



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

### Fotos



### Detalles del producto

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