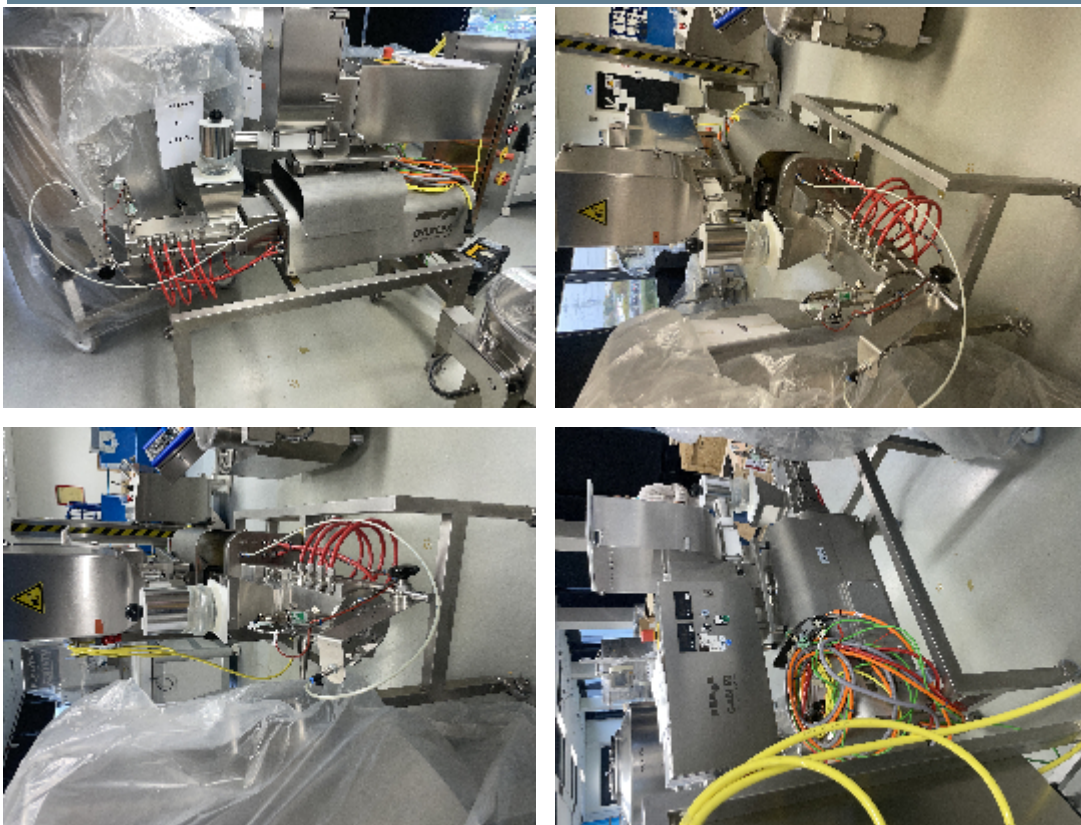




High Shear Mischer/ Mischer für Pulver/Mühlen/Granulierer/Walzenpresse Gabler De40

Fotos



Angaben zum Produkt

Kategorie:	High Shear Mischer/ Mischer für Pulver/Mühlen/Granulierer/Walzenpresse
Maschine:	De40
Maschinencode:	23-656
Maschinenhersteller:	Gabler
Baujahr:	2013



INTIMAC S.R.L.

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

Beschreibung

Gabler Extruder de40 BJ2013

Extruder werden eingesetzt, um Zutaten zu schmelzen und sie in eine lange und kontinuierliche Form zu bringen.

Extruder sind in der Tiernahrungsproduktion und in der chemischen Industrie nützlich, die hochwertige Endprodukte wie Pellets herstellen. In der Lebensmittelindustrie werden Extruder zur Herstellung von Produkten wie Nudeln und Erdnussflips eingesetzt.

Drehzahl der Schneckenwelle: min 2rpm

Drehmoment je Schneckenwelle (Gesamt x2): Dauerbetrieb max116 Nm/Kurzzeitbetrieb (max 1 sec) 150%

Abmessung der Schnecken $\varnothing = 40\text{mm}$

Antriebsleistung Hauptmotor 4,2 kW

Elektrischer Anschluss 3x400V 50 Hz kW

Anschlussmöglichkeiten Temperiergerät für Wasser und Öl

Außenmaße LxBxH : ca. 1500 x400 x 1300mm

Nettogewicht ca. 200kg