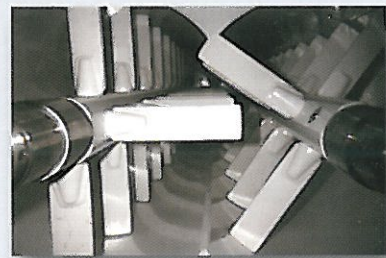


Extractor rotativo



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 $>85^{\circ}\text{C}$
- reducción significativa del gasto energético en la granulación y desmigado

