

Système combiné d'extrusion et de cuisson

C.W. Brabender Instruments

Fonction primaire

Ce système combine la mise en forme et la cuisson continue d'un ingrédient ou d'un mélange pour lui donner formes et dimensions variées.

Applications

- Cet équipement permet d'évaluer et d'optimiser les paramètres d'extrusion pour un produit donné. Il permet aussi de préparer des produits finis (snacks) ou semi-finis (pâtes alimentaires) à partir de sous-produits de valorisation.

Exemple d'application : les résidus de pommes de terre deviennent un ingrédient de base pour une grignotise santé et expansée.

Principe de fonctionnement

Des ingrédients secs et liquides sont introduits en continu dans l'extrudeur-cuiseur. Le mélange subit des changements physiques causés par la pression et les températures existantes dans le système. La double vis transporte le mélange vers la matrice qui détermine la forme du produit. La dimension du produit extrudé varie selon la vitesse de la double vis et celle du couteau rotatif situé à la sortie de la matrice.

Avantages

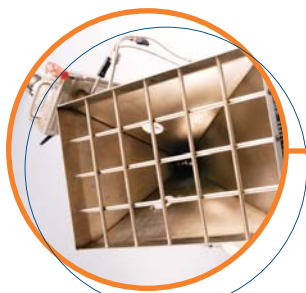
- Possibilité de plusieurs opérations simultanées avec un seul équipement (mélange, cuisson, texturation et mise en forme)
- Procédé en continu et versatile (plusieurs types de produits, de paramètres ajustables et choix de matrices)



Modèle Intelli-Torque Plasti-Corder®

- Extrudeur cuiseur à double vis conique
- Vitesse maximale : 250 RPM
- 4 points de contrôle de la température
- Lecture de pression du système
- Refroidissement à l'air et possibilité de refroidissement à l'eau
- Contrôle informatique, possibilité d'enregistrement des paramètres d'opération au cours de l'essai
- Couteau rotatif à vitesse variable
- 2 entrées d'ajout de liquide

Site internet : www.cwbrabender.com



Alimenteur



Matrice et couteau



Double vis



Produits extrudés