

EXTRUDER OEE 8



PROZESS-TECHNOLOGIE FÜR DIE PRODUKTION VON CEREALIEN UND SNACKS

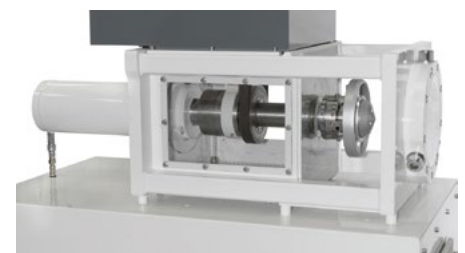
*Extruder OEE 8 mit hydraulisch
verstellbarer Matrize für den Labor-
einsatz oder für Kleinproduktionen*

*Der KAHL-Extruder bietet eine
Vielfalt von Anwendungsmöglich-
keiten und ist als Einwellen-
Extruder enorm flexibel einsetzbar,
bei vergleichsweise moderatem
Investitionsvolumen.*



Die KAHL-Gruppe, als Spezialist in der Lebensmittelverarbeitung, bietet neben der Getreide- und Reisbearbeitung auch Technologien für die Extrusion von Cerealien. Dem Kundenwunsch entsprechend wird der Prozess angepasst, um das angestrebte Produkt zu erreichen. So können Snacks im Extrusionsverfahren oder im herkömmlichen Kochverfahren mit anschließendem Flockieren produziert werden. Vor dem Extrusionsprozess werden die Getreidemehle mit den weiteren Zutaten vermischt, anschließend bei Bedarf kondi-

tioniert und dem Extruder exakt zudosiert. Im Extruder werden die Komponenten geknetet, gekocht und beim Austritt geformt und geschnitten.



Hydraulisch verstellbare Matrize