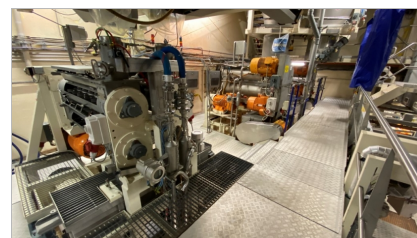
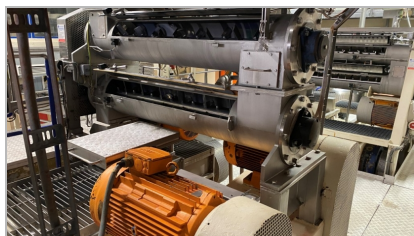
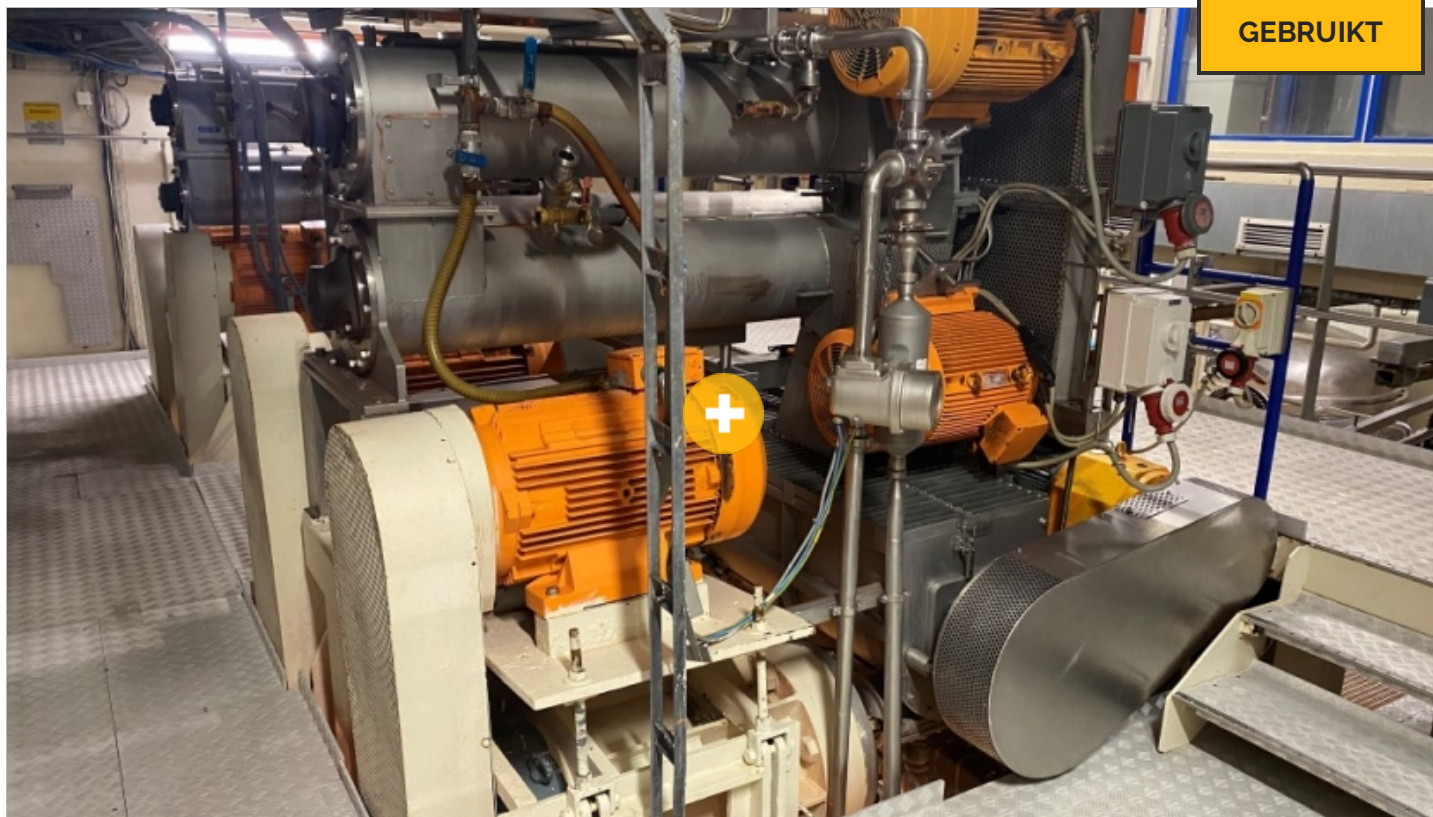


GEBRUIKT



EXTRUDER “BRAIBANTI - PAVAN”

De Braibanti/Pavan extruder is ontworpen voor de continue productie van kort gesneden pasta, ontbijtgranen en diervoeding. Het voorbereide deeg wordt via een temperatuur- en vochtgecontroleerde schroefextruder naar de matrijs geleid, die uiteindelijk de vorm van het product bepaalt. De extrusie vindt plaats onder gecontroleerde druk en temperatuur om een consistente structuur en integriteit te garanderen. Aan het einde van de extruder snijdt een gemotoriseerd, snelheidsgeregeld roterend mes het geëxtrudeerde product op de gewenste lengte.

Voorafgaand aan de extrusie ondergaat het deeg een gestructureerd voorbereidingsproces. Dit begint met een twee-staps mengsysteem dat droge en natte ingrediënten combineert tot een homogene massa. Dit systeem gebruikt een enkele mengarm met verstelbare schoepen om een juiste voorbehandeling en hydratatie te verzekeren. De laatste fase van de voorbereiding vindt plaats in een krachtige meng-/kneedunit, die de deegstructuur verder ontwikkelt om optimale plasticiteit, consistentie en elasticiteit te bereiken—kritieke parameters voor een stabiele en hoogwaardige extrusieprestatie.

Continue doorloopmenger - preconditioner PR210

± 120 L/ schroef

Enkele mengas met instelbare peddels, dubbel uitgevoerd

Motor 2 x 15 Kw - 970 t/min

Toevoer van vloeibare en droge grondstoffen

Inspectie en reinigingsluik

Menger VM210

± 300L

enkele mengas uitvoering met instelbare peddels

Motor 3 KW

Extruder BR210

dubbele uitvoering, 2 extrusiekoppen

Motor 2 x 37 Kw - 1482 tpm

Tandwielkast Sumitomo Cyclo

Dubbelwandige extruder behuizing, geschikt voor koeling

productie capaciteit berekend op (Pet food) 30-40 kg/min (afhankelijk van het product)

bedrijfsdruk ± 30-40 bar afhankelijk van de matrijs

aangedreven snijkop/afkortmes (motor 1,1 KW - 920 t/min)

afmetingen (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