

Neues Verfahren zur Granulierung von Lebensmitteln

Wirtschaftlicher Betrieb

- Durch kontinuierliche Arbeitsweise

Qualifizier- und Validierbarkeit

- Für reproduzierbare und qualitätskonforme Produktion
- Lebensmittelgerechte Ausführung gemäß GMP

Flexibler Nutzen

- Durch verringerten Handlingaufwand

GMP-konforme Ausführung

- Um Kreuzkontaminationen auszuschließen
- Für gute Zugänglichkeit aller Anlagenteile
- Kompaktes Design, leicht und bequem zu bedienen
- Temperaturmessung
- Einfach und verlässlich zu reinigen
- Frequenz geregelter Antrieb der Königswelle
- Minimierung der Reinraumbereiche

In Lebensmittelausführung

Für Anwendungen in der Lebensmittelindustrie werden die Flachmatrizenpressen entsprechend den GMP-Richtlinien ausgeführt. Sie lassen sich qualifizieren und der Prozess gemäß GMP-Anforderungen validieren.

AMANDUS KAHL GmbH & Co. KG

Dieselstrasse 5-9
D-21465 Reinbek / Hamburg
Telefon: (040) - 727 71 - 0
Fax: (040) - 727 71 - 100



Die Granulierpresse ist eine leistungsstarke Labormaschine für einen sehr weiten Anwendungsbereich. Die Granulierpressen wurden konzipiert für die effektive Trockengranulierung (Pressagglomeration) von Lebensmittel-Zusatzstoffen. Das flexible Konzept dieser Baureihe, die sich besonders für das Technikum und als kleine Produktionsmaschine eignet, bietet durch den Einsatz verschiedener Koller- und Matrizengeometrien sowie den optionalen Zwangsantrieb der Kollerrollen eine unerreichbare Variabilität.



info@amandus-kahl-group.de
www.akahl.de