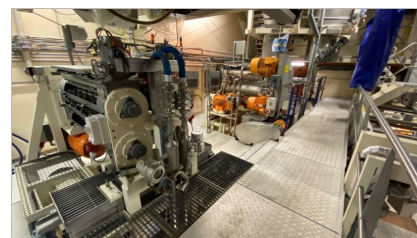
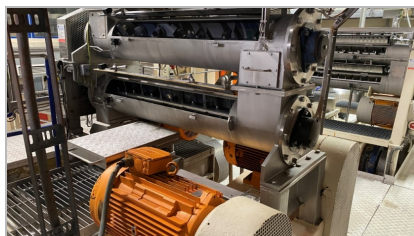
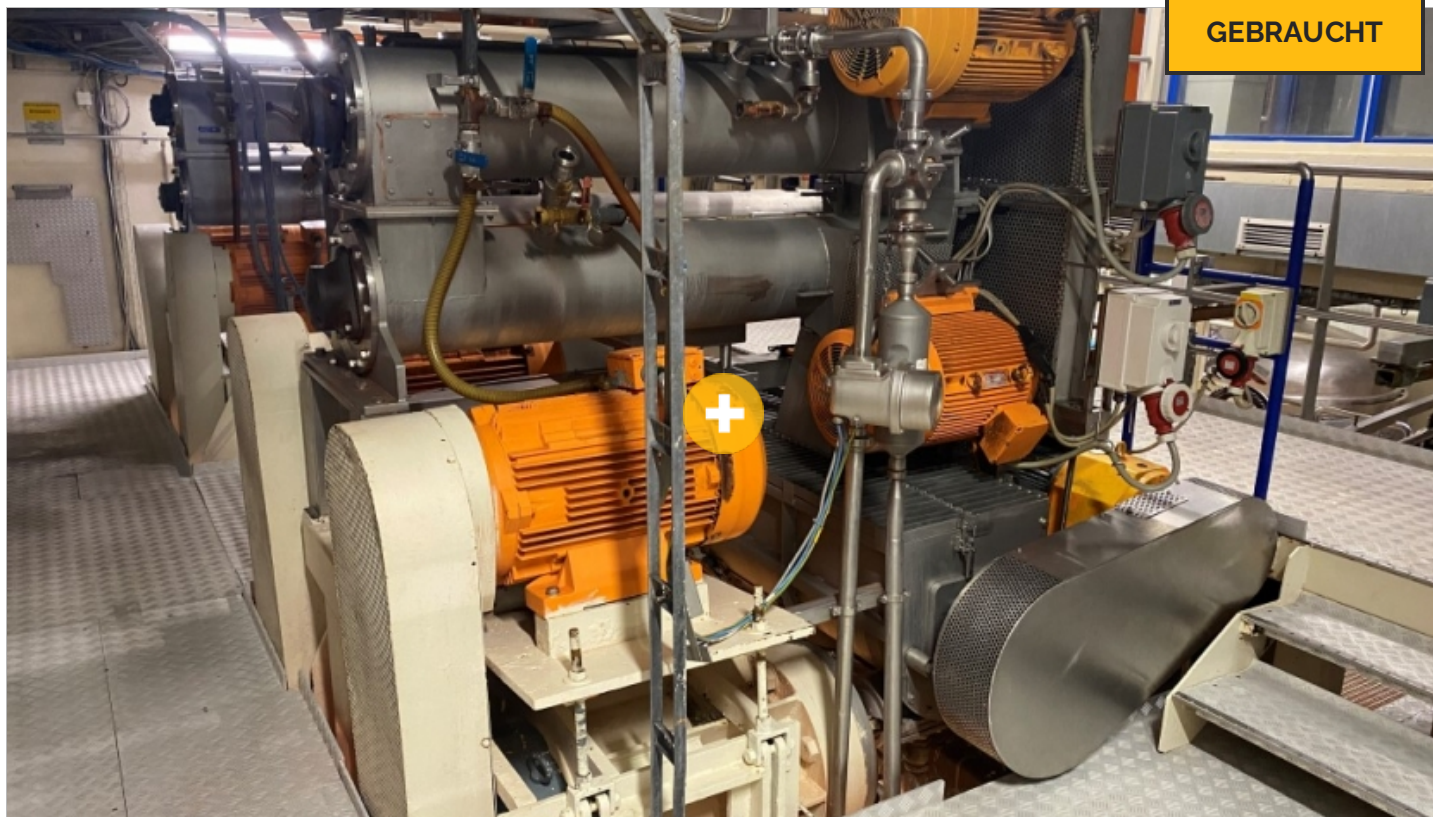


GEBRAUCHT



EXTRUDER “BRAIBANTI - PAVAN”

Der Braibanti/Pavan-Extruder ist für die kontinuierliche Herstellung von Kurzschnitt-Nudeln, Frühstücksflocken und Tiernahrung konzipiert. Der vorbereitete Teig wird durch einen temperatur- und feuchtigkeitsgesteuerten Schneckenextruder zur Matrice geführt, die letztendlich die Form des Produkts bestimmt. Die Extrusion erfolgt unter kontrolliertem Druck und Temperatur, um Konsistenz und strukturelle Integrität zu gewährleisten. Am Ende des Extruders schneidet ein motorisiertes, geschwindigkeitsgeregeltes rotierendes Messer das extrudierte Produkt auf die gewünschte Länge.

Vor der Extrusion durchläuft der Teig einen strukturierten Vorbereitungsprozess. Dieser beginnt mit einem zweistufigen Mischsystem, das trockene und feuchte Zutaten zu einer homogenen Masse kombiniert. Dieses System verwendet einen einzelnen Mischarm mit einstellbaren Schaufeln, um eine ordnungsgemäße Vorbehandlung und Hydratation zu gewährleisten. Die letzte Vorbereitungsphase erfolgt in einer leistungsstarken Misch-/Kneteinheit, die die Teigstruktur weiter entwickelt, um optimale Plastizität, Konsistenz und Elastizität zu erreichen—kritische Parameter für eine stabile und hochwertige Extrusionsleistung.

Kontinuierlicher Mischer - Vorbehandlungseinheit PR210

±120 L / Schnecke

Einzelne Mischwelle mit einstellbaren Schaufeln, doppelte Ausführung

Motor 2 x 15 Kw - 970 U/min

Zufuhr von flüssigen und trockenen Zutaten

Inspektions- und Reinigungsluke

Mischer VM210

± 300L

Einzelne Mischwelle mit einstellbaren Schaufeln

Motor 3 Kw

Extruder BR210

Doppelte Ausführung, 2 Extrusionsköpfe

Motor 2 x 37 Kw - 1482 U/min

Getriebe Sumitomo Cyclo

Doppelwandiges Extruder-Gehäuse, geeignet für Kühlung

Produktionskapazität (Tiernahrung) berechnet auf 30-40 kg/min (abhängig vom Produkt)

Betriebsdruck ± 30-40 bar, abhängig von der Matrice

Angetriebene Schneidkopf / Abtrennmesser (Motor 1,1 Kw - 920 U/min)

Abmessungen (L x B x H): 5.000 x 2.200 x 2.400 mm

Interested? Contact us!
phone: +32 56 77 33 50 - email: info@barsso.com