

PELLETPRESSEN

LEBENSMITTELINDUSTRIE





AMANDUS KAHL BEGLEITET SIE

Auf Ihrem Weg zur richtigen Entscheidung



AMANDUS KAHL blickt auf eine rund 100-jährige Expertise in der Fertigung von Flachmatrizenpressen zurück

Die Lebensmittelindustrie nimmt in der KAHL Gruppe eine Schlüsselrolle ein. Von der Produktion von Instantprodukten über die Bearbeitung von Kaffee bis hin zur Herstellung von Lebensmittelextrakten liefern KAHL, SCHULE, NEUHAUS NEOTEC, HEINEN und DEVEX Maschinen und Anlagen für verschiedene Anforderungen. AMANDUS KAHL produziert seit Mitte der 1920er Jahre Flachmatrizenpressen und blickt auf eine rund 100-jährige Expertise bei der Konstruktion und Fertigung von Pressen zurück. Mit der speziellen Anordnung der Presswerkzeuge der O-Reihe lassen sich auch aus besonders feuchten und pastösen Produkten Pellets herstellen. Die Pressen von KAHL zeichnen sich durch ausgereifte Technik und Qualität „Made in Germany“ aus. Das Maschinenrepertoire für den Lebensmittelbereich umfasst derzeit 6 Pelletpressentypen unterschiedlicher Größe, die den Kundenanforderungen entsprechen.



INHALT

01

Instantprodukte
Seite 04 – 05

02

Tee & Kaffee
Seite 06
Zusatzstoffe
Seite 07

03

Koller, Matrize und Vorteile
Seite 08 – 09

04

Pressenübersicht
Seite 10 – 11

05

EAPR-System, Anlagenschema
Seite 12 – 13

06

Produktbeispiele, Referenzen
Seite 14 – 15



INSTANT- PRODUKTE

Für eine gleichbleibende Dosierung
und ein konstantes Geschmackserlebnis



Die Anforderungen in der Lebensmittelindustrie sind hoch. Das betrifft besonders die Hygienestandards. Hinzu kommt die Sicherstellung gleichbleibender Mischungen. Durch die Verwendung von Pellets zur Endproduktherstellung sind dank einer sicheren Dosierung ein konstanter Geschmack sowie eine gleichbleibende Konsistenz gewährleistet. Mit der Wirbelschichttechnologie bedient KAHL die Lebensmittelindustrie ebenfalls auf höchstem Niveau. Prozesse wie Sprühgranulation, Agglomeration, Coating oder Verkapselung verbessern beispielsweise die Löslichkeit von Produkten oder ermöglichen die Verkapselung von aktiven Inhaltsstoffen.

**Haben Sie Fragen zur
Wirbelschichttechnologie
von AMANDUS KAHL?**

Wir beantworten gerne
Ihre Fragen und sind hier
erreichbar:

info@akahl.de
+49 (0)4221 859-0
akahl.com



Fokus der Pelletierung

- Instantprodukte wie Soßenpulver,
Tee, Kaffee, Suppenpulver, Fruchtpulver
- Zusatzstoffe
- Vitaminmischungen



↑ Soßenpulver



↑ Erdbeerpulver



↑ Käsepulver



↑ Erbsenproteinisolat



TEE & KAFFEE

In allen Feinheiten



↑ Hibiskus Pellets



↑ Roibos Tee



↑ Kaffeehütchen

Pellets aus Hibiskus dienen als natürlicher Farbstoff in der Lebensmittelindustrie. Anfallende Nebenprodukte wie Kaffeehütchen können kompaktiert und im Anschluss in der Futtermittelindustrie als Rohkomponente verarbeitet werden. KAHL und NEUHAUS NEOTEC Kaffeetechnologie sind ein international erfolgreiches Team in der Kaffee- und Teeindustrie. NEUHAUS NEOTEC ist weltweit bekannt für hochwertige Grünkaffeecenter, effiziente Röster und erster Ansprechpartner in der Kakao- sowie Nussverarbeitung.



Weitere Infos zur Kaffeeverarbeitung
von NEUHAUS NEOTEC



ZUSATZSTOFFE

Zur gleichbleibenden Dosierung von Vitaminen,
Verdickungsmitteln und Aromastoffen



↑ Vitaminmischung



↑ Dextrose

Granulate aus KAHL Pelletpressen sorgen für gleichbleibende Mischverhältnisse und konstante Qualität. AMANDUS KAHL steht Kunden mit hochwertigen Maschinen, Flexibilität und Know-How zur Seite. In Teamarbeit mit DEVEX, einem Spezialisten für Extraktionsanlagen, liefert die KAHL Gruppe nicht nur breites Wissen in der Pelletierung, sondern auch in der Extraktion für Zusatzstoffe unterschiedlicher Art.

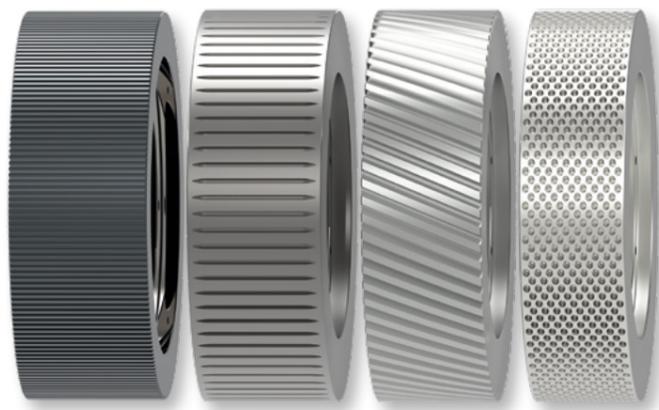


Weitere Infos zur Verfahrenstechnik
von DEVEX

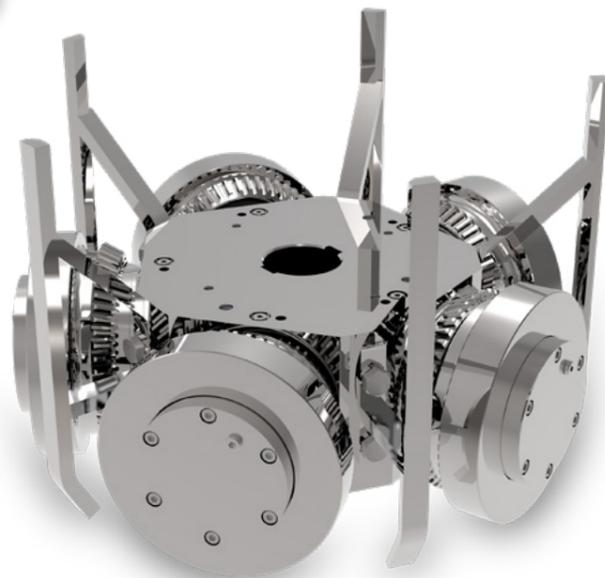


KOLLER UND MATRIZEN

Je nach Einsatzgebiet gibt es unterschiedliche Härteverfahren, die alle in der KAHL-eigenen Härterei für die Koller- und Matrizenfertigung durchgeführt werden



↑ Verschiedene Kollerausführungen



↑ Kollerkopf auf Flachmatrize



Schluss mit Verlustschmierung und unerwünschten Bestandteilen in Ihren Lebensmitteln. Dank der KAHL Gleitringdichtung gelangen während der Produktion keine Schmierstoffe in die Pellets.



VORTEILE KAHL FLACHMATRIZEN



Maschinenvorteile

- Robuste Ausführung
- Lange Standzeiten und niedriger Verschleiß
- Geringer Verbrauch von Betriebsstoffen
- Niedrige Betriebskosten
- Schneller und einfacher Matrizenwechsel
- Geringer Raumbedarf und Footprint
- Geräusch- und vibrationsarm
- Großer Presseninnenraum für Produkte mit niedrigem Schüttgewicht
- Große Koller und niedrige Kollerumfangsgeschwindigkeit
- Einstellbarer Kollerspalt durch Presshydraulik und dadurch leichteres Anfahren
- Speisung im freien Fall
- Wartungsarm – Ferndiagnose möglich



Vorteile für die zu pelletierenden Produkte

- Je nach Produkt direkte Pelletierung ohne Feinvermahlung
- Höchste Flexibilität bei der Pelletierung durch große Vielfalt an Presswerkzeugen
- Hohe Pelletqualität



Vorteile bei AMANDUS KAHL

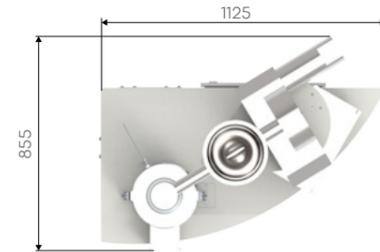
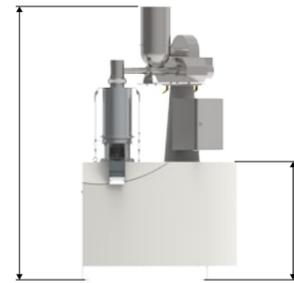
- Hohe Fertigungstiefe
- Langfristiger Service auch nach der Inbetriebnahme
- 6 verschiedene Pelletpressengrößen
- Produktspezifische Konstruktionsanpassungen



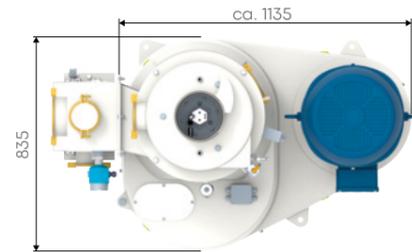
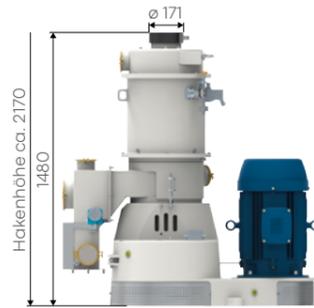
PELLETPRESSEN

Lebensmittelindustrie

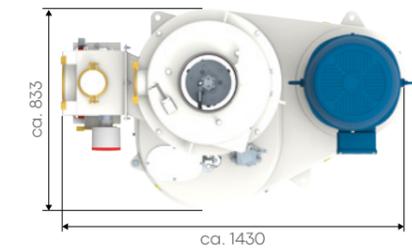
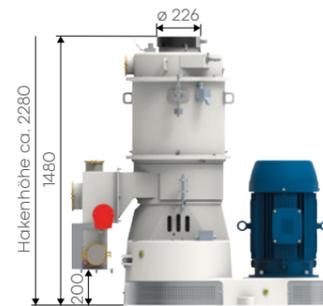
Type	14 – 175
Matrizendurchmesser mm	175
Kollerdurchmesser / -breite mm	130 / bis 27
Kolleranzahl	2
Antriebsmotor kW / min-1	3



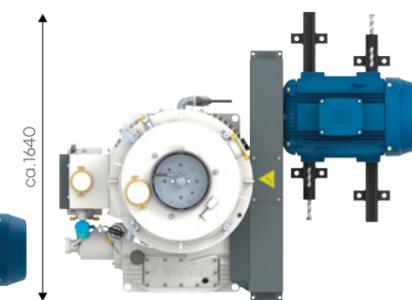
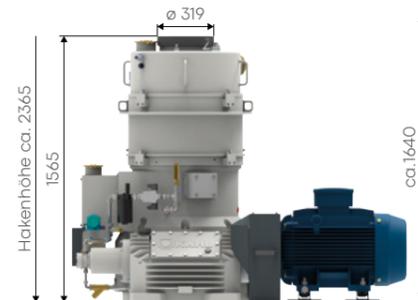
Type	33 – 390
Matrizendurchmesser mm	390
Kollerdurchmesser / -breite mm	230 / bis 75
Kolleranzahl	2
Antriebsmotor kW / min-1	15 – 30 / 1500



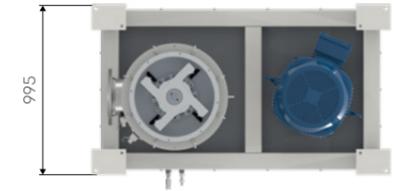
Type	33 – 500
Matrizendurchmesser mm	500
Kollerdurchmesser / -breite mm	230 / bis 75
Kolleranzahl	3
Antriebsmotor kW / min-1	15 – 30 / 1500



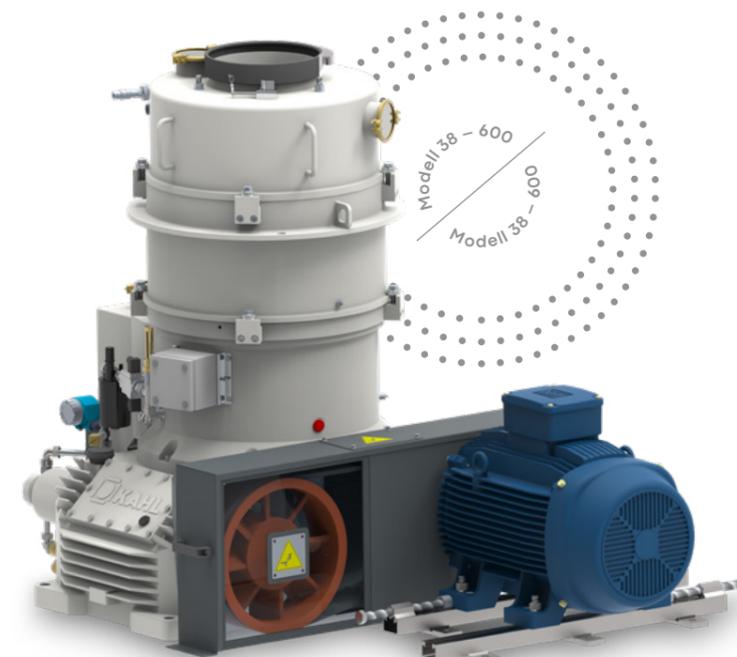
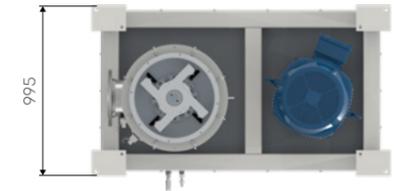
Type	38 – 600
Matrizendurchmesser mm	600
Kollerdurchmesser / -breite mm	280 / bis 100
Kolleranzahl	3 – 4
Antriebsmotor kW / min-1	55 – 90 / 1500



Type	24 – 390
Matrizendurchmesser mm	390
Kollerdurchmesser / -breite mm	230 / bis 75
Kolleranzahl	2
Antriebsmotor kW / min-1	36 / 1500



Type	25 – 500
Matrizendurchmesser mm	500
Kollerdurchmesser / -breite mm	230 / bis 75
Kolleranzahl	4
Antriebsmotor kW / min-1	36 / 1500



**Haben Sie Fragen zur
KAHL Technologie?**

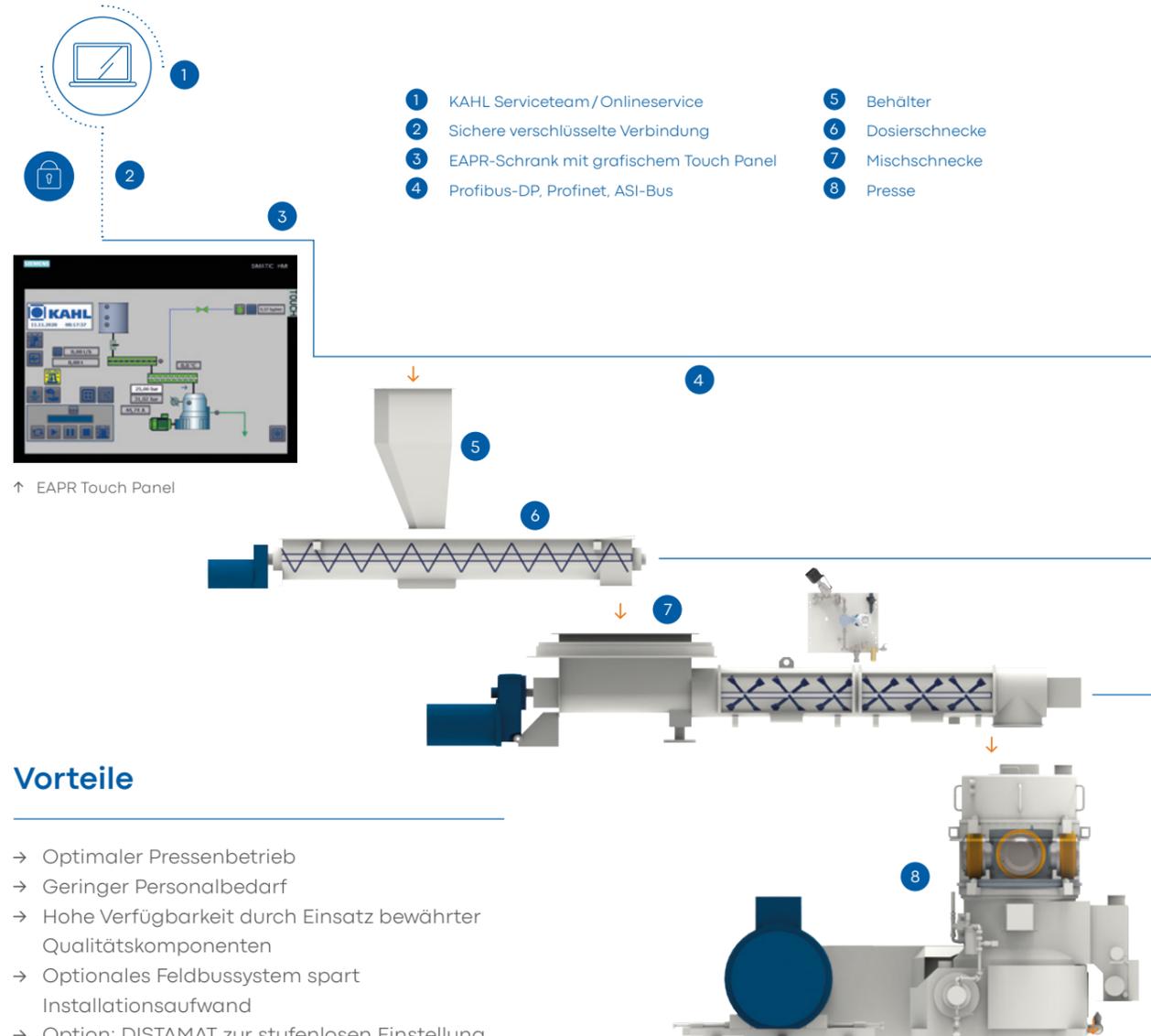
Wir beantworten gerne
Ihre Fragen und sind hier
erreichbar:

info@akahl.de
+49 (0)40 727 71-0
akahl.com



AUTOMATION

Elektronisch-automatische Pressenregelung (EAPR)



↑ EAPR Touch Panel

Vorteile

- Optimaler Pressenbetrieb
- Geringer Personalbedarf
- Hohe Verfügbarkeit durch Einsatz bewährter Qualitätskomponenten
- Optionales Feldbussystem spart Installationsaufwand
- Option: DISTAMAT zur stufenlosen Einstellung und Regelung des Kollerspalts

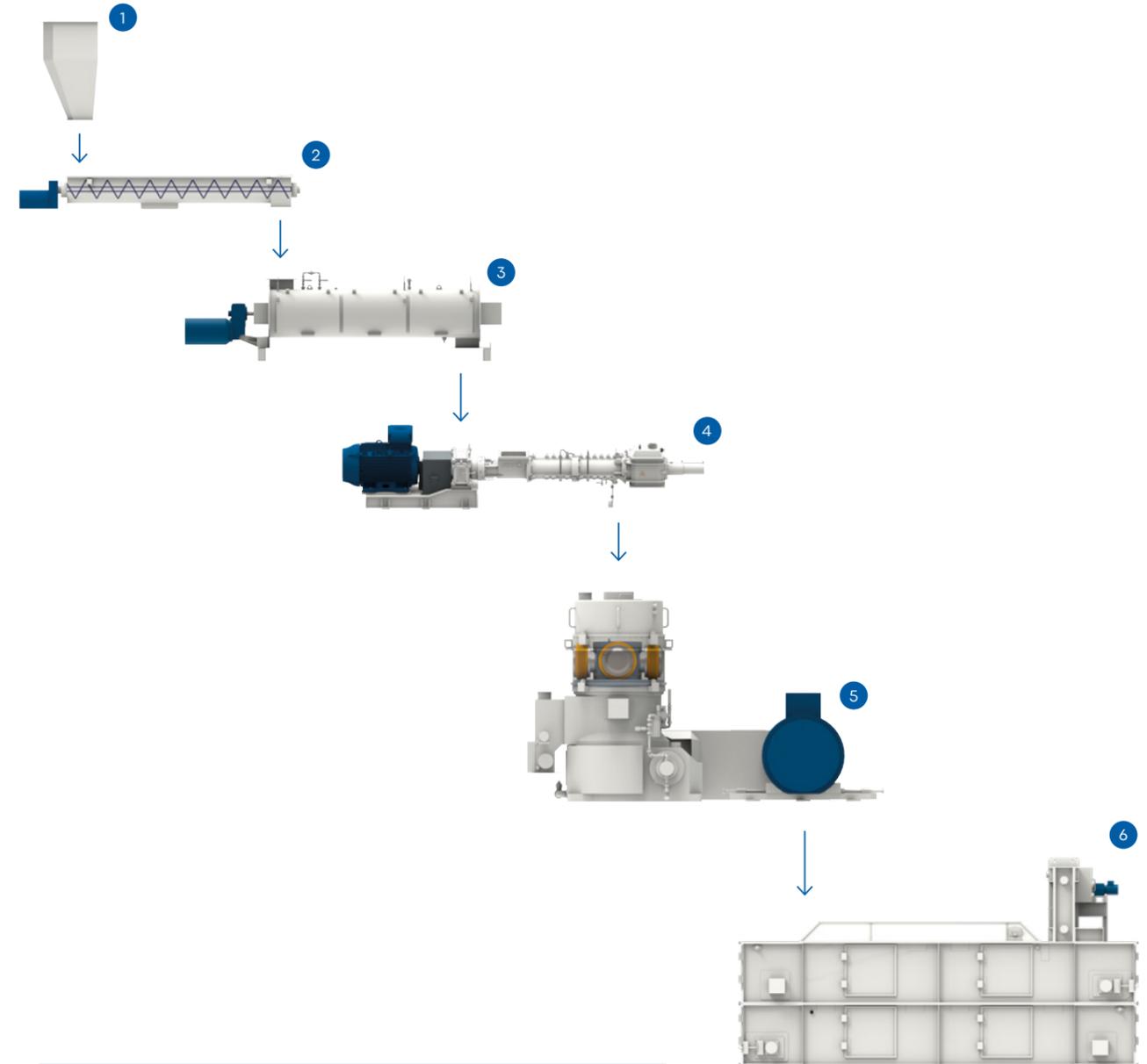
Schalt- und Regelanlagen für alle Anlagengrößen werden von AMANDUS KAHL programmiert und in dem jeweiligen Hardwareprodukt installiert. Unsere Elektronikingenieure entwickeln maßgeschneiderte Anwender-Software für ein

hohes Maß an Betriebssicherheit. Die EAPR ist die Pressensteuerung für den optimalen, automatischen Betrieb der Flachmatrizenpressen aus dem Hause KAHL. Die EAPR steuert und regelt alle relevanten Prozessparameter.



ANLAGEN

Pelletieranlagen für Lebensmittel



- 1 Vorbehälter
- 2 Dosierschnecke
- 3 Mischkonditionierer
- 4 Expander
- 5 Pelletpresse
- 6 Bandkühler



PRODUKT- BEISPIELE

Spezialanfertigungen



↑ Spezielle Granulate für Trinkstäbe



↑ Schokostreuselpellets



↑
Erfahren Sie mehr über unsere
Granuliermaschinen oder
Kompaktieranlagen für den
Einsatz in der Lebensmittelindustrie.



REFERENZENZEN

Anlagen



↑ Zuckerfabrik Euskirchen, © Pfeifer & Langen



↑ Pelletpresse in einer Lebensmittelanlage



Besuchen Sie unseren
Onlineshop
shop.akahl.de

AMANDUS KAHL GmbH & Co. KG

Dieselstrasse 5 – 9
21465 Reinbek
Germany

+49 (0)40 727 71-0
info@akahl.de
akahl.com



Direkt zum Onlineshop:
Jetzt QR Code scannen