

ИССЛЕДОВАНИЯ И ИННОВАЦИИ

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ ЦЕНТРЫ

Компания Clextral напрямую управляет деятельностью двух исследовательских центров, расположенных во Франции и в США. Эти центры призваны помочь заказчикам разработать новые продукты и усовершенствовать производственные процессы. Кроме того, по лицензии компании Clextral работают два пилотных предприятия, расположенные в Австралии и во Франции.



В головном офисе Clextral в Фирмини (Франция) установлено испытательное оборудование, которое обслуживает все отрасли пищевой и непищевой промышленности. Американский центр, расположенный в Тампе (штат Флорида), занимается, главным образом, исследованиями продуктов питания, чтобы оказать поддержку заказчикам из Северной и Южной Америки. Два научно-исследовательских центра, один из которых работает на базе компании LIS в Серанс (Франция), а другой - на базе агентства CSIRO в Верриби (Австралия), занимаются технологией экструзии-порификации (EPT™), которая представляет собой новейший процесс изготовления порошков.

ВАШ ПАРТНЕР В РАЗРАБОТКЕ НОВЫХ ПРОДУКТОВ

Компания Clextral помогает заказчикам разрабатывать новые продукты и совершенствовать производственные процессы, предоставляя поддержку специалистов на полностью настроенном испытательном оборудовании. Наши службы НИОКР помогают изготовителям предугадывать новые тенденции и гибко реагировать на них, управляя инновациями и внедряя их в производство.

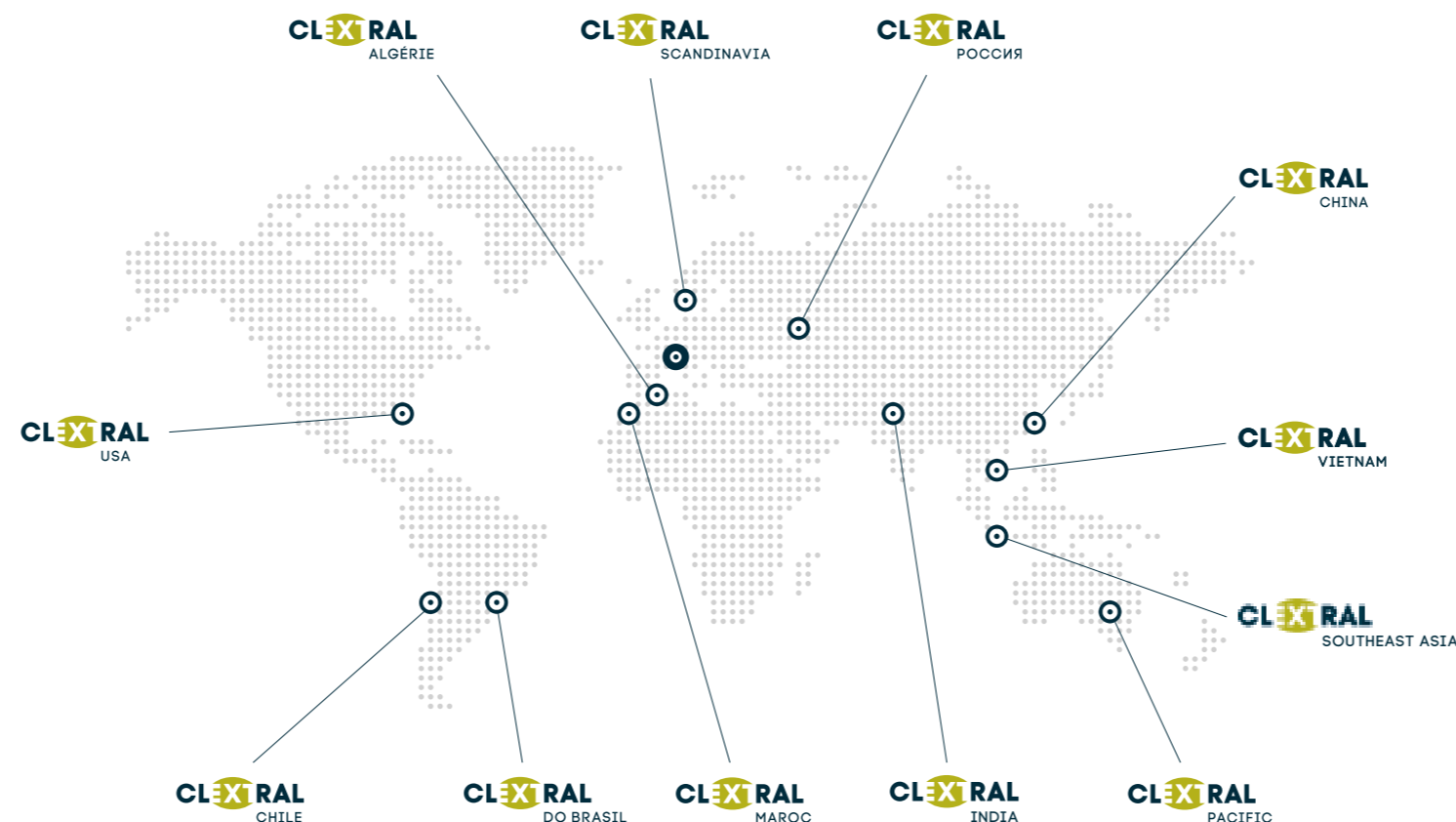


СОВМЕСТНАЯ РАЗРАБОТКА

Компания Clextral реализует совместные проекты со своими заказчиками, а также с государственными и частными исследовательскими центрами. Эти научно-исследовательские инициативы осуществляются в самых различных отраслях пищевой и непищевой промышленности и охватывают множество научных и промышленных дисциплин: новые химические формулы и рецептуры продуктов питания, усовершенствованная переработка, инновационная конструкция оборудования, новые сферы применения и т. д. Подобное сотрудничество может предусматривать совместную разработку эксклюзивной продукции или совместное обладание патентными правами.



ГЛОБАЛЬНОЕ ПРИСУТСТВИЕ



ЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЗУЯ СВОИ КОМПЕТЕНЦИИ В ОБЛАСТИ ДВУШНЕКОВОЙ ЭКСТРУЗИИ, КОМПАНИЯ Clextral ПРЕДОСТАВЛЯЕТ СВОИМ ЗАКАЗЧИКАМ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЛИНИИ ПОД КЛЮЧ, В СОСТАВ КОТОРЫХ ВХОДЯТ ЭКСТРУДЕРЫ, СУШИЛКИ И ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ. НАДЕЖНЫЕ ИННОВАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ Clextral ЯВЛЯЮТСЯ ЭТАЛОНОМ КАЧЕСТВА И СОВЕРШЕНСТВА НА ТРЕХ ГЛАВНЫХ ДЛЯ КОМПАНИИ РЫНКАХ: ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И КОРМОВ, ЗЕЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОИЗВОДСТВА ПОРОШКОВ. КРОМЕ ТОГО, КОМПАНИЯ Clextral ПРОЕКТИРУЕТ И ПРОИЗВОДИТ ВЫСОКОТОЧНЫЕ НАСОСНЫЕ СИСТЕМЫ ДЛЯ РЫНКА ЭНЕРГОНОСИТЕЛЕЙ И ХИМИЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. ГЛОБАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ КОМПАНИИ Clextral ВКЛЮЧАЕТ ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ИСПЫТАНИЕ НА РАННИХ ЭТАПАХ, ПРОИЗВОДСТВО ОБОРУДОВАНИЯ, МОНТАЖ НА ОБЪЕКТЕ, КОМПЛЕКСНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И НЕПРЕРЫВНОЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОЦЕССА. КОМПАНИЯ Clextral СО ШТАБ-КВАРТИРОЙ В ФИРМИНИ (ФРАНЦИЯ) ПРЕДСТАВЛЕНА НА ВСЕХ ПЯТИ КОНТИНЕНТАХ И ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПОДДЕРЖКУ НА МЕСТАХ ДЛЯ СВОИХ ЗАКАЗЧИКОВ ИЗ ВСЕХ СТРАН МИРА.

CLEXTRAL A DIVISION OF GROUPE LEGRIS INDUSTRIES

CLEXTRAL

CLEXTRAL SAS

Firminy - 42 - FRANCE
Тел.: +33 4 77 40 31 31
Факс: +33 4 77 40 31 23
contact@clextral.com

www.clextral.com



ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ
ЭКСТРУЗИОННАЯ ЛИНИЯ
НИОКР

CLEXTRAL Extrusion
Expertise
Excellence

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЛИНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Наша линия по производству продуктов питания в Тампе предназначена для разработки и испытания пищевых продуктов наших заказчиков и оснащена экспериментальными и промышленными двухшнековыми экструдерами, сушилками и всем необходимым вспомогательным оборудованием.

Рядом с вами всегда будут находиться наши технологи и исследователи, готовые оказать помощь в разработке вашей продукции и порекомендовать рецептуру продукта и производственное оборудование.

Вы можете создавать и испытывать самые различные виды пищевых продуктов, в том числе снеки, злаки, ингредиенты и фибрированные белки.



УСЛУГИ И КОМПЕТЕНЦИИ

- Конфиденциальные испытания и моделирование промышленного производства обеспечивают оптимальное качество продукции и производительность
- Партнерские проекты стимулируют научные исследования с целью совершенствования существующих товарных групп, а также разработки инновационной продукции и передовых технологий
- Прекрасное знание процессов ускоряет разработку инновационных продуктов различных форм, текстур и цветов
- Испытания на линиях компании Clextral – полноценная альтернатива испытаниям на собственном оборудовании (промышленных экструдерах) с поправкой на неизбежный простой и снижение производительности
- Демонстрационные занятия в рамках существующих и новых программ
- Высококвалифицированные технические специалисты компании Clextral организуют в испытательном центре обучающие модули и краткие лекционные курсы для технологического персонала

Экспериментальную экструзионную линию Clextral необходимо бронировать заранее.

Свяжитесь с нами, чтобы получить дополнительную информацию и назначить время проведения испытания.

usasales@clextral.com

ЛАБОРАТОРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ИСПЫТАНИЙ

Пилотное предприятие компании Clextral в Тампе (США) занимается разработкой новых продуктов и совершенствованием производственных процессов. Разработка, лабораторные испытания, создание прототипов, изготовление мелких партий и моделирование промышленного производства осуществляются независимо друг от друга и конфиденциально.

Пилотное предприятие оснащено новым двухшнековым экструдером EVOLUM+, сушильной установкой и модульным легко закрепляемым вспомогательным оборудованием, предназначенным для формовки, ко-экструзии и нанесения покрытий (предварительной подготовки, удаления газов, резки, окрашивания в два цвета, раскатки).

EVOLUM 56 +

Двухшнековый экструдер EVOLUM+ объединяет функции прекрасно зарекомендовавшей себя флагманской линии EVOLUM® и передовые технологии, которые обеспечивают новые уровни производительности и регулирования температуры производственного оборудования, а также гарантируют высочайшее качество продукции и устойчивость процесса.



МОДУЛЬНОЕ ЛЕГКО ЗАКРЕПЛЯЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПЛАТФОРМА ДЛЯ НАЧИНКИ

Модуль ко-экструзии позволяет изготавливать продукты с начинкой. Экструдер создает прямо экспандированную внешнюю оболочку, а модуль в это время вводит мягкую начинку на уровне фильеры.



СИСТЕМА НАНЕСЕНИЯ ПОКРЫТИЙ

Система нанесения покрытий завершает этот ключевой этап производства пищевых продуктов, который определяет внешний вид, текстуру, структуру и вкус готовой продукции.



ФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА

Формовочная машина придает ко-экструдированным продуктам самые различные традиционные и инновационные формы. Формовка продуктов осуществляется на выходе из фильеры ко-экструзии.



СУШИЛКА EVOLUM

Эта очень компактная ленточная сушилка обладает всеми необходимыми функциями для бережной, эффективной и низкочрезвычайно суши.

Сушилка EVOLUM обеспечивает высокое качество готовой продукции, сохраняя текстуры и структурные свойства всех экструдированных продуктов, в том числе прямо экспандированных снеков (шариков, завитков, шапочек и т. д.), готовых сухих завтраков, злаковой продукции с начинкой и текстурированных растительных белков (крошка).



ГИГИЕНИЧНАЯ И БЕЗОПАСНАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ СРЕДА

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Пилотное предприятие компании Clextral в Тампе полностью соответствует рекомендациям Управления по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов (FDA) и обеспечивает безопасную и гигиеничную производственную среду с точки зрения требований к испытаниям продукции наших заказчиков.



ГИГИЕНИЧНАЯ КОНСТРУКЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

- Специально разработано с учетом санитарных требований для оптимизации безопасности пищевых продуктов
- Экструдер EVOLUM+ изготовлен из нержавеющей стали
- Новые эргономичные конструкции и открытые профили обеспечивают доступ ко всем узлам оборудования
- Использование непрерывного гигиеничного сварного шва при изготовлении оборудования устраняет необходимость в болтовых соединениях



СОБЛЮДЕНИЕ РЕКОМЕНДАЦИЙ FDA: МЕТОДЫ, ПЕРСОНАЛ И ПРАКТИКА

- Правила организации производства / санитарные нормы для всех экспериментальных установок, используемых персоналом и посетителями
- Контроль качества сырья: контроль и документирование при приемке/отгрузке, сухогрузное хранилище отделено от производственного участка
- Санитарная буферная зона перед входом в производственные помещения
- Эффективная рабочая процедура очистки оборудования, полов, стен и туалетов
- Стандартизированные программы защиты от вредителей и утилизации отходов
- Действующая программа планового технического обслуживания для всей линии

