



Thermoschnecken
SALMATHERM



Konditioneure, Melassierer
SALMACON

SALMATEC

SALMATEC

Die SALMATEC Konditioneure der Baureihe SALMACON sind die Garanten für die homogene Vermischung der Grundkomponenten und der kontrollierten Zugabe von Zusatzstoffen, wie z.B. Dampf, Melasse, Wasser und vielen anderen.

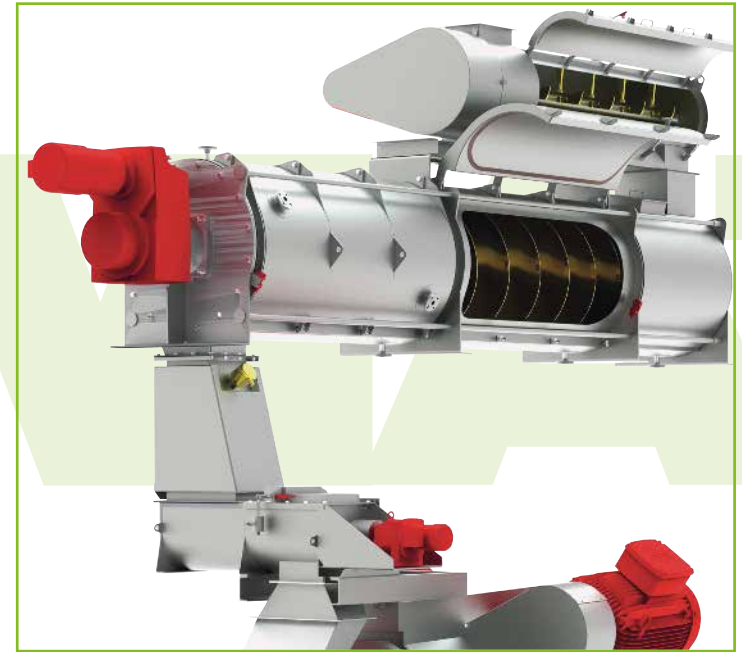
Garanten für homogene Mischungen

SALMACON-Konditioneure sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und stellen durch ihre produktbezogene Konstruktion einen kontinuierlichen Materialfluss sicher. Sie erreichen ein optimales Mischergebnis bei gleichzeitig geringsten Verschleppungen und hoher Selbstreinigung.

Wie alle SALMATEC Produkte entsprechen auch die Konditioneure der Baureihe SALMACON den aktuellsten Sicherheitsbestimmungen und Richtlinien.

Besonderheiten

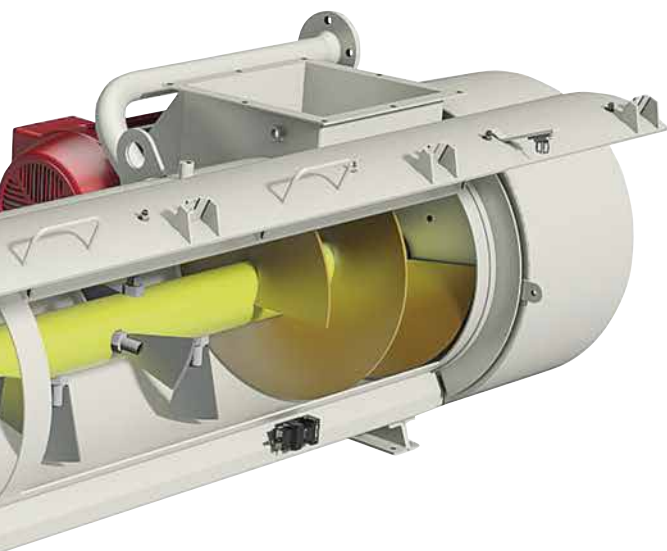
Alle Aufbaukonditioneure der Serie SALMACON sind auch als Melassiermaschinen für hohe Flüssigkeitsmengen geeignet. Besonders lange Verweilzeiten und somit eine sehr intensive Konditionierung des Materials ermöglicht die Bauform der "Doppelkonditioneure".



SALMATEC

TEC

Maße und Inhalte



SALMACON-Typ

SALMACON 220
SALMACON 270
SALMACON 500
SALMACON 1000-1500
SALMACON 1000-1800
SALMACON 1000-2000
SALMACON 1500-1800
SALMACON 1500-2100
SALMACON 1500-2400
SALMACON 1500-3000
SALMACON 1900-2400
SALMACON 1900-3000
SALMACON 1900-3400
SALMACON 1960-2400
SALMACON 1960-3000
SALMACON 1960-3400
SALMACON 1970-3500
SALMACON 1500 DK
SALMACON 1900 DK

Inhalt in Litern

38
67
120
190
226
250
285
330
380
475
470
580
660
680
840
960
1340
570
840

Innendurchmesser in mm

220
270
350
400
400
400
450
450
450
450
500
500
500
600
600
600
700
450
500

Innenlänge in mm

1.010
1.170
1.230
1.500
1.800
2.000
1.800
2.100
2.400
3.000
2.400
3.000
3.400
2.400
3.000
3.400
3.500
3.600
4.800

Doppelwellen-SALMACON-Typ	Leistung in t/h	Antrieb in kW
SALMACON 2015	25	2 x 7,5
SALMACON 2022	35	2 x 11
SALMACON 2030	50	2 x 15
SALMACON 2044	80	2 x 22
SALMACON 2060	100	2 x 30

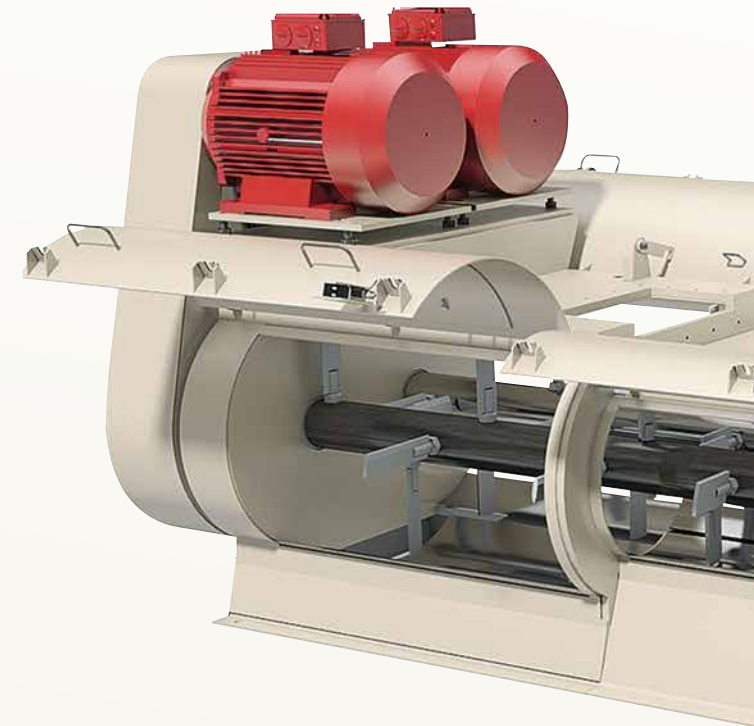
SALM

Das stabile Stahlgehäuse der SALMACON-Konditioneure wird komplett aus rostfreiem Edelstahl (1.4301) gefertigt. Optional ist auch die Produktion aus dem extrem verschleißfestem Duplexstahl (1.4462) möglich. Dies gilt ebenso für das Rundwellenmaterial und die Mischpaddel. Alle produktberührenden Materialien sind aus hochwertigsten Werkstoffen hergestellt.

Stabil und flexibel

Die Dauer der Verweilzeit wird durch den verstellbaren Winkel der Mischpaddel eingestellt und reguliert. Auch ist die Drehzahl des Antriebes veränderbar und individuellen Bedürfnissen anzupassen. Bei allen Modellen verläuft die Inspektionsöffnung über die ganze Breite der Mischkammer. Auf Wunsch können die Konditioneure mit verschleißfesten oder antihaftbeschichteten Auskleidungen ausgestattet werden.

Unsere große Produktpalette bietet für jede Anforderung den richtigen Mischer.



SALMATEC

ACCON



Die SALMATEC Melassiermaschinen der Serie SALMACON sind für die Einmischung großer Flüssigkeitsmengen konzipiert. Die gegenläufig und schnell drehenden Mischwellen garantieren einen hohen Mischeffekt und eine hohe Durchsatzleistung.

Hoher Mischeffekt durch zwei Mischwellen

Direkt nach dem Mischen kann in der gleichen Maschine das Produkt gecoated werden. Dies geschieht in der sogenannten Expansionsstufe. Dabei wird das vermischte Gut mit nichtvermischem Material bepudert. Dadurch wird ein Verkleben der nachfolgenden Förderaggregate vermieden.

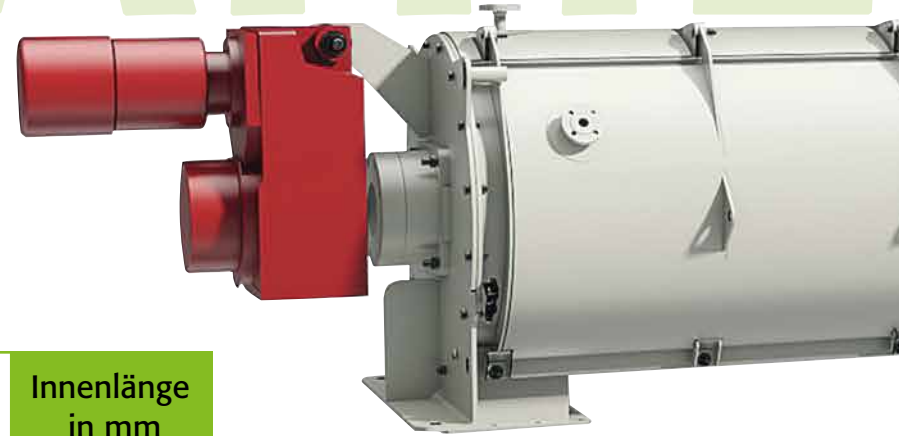
Vorteile

Zwei gegenläufige Mischwellen mit sich überschneidenden Paddeln. Die Mischerpaddel sind auf der Welle verstellbar. Die spezielle Anordnung der Mischerpaddel auf der Welle sorgt für eine Selbstreinigung.

Besonderheiten

Zur Aufpuderung des melassierten Materials mit unbehandeltem bietet SALMATEC für jeden SALMACON eine ZE-Ausführung. Alle SALMACON-Doppelwellenmischer sind auch als Konditioneure für die Zugabe von hohen Dampfmenen geeignet.

SALMATHERM



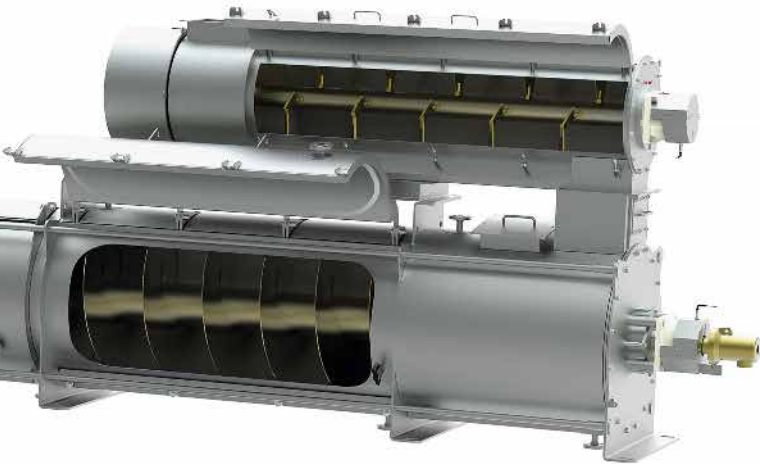
SALMATHERM-Typ	Leistung in t/h *	Innendurchmesser in mm	Innenlänge in mm
SALMATHERM SD 650-4500	8,0	650	4.500
SALMATHERM SD 770-3000	6,0	770	3.000
SALMATHERM SD 830-3100	7,0	830	3.100
SALMATHERM SD 830-4000	110	830	4.000
SALMATHERM SD 830-4300	12	830	4.300
SALMATHERM SD 830-5000	15	830	5.000
SALMATHERM SD 830-6000	18	830	6.000
SALMATHERM SD 830-6500	20	830	6.500
SALMATHERM SD 920-6500	30	920	6.500
SALMATHERM SD 1100-6500	40	1100	6.500

* basierend auf einer Verweildauer
von 2 – 4 Minuten



SALMATEC

R M



Wettbewerbs- vorteile und Kosten- einsparung

Die SALMATHERM-Schnecken zur thermischen Behandlung von Mischfutter schaffen Wettbewerbsvorteile bei gleichzeitiger Betriebskosteneinsparung.

Die SALMATHERM ermöglichen die Produktion von Mischfütterpellets mit erhöhten Dampftemperaturen in Verbindung mit einer langen Verweilzeit.

Durch die intensive und homogene Dampfeinmischung des zu pelletierenden Pressgutes lässt es sich von der nachgeschalteten Pelletierpresse leichter verarbeiten, bei gleichzeitig verbesserter Qualität der Pellets.

Im SALMATHERM wird durch das kontrollierte Verweilen über ein definiertes Zeitintervall das Futter thermisch behandelt. Hierbei werden qualitätsmindernde Mikroorganismen abgetötet, bei gleichzeitiger Verbesserung der Futtermittelverwertbarkeit.

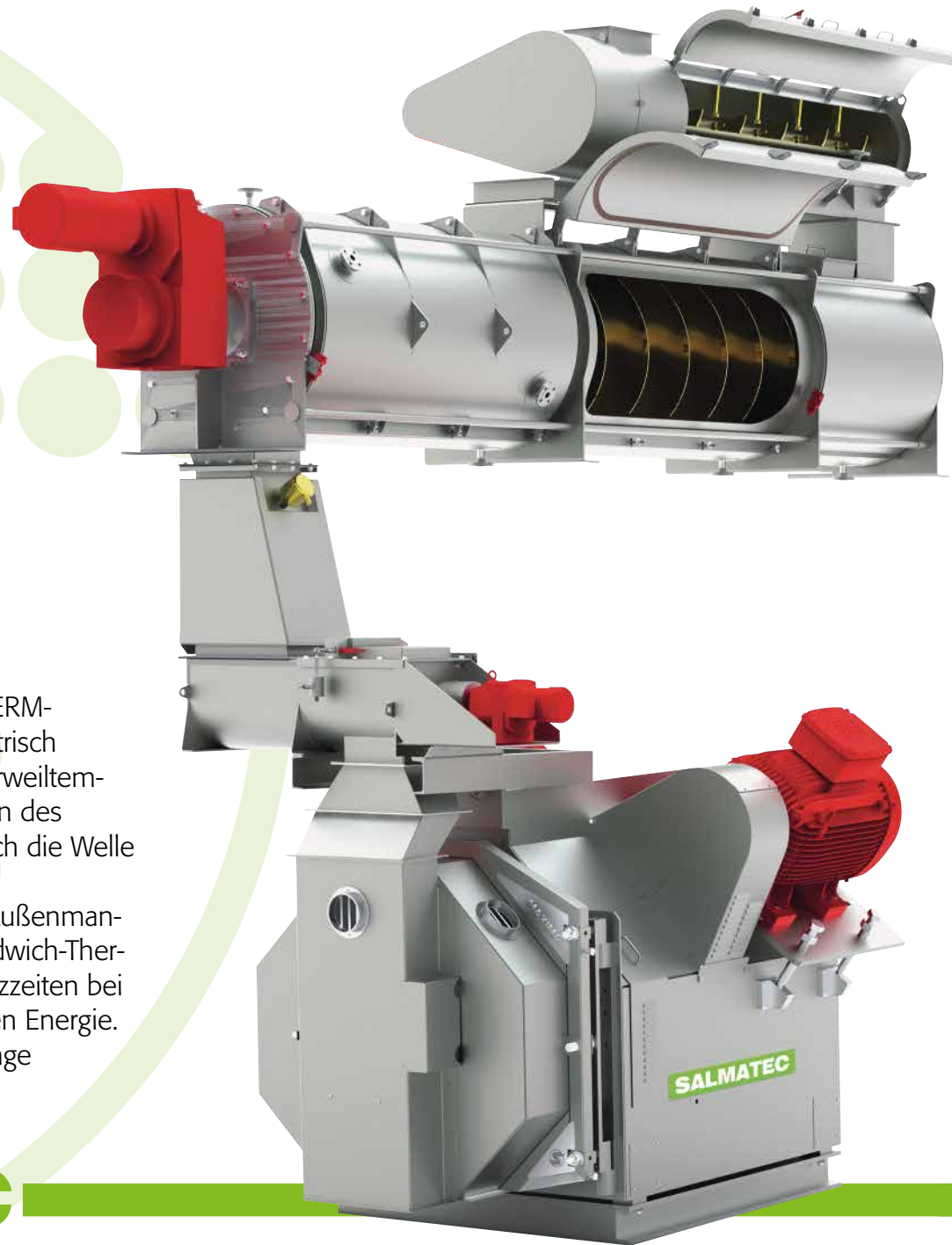
Hoher Wirkungsgrad

Der sehr gut isolierte Außenmantel der SALMATHERM-Thermoschnecken wird aktiv mit Dampf oder elektrisch beheizt. Dieses gewährleistet die gewünschten Verweiltemperaturen und verhindert das Anhaften des Pressgutes. Zusätzlich kann auf Wunsch die Welle mit Dampf beheizt werden.

Die Konstruktion des SALMATHERM-Außenmantels besteht komplett aus lasergeschweißtem Sandwich-Thermoblech. Dadurch ergeben sich sehr kurze Aufheizzeiten bei gleichzeitig hohem Wirkungsgrad der eingebrachten Energie. Große Reinigungsöffnungen über die gesamte Länge erlauben einen guten Zugang zum Prozessraum.



SALMATEC



Konditioneure SALMACON CP (controlled process)



Garanten für die Temperatur

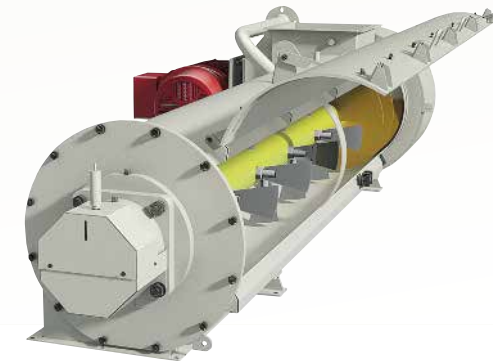
Die SALMATEC Konditioneure der Baureihe SALMACON – CP sind die Garanten für die Sicherstellung und Einhaltung einer voreingestellten Mehltemperatur. Schieber im Ein- und Auslauf des Konditioneurs sowie ein in der Drehrichtung und Drehzahl variabler Antrieb sorgen für die Einhaltung der gewünschten Mehltemperatur.

Die aus Duplex Stahl hergestelltes Maschinengehäuse und Mischerpaddel sorgen dafür, dass die Verschleißkosten gering bleiben. Ein optimales Mischergebnis, bei gleichzeitig geringsten Verschleppungen, ist selbstverständlich.

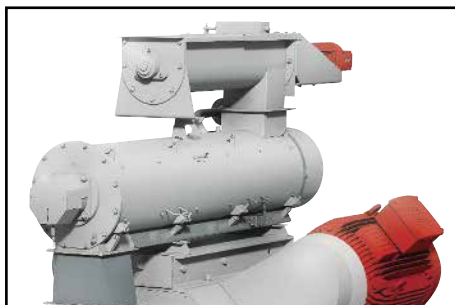
Wie alle SALMATEC Produkte entsprechen auch die Konditioneure der Baureihe SALMACON den aktuellsten Sicherheitsbestimmungen und Richtlinien.

- elektrische Trogbeheizung
- Hitzeschutzisolierung des Troges
- Mehrfach-Düsenbestückung für Flüssigkeitszugabe
- Positionierung der Aufgabestellen nach Wunsch
- verschleißfeste Auskleidung
- antihafbeschichtete Auskleidung
- Gehäuse und Mischerpaddel aus verschleißfestem Duplexstahl
- spezielle Ausführungen für die Verarbeitung extrem leichter Schüttgüter
- Produktangepasste Wellendrehzahl
- Luftdüsen für Reinigung
- Lackierung in Wunschfarbe

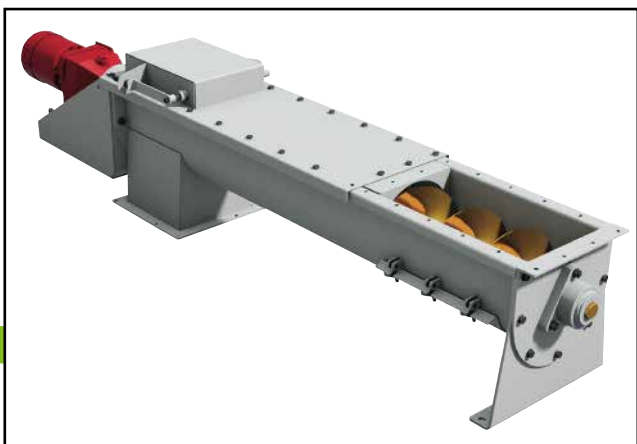
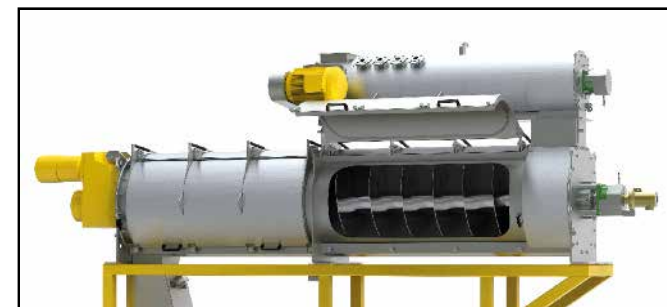
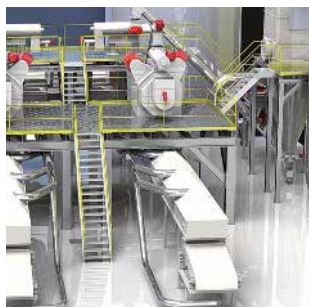
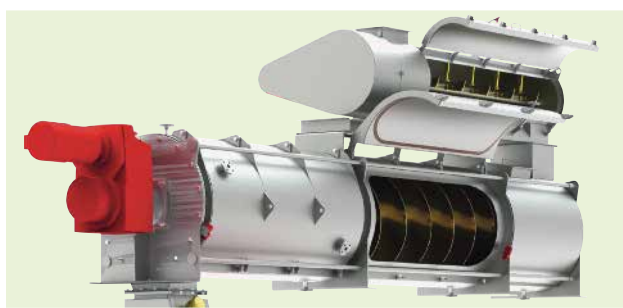
Optionen (Auswahl)



SALMATEC




...die ganze Welt des Pelletierens





SALMATEC

Salzhausener Maschinenbautechnik GmbH
Bahnhofstrasse 15a
D - 21376 Salzhausen (Germany)
Fon: +49 4172 9897 0
Fax: +49 4172 1394
info@salmatec.de · www.salmatec.de

 zertifiziert nach DIN EN ISO 9001

*...die ganze
Welt des
Pelletierens*



Futtermittel



Nachwachsende Rohstoffe



Nahrungsmittel



Recycling



SALMATEC