

ЭКСПАНДЕР С НАСАДКОЙ В ВИДЕ КОРОНЫ

Для гибкого производства формованных продуктов и предварительного кондиционирования перед гранулированием

ЭКСПАНДЕР С НАСАДКОЙ В ВИДЕ КОРОНЫ ОЕК

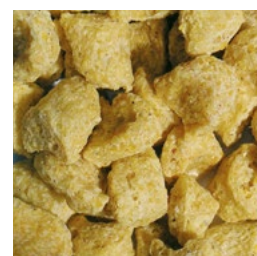
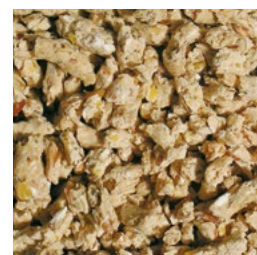
- ▶ 2 в 1: Экспандирование и гранулирование
- ▶ Существенное повышение гибкости экспандирования (SME-управление с гидравлически регулируемым конусом)
- ▶ Грубые частички сохраняют свою грубую структуру в отличие от обычного гранулирования.
- ▶ Существующие экспандеры можно легко переоборудовать в экспандер с насадкой в виде короны.
- ▶ Маленький расход электроэнергии
- ▶ Высокая производительность
- ▶ Готовый продукт различного диаметра
- ▶ Изготовление гранул для всех групп животных

ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ НА ЭКСПАНДЕРЕ С НАСАДКОЙ В ВИДЕ КОРОНЫ ПОВЫШАЕТ КАЧЕСТВО ПРОДУКТА И ЭКОНОМИЧЕСКУЮ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА КОМБИКОРМОВЫХ СМЕСЕЙ ТЕХНОЛОГИЯ ЭКСПАНДИРОВАНИЯ

- одна из лучших универсальных технологий кондиционирования для кормовых смесей и отдельных компонентов.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ЭКСПАНДЕРЕ С НАСАДКОЙ В ВИДЕ КОРОНЫ

В состав экспандера с насадкой в виде короны входит толстостенная смесительная труба со сменными изнашивающимися модулями и вальцом с одной стороны, который снабжен дозировочными и смесительными элементами. Регулировка давления, интенсивности смешивания, нагрева продукта и энергопотребления происходит в режиме программирования плавно без прерывания производственного процесса. Максимальное давление составляет ок. 40 бар, диапазон рабочих температур на выходе экспандера - от 90°C до 140°C. На выходе экспандера давление спонтанно падает, продукт экспандируется и часть добавленной воды испаряется (мгновенное испарение). Дополнительная сушка не требуется. Размер частиц экспандата можно установить с помощью ножей/матрицы.



ЭКСПАНДЕР С НАСАДКОЙ В ВИДЕ КОРОНЫ

ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ГРАНУЛИРОВАНИЕ

Экспандированные смеси повышают производительность прессов. Изменение параметров оказывает положительное влияние на плотность и абразивный износ гранул.

РАСЩЕПЛЕНИЕ КРАХМАЛА

Обработка зерновых компонентов под давлением при высоком уровне температуры и влажности ведет к процессу расщепления крахмала.

ГИГИЕНИЗАЦИЯ

В процессе обработки на экспандере с насадкой в виде короны патогенные микроорганизмы, такие как сальмонелла или плесневые грибы, уничтожаются.

ДОБАВЛЕНИЕ БОЛЬШИХ ОБЪЕМОВ ЖИДКОСТЕЙ

Жидкости, такие как жир, меласса, винасса можно добавлять в экспандер с насадкой в виде короны в больших количествах.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Экспандирование продукта и формование гранул в одном процессе
- Использование трудно перерабатываемых продуктов
- Возможность добавления большего количества жидкостей
- Нейтрализация вредных веществ
- Уничтожение сальмонеллы
- Повышение кормовой ценности
- Снижение производственных затрат

