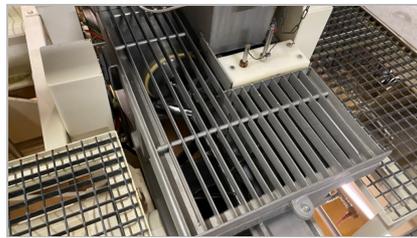
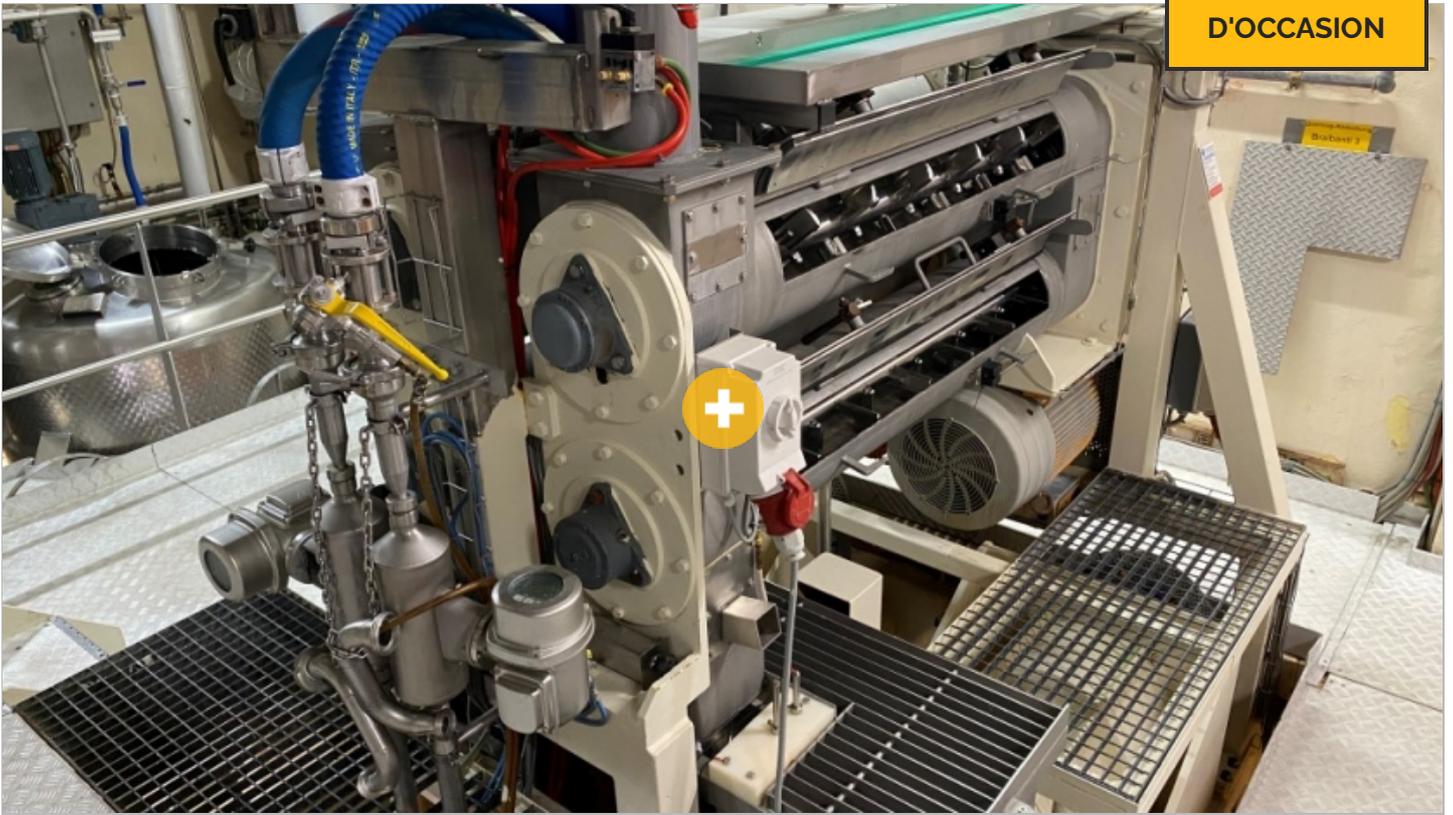


D'OCCASION



TWIN EXTRUDEUSE “BRAIBANTI - PAVAN”

L'extrudeuse Braibanti/Pavan est conçue pour la production continue de pâtes courtes, de céréales pour le petit-déjeuner et d'aliments pour animaux. La pâte préparée est acheminée via une extrudeuse à vis contrôlée en température et en humidité vers la filière, qui définit finalement la forme du produit. L'extrusion se fait sous pression et température contrôlées afin de garantir la cohérence et l'intégrité structurelle. À la sortie de l'extrudeuse, un couteau rotatif motorisé à vitesse contrôlée coupe le produit extrudé à la longueur souhaitée.

Avant l'extrusion, la pâte suit un processus de préparation structuré. Il commence par un système de mélange en deux étapes qui combine les ingrédients secs et humides en une masse homogène. Ce système utilise un bras mélangeur unique avec des palettes réglables pour assurer un pré-conditionnement et une hydratation adéquats. La phase finale de préparation s'effectue dans une unité de mélange/pétrissage haute performance qui développe davantage la structure de la pâte afin d'obtenir une plasticité, une cohérence et une élasticité optimales—des paramètres essentiels pour une extrusion stable et de haute qualité.

Mélangeur continu - préconditionneur PR220 (version 2 lignes)

± 100L / vis

Axe de mélange unique avec pales réglables, double exécution

Moteur 2 x 18,5 Kw - 978 tr/min

Alimentation en ingrédients liquides et secs

Trappe d'inspection et de nettoyage

Mélangeur VM210

± 150L

Axe de mélange unique avec pales réglables

Moteur 1,5 KW - 1461/64 tr/min

Extrudeuse BR220

Double exécution, 2 têtes d'extrusion

Moteur 2 x 37 Kw - 1482 tr/min

Boîte de vitesses Sumitomo Cyclo

Office Barsso NV

Houtekietstraat 9, 8540, Deerlijk, Belgium - info@barsso.com - [+3256773350](tel:+3256773350) - +32 56 77 34 33

Corps d'extrudeuse à double paroi, adapté au refroidissement

Capacité de production (aliment pour animaux) estimée à 30-40 kg/min (selon le produit)

Pression de fonctionnement ± 30-40 bar selon la filière

Tête de coupe / couteau motorisé (moteur 1,1 Kw - 920 tr/min)

Dimensions (Lo x La x H) : 5.000 x 2.200 x 2.400 mm

Possibilité de faire fonctionner 2 produits distincts, 2 lignes d'extrusion sur 1 châssis.

Interested? Contact us!

phone: +32 56 77 33 50 - email: info@barsso.com