



# EXTRUDER MAKANAN

- Fungsi evolusional

Bahan baku diisikan ke dalam hopper tanpa diolah dan dimasukkan ke dalam silinder secara terus-menerus dalam jumlah yang konstan oleh feeder dan ditransfer ke sekrup-ganda. Dalam proses tersebut, bahan menjalani penambahan air, pemolesan, kompresi, peremasan, pemotongan, dll, sesuai keperluan. Ketika produk diekstrusi ke udara dari cetakan, produk yang mengembang atau tidak mengembang dapat langsung dikeluarkan dengan pemanasan dan penekanan.

Sterilisasi dan penonaktifan enzim dilakukan pada saat yang sama dengan perlakuan suhu tinggi dan tekanan tinggi.

## PT Jawa Baru

Jl. Prof. Dr. Seopomo, S.H. 45F  
Jakarta 12810, Indonesia

Telephone : +62 21 8298401  
Mobile (wa) : +62 852 1679 9191

E-mail : [support@djawabaru.co.id](mailto:support@djawabaru.co.id)  
Website : <http://djawabaru.co.id/>

## Kowa Kogyo Co.,LTD

Jl. 4-6-16, Oimazatomiami, Higashinariku,  
Osaka, 537-0013 Japan

Telephone : +81-6-6979-0037  
Fax : +81-6-6976-1256

E-mail : [info@kowa-kogyo.com](mailto:info@kowa-kogyo.com)  
Website : <http://www.kowa-kogyo.com>

## Spesifikasi Stander Extruder Sekrup Ganda Kowa

Komponen		Model	KEI 25	KEI 45	KEI 65	KEI 87
Jenis Sekrup		Rotasi bersama				
L/D		18	15,25,30	15,20,25	15,20,25	
Kecepatan sekrup		30~300				
Kapasitas		5~15	40~60	150~200	500~600	
Motor utama (kW)		6.7	15~22	45~75	90~160	
Pengumpan tong	Sistem pemanasan	Pemanas pita & keramik		Pemanas Aluminium Tempaan		
	Sistem pendinginan	Pendinginan dengan air				
	Kapasitas hopper (Kg)	10	10	100	200	
	Sistem pengumpan	Meja pengumpan				
Peralatan pelumasan		Pompa model roda motor				
Tinggi peralatan		1100	1100	1250	1300	
Utilitas	Air pendinginan (liter/menit)	36~40		60~90	90~120	
	Kapasitas listrik (KVA)	22~35	45~50	125~150	250~300	
Berat (t)		1	1.3~2.5	4~5.5	6.7~8	

Data dalam spesifikasi di atas dapat berubah tanpa pemberitahuan.

### Pengering panggang sekunder (Opsional)



### Penerapan

Berbagai produk makanan seperti kue camilan, kerupuk beras dan roti pipih, makanan fungsional di bidang medis, protein nabati berserat dan bertekstur yang terbuat dari kedelai pati-pragelatin dan tepung kedelai bebas lemak, produk pasta ikan, produk seperti-cumi berbahan dasar ikan, dll. dapat diproduksi.

Dalam pembuatan minuman seperti bir, pengolahan bahan baku dapat dilakukan secara efektif. Selain untuk makanan, mesin ini digunakan secara luas untuk bahan pakan seperti makanan hewan piaraan.

Menggunakan pengering opsional memungkinkan Anda untuk memberikan rasa dan tekstur favorit.