

혼합 압출기(Extrud-O-Mix)

Extrud-O-Mix는 저압 혼합 압출기로, 믹싱/블렌딩과 응집 사이의 기능을 가집니다.

분말과 액체가 결합하여 균일하고 자유 유동성의 먼지가 없는 펠레트 또는 입자를 형성합니다.

Extrud-o-mix는 주로 건조분말과 흐르는 액체를 결합하여 반죽이나 압출에 적합한 Dough를 생산하도록 설계되었습니다.

그러나 효율적인 연속 믹싱과 조정가능한 shear input, 하우징과 rotor에서의 열전달이 가능해, 다양한 용도로 사용됩니다.



Discharge design for pellet production

단일 외팔보축 설계는 베어링을 공정으로부터 격리시켜, 오염을 최소화 합니다.

나선형으로 배열된 여러줄의 해머 또는 날개는 하우징에 부착된 고정 모루(anvil)와 작용하여 원료를 연속 반죽, 혼련(混鍊, mulling)시켜 paste에서 heavy dough에 이르는 상태로 만듭니다.

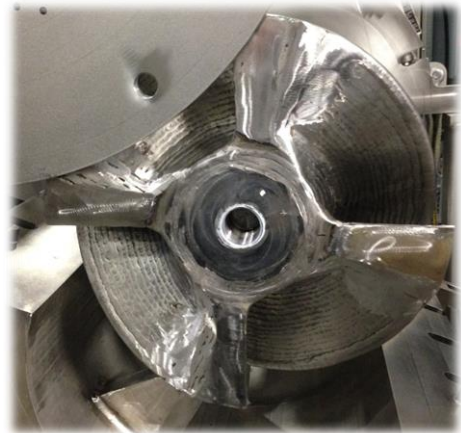
전단(shear)과 혼합강도의 양은, 고정 모루(anvil)를, 이송저항을 가져다 주는 내부 orifice plate로 대체함으로써 증가될 수 있습니다.

Extrud-O-Mix는 다음과 같은 제품을 생산하는데 최적의 설비입니다:

- Low~medium 밀도, 강도의 Pellet생산
- 0.8~10mm의 pellet
- 구상화(球狀化)등 추가 가공에 적합한 pellet생산
- 우수한 분산성을 주는 탄탄한 pellet
- 반죽과 같은 크림 또는 충전재
- 저융점 분말 또는 flake로부터 생산된 Pellet

Extrud-O-Mix는 또한 반죽, 도우같은 물질의 건조효율을 높이기 위한 컨디셔닝에도 적합하며, 이후 유동층 건조기 또는 flash type dryer에 공급됩니다.

믹서로 사용되든 아니면 응집기로 사용되든 Extrud-O-Mix는 도우같은 물질이나 저융점 물질에는 완벽한 해결책이 될 수 있습니다.

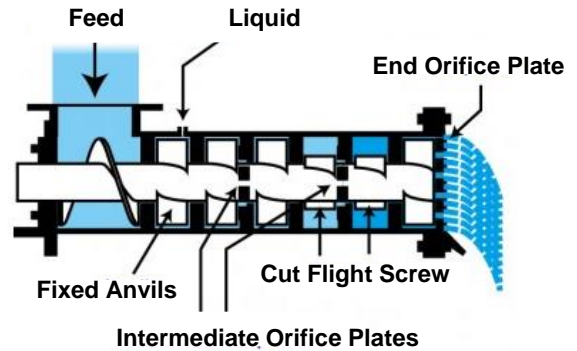


Optional hardfaced rotor



Extrud-O-Mix의 특징:

- 조개뚜껑 설계로 내부 접근 용이
- 안전 스위치 적용 가능
- 해머, 모루(anvil) 전단에 경화처리를 한 고부하 shaft rotors
- 외부 장착 골대받이(pillow block) 베어링
- OSHA style guard로 완전 밀폐된 Chain sprocket drive
- 구동부와 하우징을 통합한 Base frame 특수 end orifice plate와 holder설계
- 제품 투입구와 액체 첨가를 위한 Flanged connections



용도별 특수 옵션

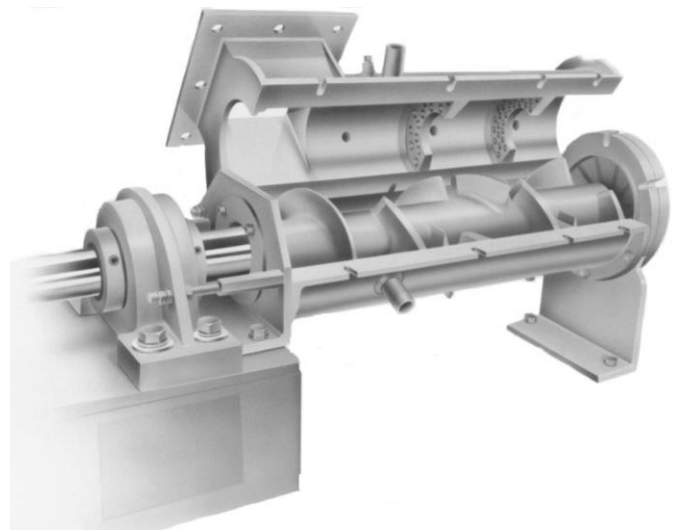
- 다양한 설비의 재질
- 강한 믹싱을 위한 Intermediate orifice plate
- 가열, 냉각을 위한 Jacketed body
- 가열, 냉각을 위한 중공(Hollow) rotor
- Shaft에 장착되거나 또는 별도로 구동되는 cutoff knives
- 다양한 중간 및 말단 orifice plates.
- Powder feeding systems.
- Variable frequency drive controllers.



EM24 for Ag chemical

응용 가능 원료:

- Agricultural chemicals
- Feed additives
- 효모(Yeast)
- Detergent additives
- Pharmaceuticals/Nutraceuticals
- 감미료(Sweeteners)
- 염료/안료(Dyes / pigments)
- Bakery mix
- 점토(Clays)
- Frosting / icing



Model EM 10 for Pectin