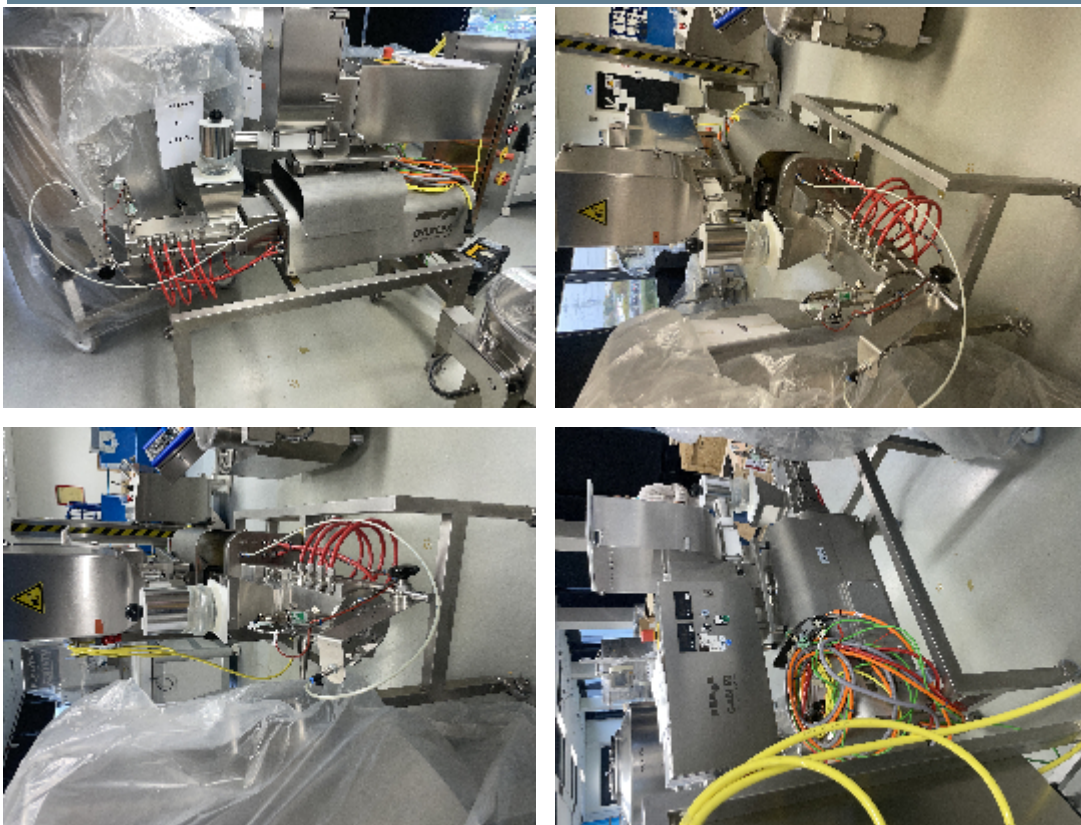




Mezcladores Alta Velocidad/Mezclador para Polvos/Molinos/Granuladores/Compactadores de Polvos Gabler De40

Fotos



Detalles del producto

Categoría:	Mezcladores Alta Velocidad/Mezclador para Polvos/Molinos/Granuladores/Compactadores de Polvos
Machine:	De40
Machine code:	23-656
Fabricante:	Gabler
Año de fabricación:	2013



INTIMAC S.R.L.

Via XXV Aprile, 8
21054 Fagnano Olona (VA) - Italia
Tel. +39 0331 1693557
email: inti@intisrl.it

Descripción

Extrusora Gabler de40 BJ2013

Las extrusoras se utilizan para fundir ingredientes y darles forma alargada y continua.

Las extrusoras son útiles en la producción de alimentos para mascotas y en industrias químicas que fabrican productos acabados de alta calidad, como pellets. En la industria alimentaria, las extrusoras se utilizan para fabricar artículos como pasta y flips de cacahuete.

Velocidad del eje: mín. 2 rpm

Par por eje de tornillo (total x2): Funcionamiento continuo: máx. 116 Nm/funcionamiento de corta duración (máx. 1 s): 150%.

Dimensión de los gusanos $\varnothing = 40\text{mm}$

Potencia motriz del motor principal 4,2 kW

Conexión eléctrica 3x400V 50 Hz kW

Opciones de conexión:

Unidad de control de temperatura para agua y aceite

Dimensiones exteriores LxAxAI : aprox. 1500 x400 x 1300mm

Peso neto aprox. 200 kg