

ЭКСТРУДЕР

ЭКСТРУДЕР - предназначен для производства хрустящих шариков из сырья растительного происхождения: кукуруза, рис, горох и т.п. Существует возможность использования композиций смесей с сушеными овощами - морковью, петрушкой, перцем, сельдереем, придающими индивидуальный вкус и запах. В процессе экструдирования продукта в результате воздействия температуры около 120° С и давления до 20 МПа, с последующим резким расширением продукта, происходит изменение структуры белка в легко при сваемую, - может он быть элементом здорового питания. Готовым продуктом являются хрустящие изделия в форме шариков, палочек, колец и т.п. Вкус и цвет этих изделий можно изменять используя различные рецептуры смесей.

Технические характеристики	Ekstruder MP-22
ГЛАВНЫЙ ДВИГАТЕЛЬ/ кВт	22
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА/ кВт	2,1
Zasilanie/ V	3 x 400
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ/ mm	820x1160x2000
Масса, кг	900
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ СКОРОСТЬ/ кг/час	ok. 80
цены / zł	



