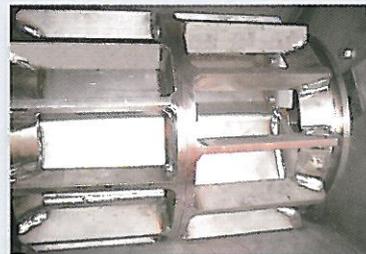
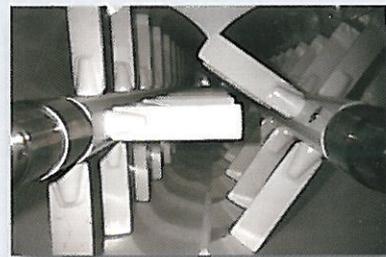


Extractor rotativo



Rotores



ACONDICIONADOR TÉRMICO Y SUPER PREPARADOR DE PRENSA CTID CTIS

- Tratamiento bacteriológico anti-salmonela
- Elaboración de alimentos con harina de fuerte fluidez
- Eficacia de la nutrición para una buena digestión
- Mejoramiento de la absorción de los líquidos
- Control de la humedad

El producto es sometido térmicamente a una inyección de vapor en una cámara de acondicionamiento inclinada, recalentada, y que está provista de uno o dos rotores de mezcla.

En aplicación de Super preparador de prensa y de extrusor:

- tiempo de estancia controlado de 1 minuto a 3 minutos
- temperatura >85° C
- reducción significativa del gasto energético en la granulación y desmigado

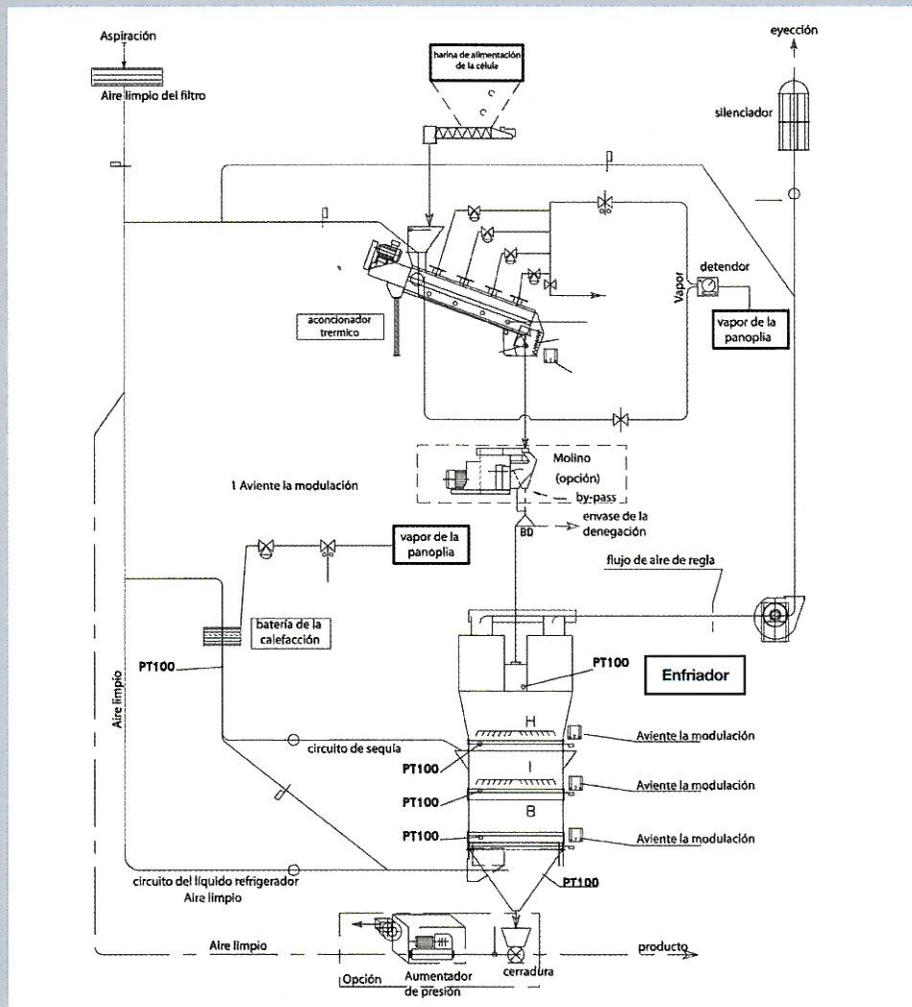


DIAGRAMA TIPO DE TRATAMIENTO TERMICO

El grupo STOLZ concibe y realiza su unidad de tratamiento termico lista para funcionar.

Capacidades de 2 toneladas/hora a 30 toneladas/hora