

Nuevo proceso para la granulación de alimentos

Servicio económico

- debido a la marcha continua

Calificación y validación

- para una producción reproducible y conforme a la calidad
- diseño apropiado para alimentos según GMP

Versatilidad

- debido al fácil manejo

Diseño conforme a GMP

- para excluir contaminaciones cruzadas
- para asegurar una buena accesibilidad de todas las partes de la planta
- diseño compacto, de fácil manejo
- medición de la temperatura
- limpieza simple y fiable
- accionamiento del eje principal regulado por frecuencia
- minimización de las zonas de sala limpia

En diseño apropiado para productos alimenticios

Para aplicaciones en la industria alimenticia las prensas granuladoras de matriz plana son diseñadas según las directivas de GMP. Es posible calificarlas y validar el proceso según los requerimientos de GMP.

AMANDUS KAHL GmbH & Co. KG

Dieselstrasse 5-9

D-21465 Reinbek / Hamburg

Teléfono: +49 (0)40 727 71 - 0

Fax: +49 (0)40 727 71 - 100



La prensa granuladora es una máquina de laboratorio de alta capacidad con un campo de aplicación muy amplio. Las prensas granuladoras fueron diseñadas para la granulación seca efectiva (aglomeración por compresión) de aditivos alimenticios. El diseño de esta serie de construcción, que es particularmente apropiada para el uso en la planta piloto y como pequeña máquina de producción, ofrece una flexibilidad inigualable utilizando diferentes configuraciones de rodillos y matriz así como el accionamiento forzado de los rodillos.



info@amandus-kahl-group.de

www.akahl.de