



2000-CG エクストルーダー

インスタプロ社製ハイシアードライエクストルーダーは、穀物のでんぷん質を効率的に加熱処理し、消化性を高め、高付加価値商品に加工処理します。

細菌やウィルスを除去し、毒素を減らすことによって、いろいろな配合において、でんぷん質を適度なレベルで使用することができます。

特に、ハイシアードライエクストルーダー処理された穀物は、乳牛の飼料において、ルーメンの微生物プロテインを刺激します。また、給餌に注意が必要な子豚や鳥類に対しても、高い消化性を実現します。

特徴

- 穀物専用設計
- 水分添加システム
- カッターヘッド式パーティキュライザー



Grimes, Iowa | 800-383-4524 (USA only)
tel: +1 515-254-1260 | www.insta-pro.com

insta-pro-international instapoint

instaprointernational insta-pro-international

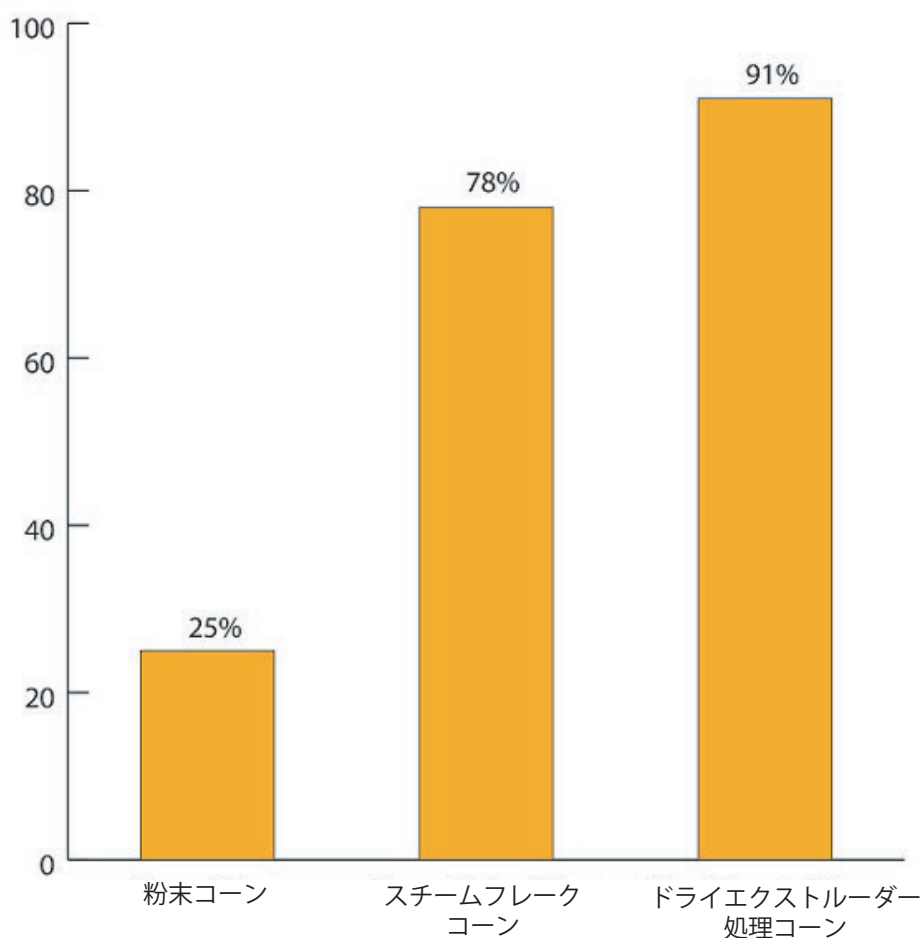
【仕様】

能力	サイズ	重量	モーター
680-818 kg/hr	185 x 193 x 203 (LxWxH, cm)	1977 kg	125 hp (94 kw)メインモーター 2 hp(1.5 kw) トップフィーダーモーター 2 hp (1.5 kw) パーティキュライザー 3/4 hp (0.563 kw) 水分添加システム

【利点】

- エクストルーダー処理をシンプルにすることで、事前の水分率に関係なく穀物をエクストルーダー処理できます。
- シングルチャンバーの採用により、処理が安定とコントロールしやすくなりました。
- パーティキュライザーのカッターヘッドは、製品を細かく粉砕し、搬送やハンドリングが容易になります。
- 高せん断ドライエクストルーダー処理なので、乾燥工程が不要です。

コーンのでんぷん質を最大限に利用できます



*ゲル化の値が大きいとでんぷん質の利用も大きくなります。
コーンのでんぷん質のゲル化率は、処理の方法によって異なります。

©2018 Insta-Pro International®

