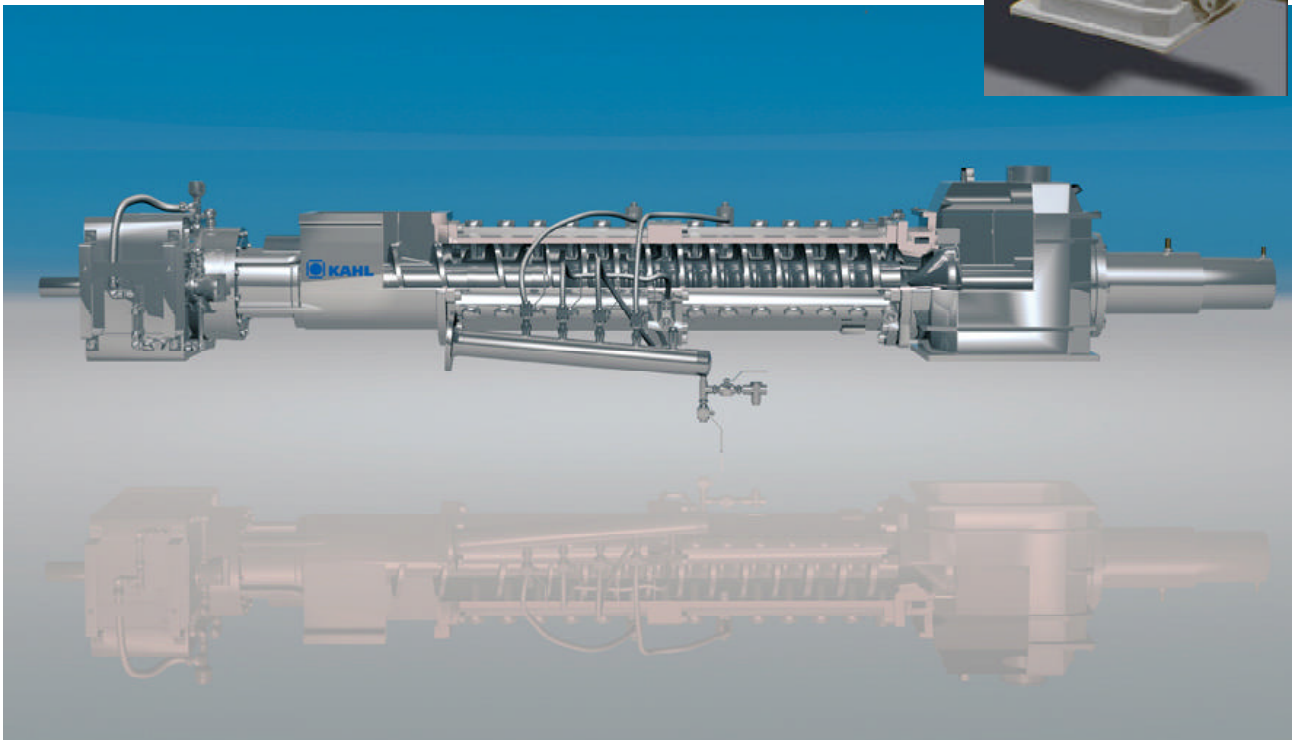


El principio del acondicionamiento a presión

Debido al efecto “Flash” y la expansión, esta máquina se denominó expander de abertura anular.

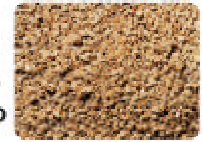


La presión dentro del expander es aprox. de 40 bar. Por un instante se alcanza una temperatura alta. El tiempo de permanencia del producto en el expander es aprox. de 5 segundos.

A la salida, la presión cae inmediatamente a la presión atmosférica y una gran parte del agua añadida se evapora espontáneamente (evaporación flash).

Como consecuencia de esta evaporación de agua la temperatura del producto baja de golpe a 90 °C.

Al salir del expander, el pienso expandido tiene una estructura migajosa o de trozos dependiendo de la fórmula o de la temperatura ajustada del producto.



¿Qué habla en favor de Expandido® ?

- Expandido® es un pienso estructurado
- Pienso absolutamente homogéneo, libre de segregación
- Estructura granular con granulometría estrecha
- Fluidez excelente
- Pienso con poco polvo, el polvo y los finos se aglomeran
- Libre de gérmenes patógenos y mohos
- Mejor conversión alimenticia y mayores incrementos diarios de peso
- Excelente solubilidad en el agua (disolución rápida)
- Consumo de agua reducido y así mayor consumo de sustancia seca en el caso de alimentación líquida
- Menores gastos de producción en comparación con gránulos desmigajados
- Más flexibilidad respecto a la selección de las materias primas
- Ya no precisa granulación