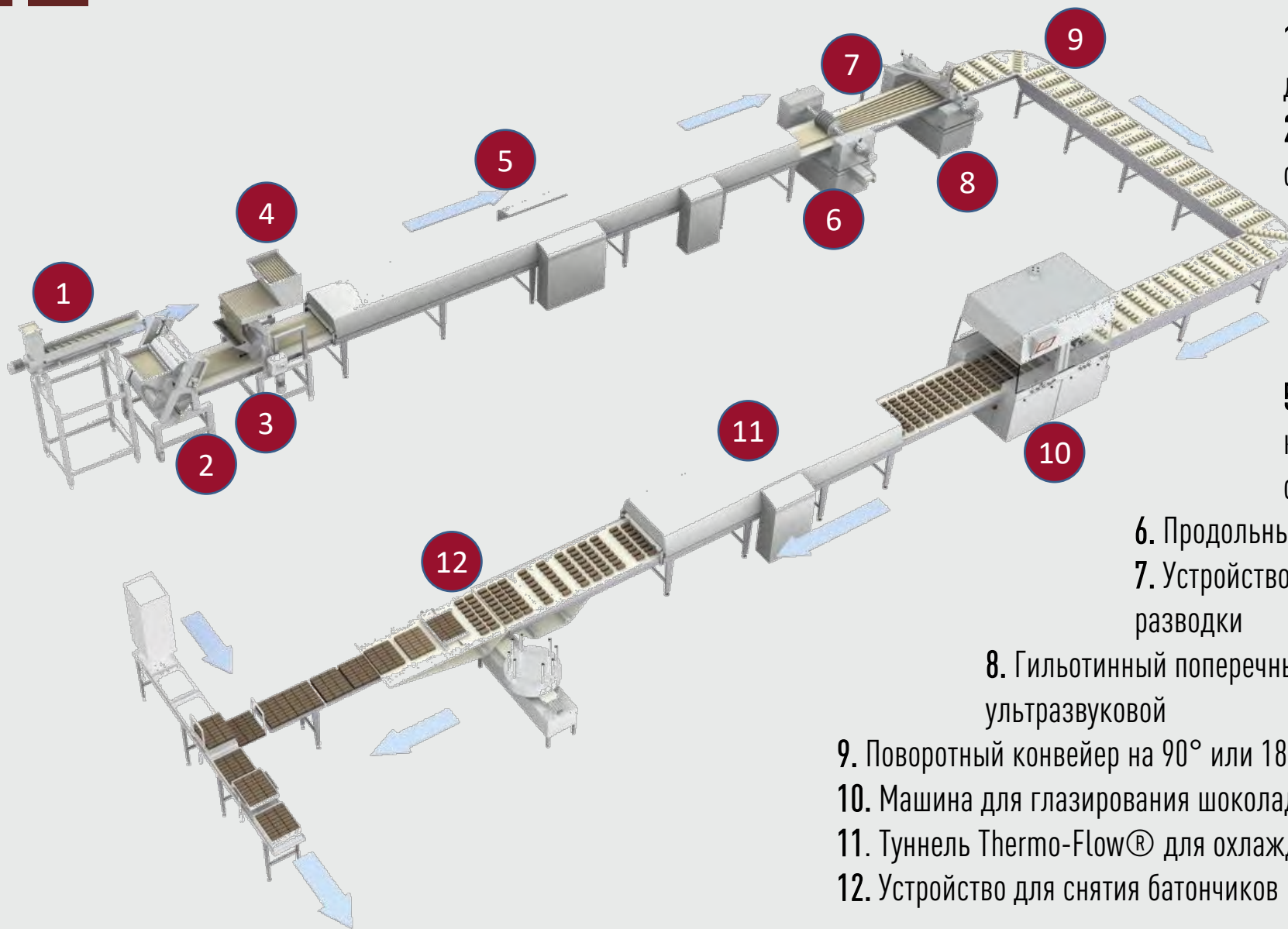
extrufood

Dumoulin

A logo featuring a stylized blue letter "P" inside a square border.
POLIN

- Компания **Sollich** (Германия) - мировой лидер на рынке производства шоколадных плиток и пралине, систем глазирования шоколадом, карамелью и охлаждающими смесями.
- Ведущий производитель оборудования и полных технологических линий по производству шоколадных изделий, зерновых батончиков, печенья, карамельных и желейных конфет.
- Продукция **Sollich**:
 - линия производства и нарезки шоколадных батончиков, помадных конфет
 - формовочные машины для пралине
 - машины для смешивания и дозирования
 - глазировочные машины для конфет помадок / карамели / желе
 - темперующие машины
 - оборудование для посыпки и декорирования изделий
 - глазировочное оборудование для мороженого
 - осаждающие и сэндвич системы для производства печенья и вафель
- Более подробную информацию о компании **Sollich** можно получить на официальной интернет странице компании www.sollich.com.





1. Питающий смеситель непрерывного или порционного действия для загрузки п. 2
2. Валковая формовочная машина типа WEB для первого слоя
3. Валковая формовочная машина типа WET для второго слоя
4. Устройство для посыпки орехов, воздушного риса и др.
5. Охлаждающий туннель ThermoFlow® KK с водяным контактным охлаждением снизу и воздушным охлаждением сверху
6. Продольный нож
7. Устройство для комбинированной горизонтальной и вертикальной разводки
8. Гильотинный поперечный нож (запатентован), механический или ультразвуковой
9. Поворотный конвейер на 90° или 180°
10. Машина для глазирования шоколадом
11. Туннель Thermo-Flow® для охлаждения шоколада
12. Устройство для снятия батончиков

SOLLICH



Minitemper® Turbo



Sollcoater®



Rotorformer Sollcodrop®



Minicoater™



Tempermeter



- Немецкая компания **Chocotech** (Германия) предлагает самые современные и инновационные решения для производства карамели, помадки, желе, конфет, фруктовых снеков, шоколада, птичьего молока и халвы.
- Как и для всего оборудования **Chocotech**, самые высокие показатели заключаются в постоянном контроле температуры, простоте эксплуатации и легкой чистке.
- В числе достоинств предлагаемого оборудования:
 - грамотные конструкторские решения
 - качественное исполнение
 - разнообразие моделей
 - эффективность, низкое энергопотребление
 - надежность и долговечность
- Компания **Chocotech** работает с 1920 года, ее оборудование востребовано в десятках стран мира.



- Более подробную информацию о компании **Chocotech** можно получить на официальной интернет странице компании www.chocotech.de.



Autograv®



Caraflex®



Carastar®



Sucrofilm®



Sucrotherm®



Sucrotwist®



Темперирование воды



Tornado®



Turbowhip®



Jellymaster®



Sucromaster®

- Компания **WDS** (Германия) уже более 100 лет является одним из ведущих в мире производителей оборудования для кондитерской промышленности
- **WDS** предлагает формовочные машины для отливки в твердые (силиконовые, поликарбонатные, алюминиевые и другие) формы и в крахмал (могульные линии) следующую продукцию:
 - Шоколад: практически безграничные комбинации форм, начинок и цвета
 - Изделия из жевательных и желейных масс
 - Твёрдая карамель
 - Помада и тоффи
 - Конфетные безрецептурные препараты



- Более подробную информацию о компании **WDS** можно получить на официальной интернет странице компании www.w-u-d.com.

Шоколад



Жевательные и желейные массы

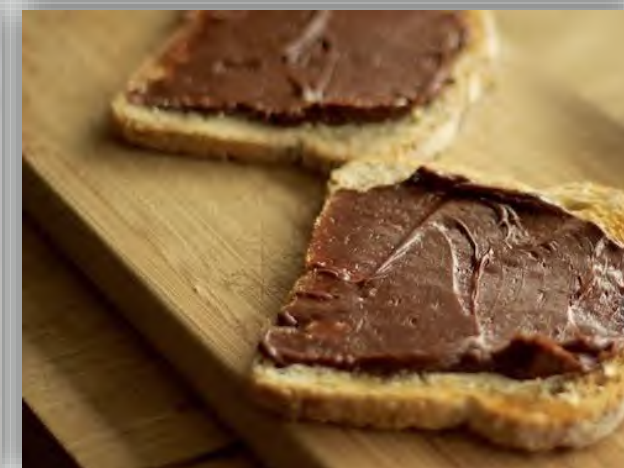


Твёрдая карамель

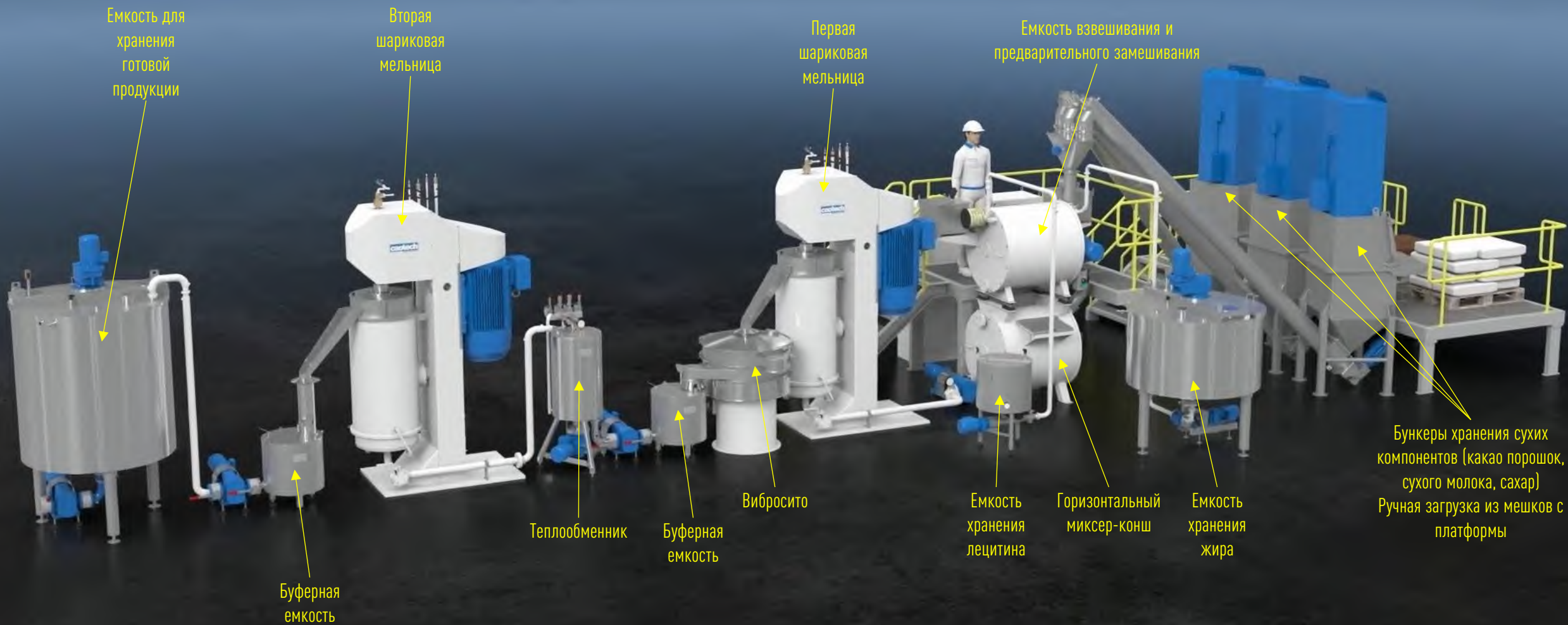
Помада и тоффи



- Компания **Caotech** была основана в 1997 году в Вормервире, Нидерланды, недалеко от Амстердама и рядом с ведущими мировыми заводами по переработке какао.
- **Caotech** производит шаровые мельницы, лопастные мельницы, конширующие устройства, миксеры и оборудование для наполнения для переработки какао, шоколада, компаундов, хлебных спредов и аналогичных продуктов.
- **Caotech** является международным поставщиком отдельных машин, производственных линий и проектов «под ключ» для
 - производства какао,
 - кондитерских изделий,
 - мороженого,
 - хлебобулочных изделий.



- Более подробную информацию о компании **Caotech** можно получить на официальной интернет странице компании www.caotech.com, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com).





NUOVA EUROMEC
equipment & technology

- Компания **Nuova Euromec** (Италия) – это динамично развивающаяся семейная компания, специализирующаяся производстве оборудования для кондитерской и пищевой промышленности с более 60-летним опытом работы.
- **Nuova Euromec** производит широкий спектр оборудования для кондитерской промышленности как целые линии, так и отдельно стоящие машины, а именно:
 - Линии для производства твердой карамели, карамели с начинкой, карамели без сахара, леденцов на палочке
 - Линии для производства жевательной резинки, надувной жвачки, жвачки без сахара, жевательных конфет
 - Линии для производства мягкой карамели, ириса
 - Машины для производства ко-экструзионных изделий, грильяжа, специальных продуктов
- Более подробную информацию о компании **Nuova Euromec** можно получить на официальной интернет странице компании www.euromec.it.





NUOVA EUROMEC
equipment & technology



**Industrial
Solutions**



Оборудование (выше) перекачки начинок, таких как жидкие сиропы, вязкие, пектиновые, фруктовые, джемовые, жирные кремы и шоколад в производстве продуктов с начинкой, таких как карамель, жевательная ириска, карамель, жевательная резинка, жевательная резинка и леденцы.

Ниже оборудование для перекачки порошковых начинок.



Порционный валик

Специально разработанное оборудование для производства леденцов или леденцов с двойной комбинацией цветов/ароматов.

Точность дозирования двух цветов/масс и возможное сочетание цветов 50-50% или в разных пропорциях до 80-20%

Максимальный объем партии до 60 кг (по 30 кг каждого цвета). Возможность интеграции в существующую линию для модернизации стандартного производства. Также можно комбинировать два двойных порционных валика, чтобы получить до четырех цветовых комбинаций для уникальных продуктов.

Формовщик жгута

Для надлежащего размера жгута сахара или жевательной резинки, поступающего из дозирующего ролика / экструдера, для подачи в формовочную машину или машину для резки и упаковки.

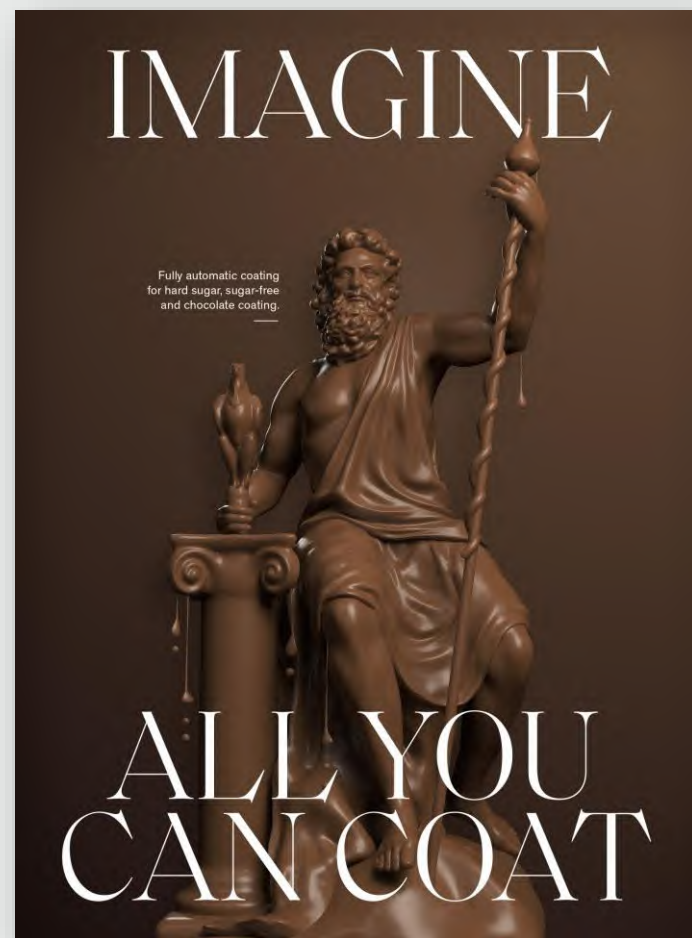
Цепная штамповочная машина

Подходит для производства леденцов вкрутую и высокоскоростных леденцов.

Идеальное сочетание с системой непрерывного приготовления на полностью автоматической линии.

Туннель или шкаф охлаждения

- С 1932 года **Dumoulin** была первой компанией, разработавшей крупномасштабные автоматизированные глазировочные формы для кондитерской и фармацевтической промышленности.
- **Dumoulin** предлагает автоматическое оборудование для покрытия
 - черным, белым и молочным шоколадом, компаундом, йогуртом, сахарной и безсахарной глазурью,различной продукции
 - печенья, экструдированных продуктов, зерновых, сухофруктов, семян, орехов, тоффи, карамели, жележных продуктов шоколадной
- Также это оборудование обеспечивают
 - окраску, полировку, осветление, глянцеование и опудривание



- Более подробную информацию о компании **Dumoulin** можно получить на официальной интернет странице компании www.dumoulin.fr , а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com/).



Dumoulin



Изделия с шоколадной глазурью



Изделия с сахарной глазурью

➤ **Extrufood** (Нидерланды) является одним из ведущих в мире специалистов в области проектирования и изготовления экструзионного и периферийного оборудования для производства кондитерских изделий. хорошо известная своими уникальными производственными линиями непрерывного действия, а также отдельными производимыми по индивидуальным требованиям машинами.

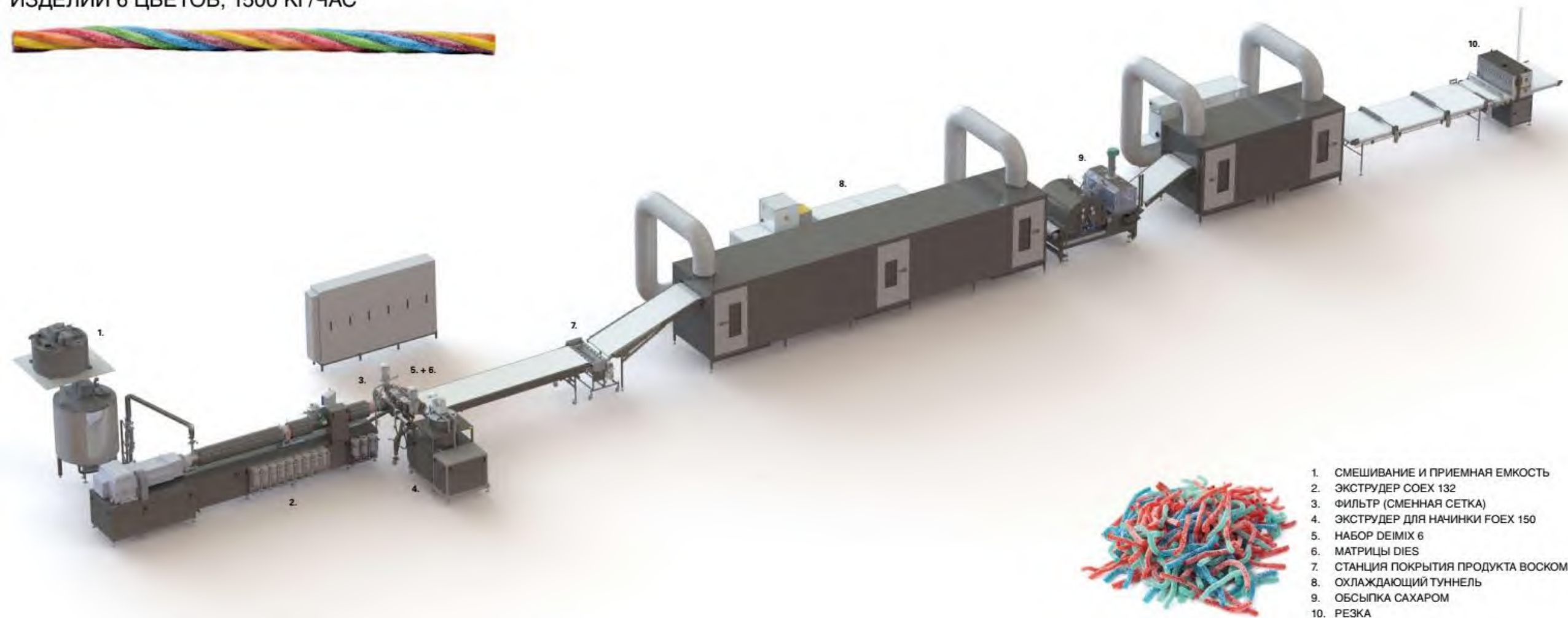
➤ **Extrufood** производит это оборудование для следующих кондитерских изделий:

- лакричные конфеты
- фруктовые желейные конфеты
- фруктовые мармеладки
- жевательные конфеты
- ирис и карамель



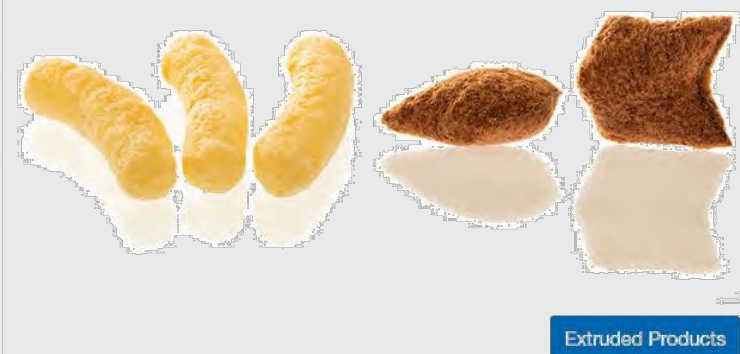
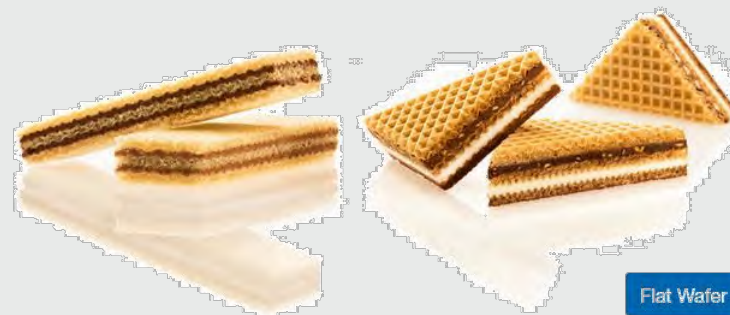
➤ Более подробную информацию о компании **Extrufood** можно получить на официальной интернет странице компании www.extrugroup.com.

ЛИНИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 6 ЦВЕТОВ, 1500 КГ/ЧАС



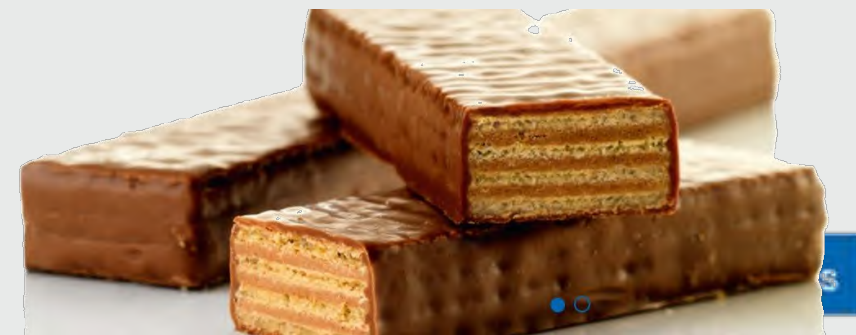
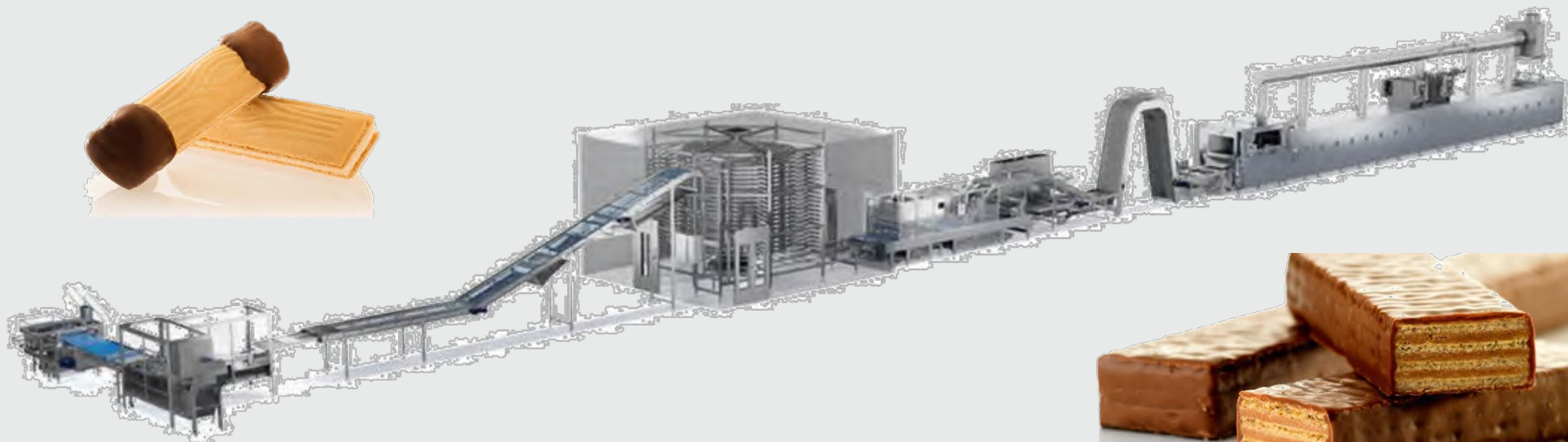
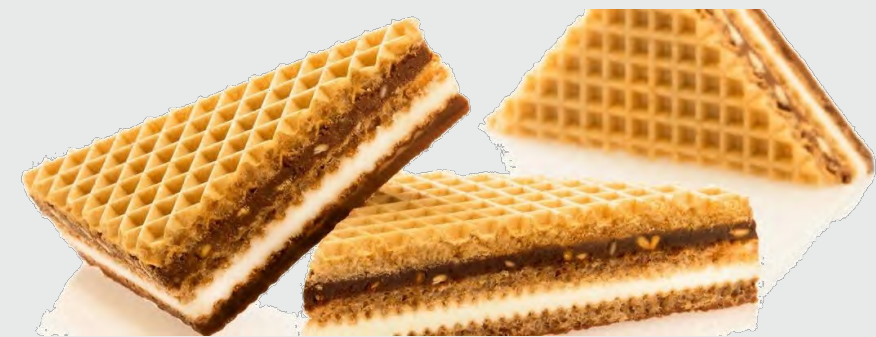
1. СМЕШИВАНИЕ И ПРИЕМНАЯ ЕМКОСТЬ
2. ЭКСТРУДЕР СОЕХ 132
3. ФИЛЬТР (СМЕННАЯ СЕТКА)
4. ЭКСТРУДЕР ДЛЯ НАЧИНКИ FOEX 150
5. НАБОР DEIMIX 6
6. МАТРИЦЫ DIES
7. СТАНЦИЯ ПОКРЫТИЯ ПРОДУКТА ВОСКОМ
8. ОХЛАЖДАЮЩИЙ ТУННЕЛЬ
9. ОБСЫПКА САХАРОМ
10. РЕЗКА

- Фирма **Hebenstreit** основана в 1898 году в Радебойле под Дрезденом, Германия, с 1950 года головной офис находился во Франкфурте-на-Майне, а с 1978 года в Мёрфельден-Вальдорф.
- Фирма **Hebenstreit** поставляет полностью автоматизированные линии для изготовления плоских и пустотелых вафель, а также автоматизированные экструзионные линии для изготовления пряных или сладких снеков.
- В программу поставок включен:
 - автомат для выпечки вафель для изготовления вафельных листов, все машины последующей обработки вплоть до автоматических загрузочных устройств для подсоединённых упаковочных машин или установки для глазирования шоколадом.
 - смеситель сырья, одношнековый варочный экструдер, все машины последующей обработки вплоть до передачи на устройства для непрерывного промежуточного хранения готовой продукции перед упаковкой.
- Более подробную информацию о компании **Hebenstreit** можно получить на официальной интернет странице компании www.hebenstreit.de, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com).



HEBENSTREIT

ENGINEERED WAFERS AND SNACKS



Пикантные снеки

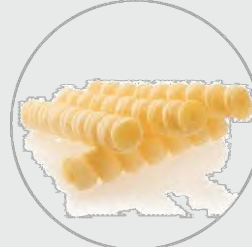
Кудри, Кольца, Шарик



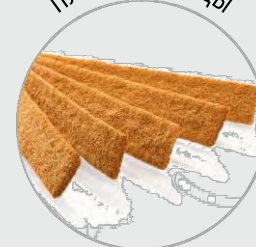
Палочки



Спиралки

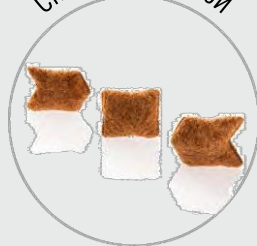


Плоские хлебцы



Хлопья и сладкие снеки

Снеки с начинкой



Хлопья на завтрак



Хлопья



Криспи



Микрокриспи



Цельнозерновые продукты

Фигурный попкорн



Цельнозерновые кудри



Солодовые кольца / пивные закуски



Закуски из бобовых



Специальная продукция

Функциональная мука



Биоразлагаемая упаковка



Протеиновые криспи



Гренки (крутоны)



- Компания **Polin** (Италия) с 1929 года на мировом рынке хлебопекарного и кондитерского оборудования как промышленного, так и частного масштаба
- **Polin** предлагает всю цепочку оборудования от подготовки теста, формовки изделий и выпечки продукции:

- Линии для мягкого печенья
- Линии для крекеров и твердого печенья
- Комбинированные линии для твердого и мягкого печенья
- Линии экструдированного и отрезанного проволокой печенья
- Линии свдвоенного экструдированного и отрезанного проволокой печенья
- Шведские рулеты и слоеные кексы



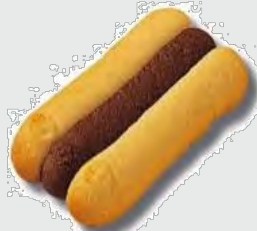
- Более подробную информацию о компании **Polin** можно получить на официальной интернет странице компании www.polin.it, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com).



M60



WC110



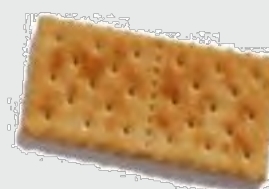
TW105



TW112



P100



CR010



SB140



HB010



M68



WC20



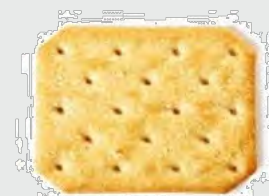
TW108



TW116



EX21



CR030



SB190



HB040



M112



DR25 B



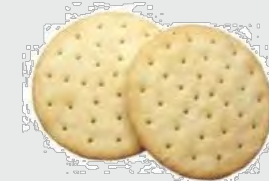
TW121



TW340



EX23



CR060



SB240



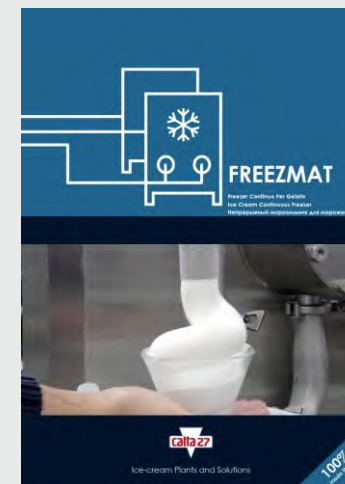
HB070



- История **Catta 27** начинается в 1927 году с создания Cattabriga, первой в мире компании по производству автоматических машин для мороженого, запатентовавшей в том же году самодельную кремоварку, первую автоматизированную систему, представленную на рынке.
- Широкий ассортимент машин **Catta 27** дает возможность реализовать комплексные проекты по производству любого типа промышленного мороженого:

- Экструдированного мороженого
- Стаканчиков
- Конусов
- Мороженого на палочке
- Сэндвичей
- Бон бон
- Сосульки
- Пуш упсы
- Пирожные с мороженым и так далее

- Более подробную информацию о компании **Catta 27** можно получить на официальной интернет странице компании www.catta27.com, а видеоматериалы можно посмотреть на сайте [YouTube](https://www.youtube.com).





Стаканчики



Конусы



Вафельный стаканчик



Шариковый конус



Семейный формат



На палочке



Фруктовый лолли



Сосулька



Экструдированное мороженное



Разные форматы



Сэндвичи



Бон-бон



Батончик



Тартуфо



Дессерты



**Industrial
Solutions**

Благодарим за внимание!

По всем интересующим Вас вопросам можете обратиться
в компанию **Industrial Solutions** – Ильгару Алиеву
по телефону **+994 (50) 2103264**
или по электронной почте ilgar.aliyev@indsol.az