



## 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、穀物でのんぶ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、でんぶ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



Processing Technologies for Food and Feed

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

[insta-pro-international](#) [instapoint](#)  
[instaprointernational](#) [insta-pro-international](#)

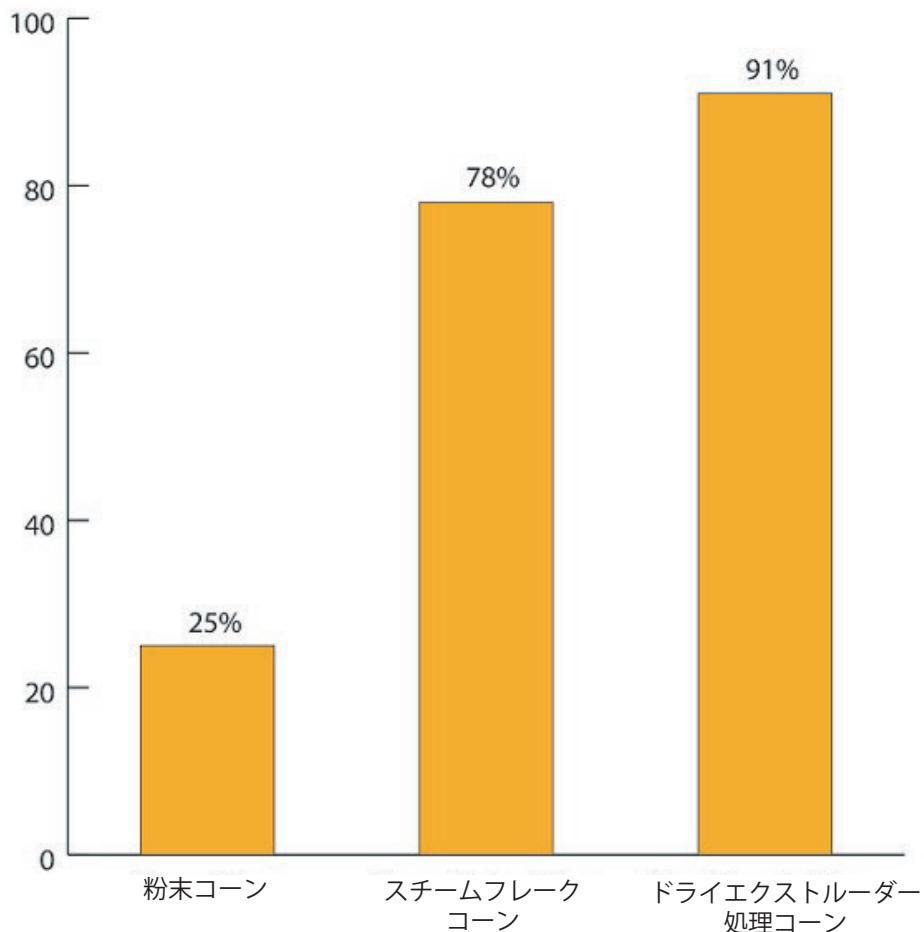
## 【仕様】

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、製品を細かく粉碎し、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。

コーンのでんぶ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ぶん質の利用も大きくなります。  
コーンのでんぶん質のゲル化率は、処理の方法によって異なります。

©2018 Insta-Pro International®

 株式会社 野澤組 機械部 <https://www.totalapproach.co.jp/> 野澤組のトータルアプローチ

本社機械部 〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-5-2 (東宝日比谷プロムナードビル) 電話:(03)3528-8106 FAX:(03)3528-8125  
北海道営業本部 〒080-0048 北海道帯広市西18条北1-1-2 電話:(0155)67-5025 FAX:(0155)67-6207  
九州営業所 〒862-0954 熊本県熊本市中央区神水2-10-7 (光永ビル) 電話:(096)381-3914 FAX:(096)381-3841

