



*Thermoschnecken*  
**SALMATHERM**



*Konditioneure, Melassierer*  
**SALMACON**

**SALMATEC**

# SALMATEC

Die SALMATEC Konditioneure der Baureihe SALMACON sind die Garanten für die homogene Vermischung der Grundkomponenten und der kontrollierten Zugabe von Zusatzstoffen, wie z.B. Dampf, Melasse, Wasser und vielen anderen.

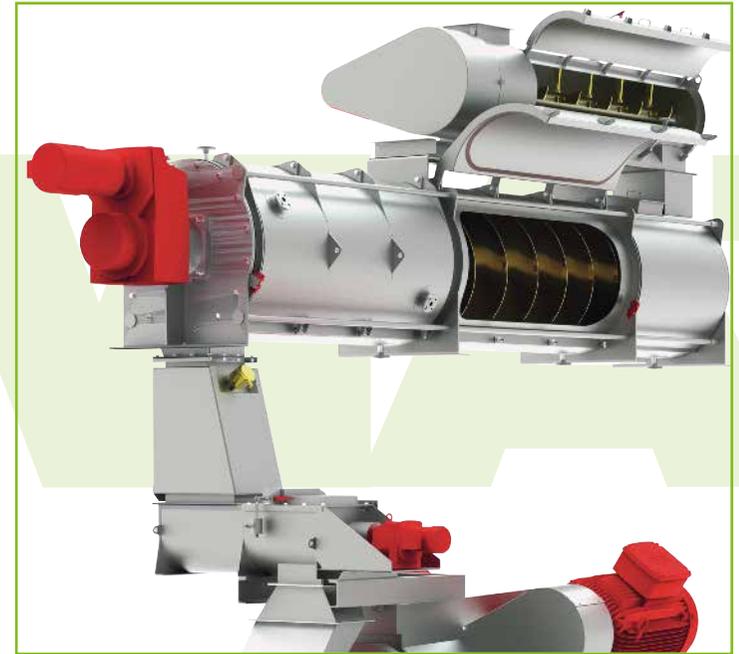
## **Garanten für homogene Mischungen**

SALMACON-Konditioneure sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und stellen durch ihre produktbezogene Konstruktion einen kontinuierlichen Materialfluss sicher. Sie erreichen ein optimales Mischergebnis bei gleichzeitig geringsten Verschleppungen und hoher Selbstreinigung.

Wie alle SALMATEC Produkte entsprechen auch die Konditioneure der Baureihe SALMACON den aktuellsten Sicherheitsbestimmungen und Richtlinien.

## **Besonderheiten**

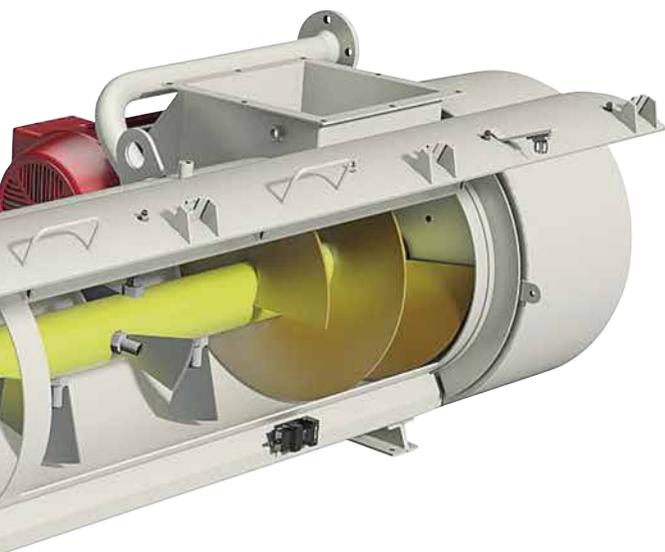
Alle Aufbaukonditioneure der Serie SALMACON sind auch als Melassiermaschinen für hohe Flüssigkeitsmengen geeignet. Besonders lange Verweilzeiten und somit eine sehr intensive Konditionierung des Materials ermöglicht die Bauform der "Doppelkonditioneure".



# SALMATEC

# SALMATEC

## Maße und Inhalte



### SALMACON-Typ

### Inhalt in Litern

### Innendurchmesser in mm

### Innenlänge in mm

SALMACON 220	38	220	1.010
SALMACON 270	67	270	1.170
SALMACON 500	120	350	1.230
SALMACON 1000-1500	190	400	1.500
SALMACON 1000-1800	226	400	1.800
SALMACON 1000-2000	250	400	2.000
SALMACON 1500-1800	285	450	1.800
SALMACON 1500-2100	330	450	2.100
SALMACON 1500-2400	380	450	2.400
SALMACON 1500-3000	475	450	3.000
SALMACON 1900-2400	470	500	2.400
SALMACON 1900-3000	580	500	3.000
SALMACON 1900-3400	660	500	3.400
SALMACON 1960-2400	680	600	2.400
SALMACON 1960-3000	840	600	3.000
SALMACON 1960-3400	960	600	3.400
SALMACON 1970-3500	1340	700	3.500
SALMACON 1500 DK	570	450	3.600
SALMACON 1900 DK	840	500	4.800

Doppelwellen-SALMACON-Typ	Leistung in t/h	Antrieb in kW
SALMACON 2015	25	2 x 7,5
SALMACON 2022	35	2 x 11
SALMACON 2030	50	2 x 15
SALMACON 2044	80	2 x 22
SALMACON 2060	100	2 x 30

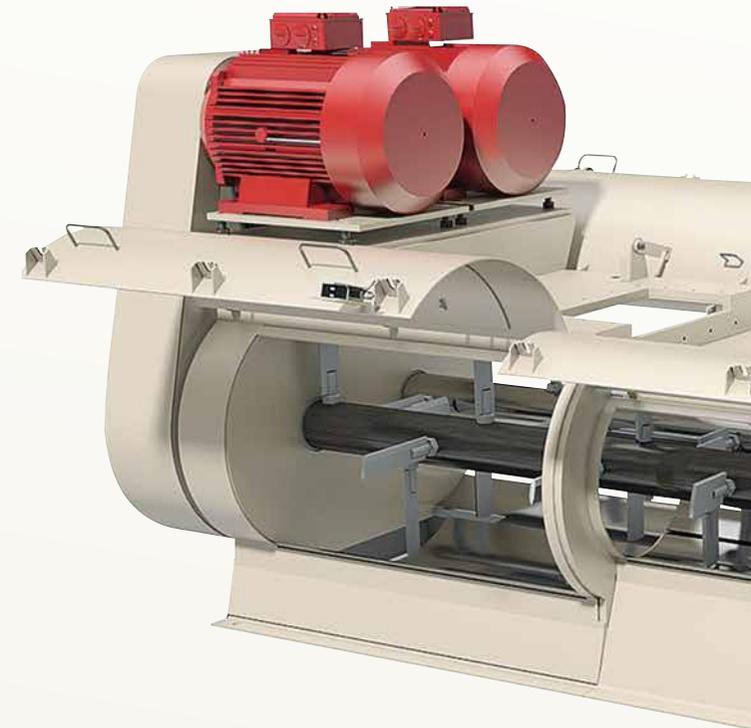
# SALM

Das stabile Stahlgehäuse der SALMACON-Konditioneure wird komplett aus rostfreiem Edelstahl (1.4301) gefertigt. Optional ist auch die Produktion aus dem extrem verschleißfestem Duplexstahl (1.4462) möglich. Dies gilt ebenso für das Rundwellenmaterial und die Mischpaddel. Alle produktberührenden Materialien sind aus hochwertigsten Werkstoffen hergestellt.

**Stabil und flexibel**

Die Dauer der Verweilzeit wird durch den verstellbaren Winkel der Mischpaddel eingestellt und reguliert. Auch ist die Drehzahl des Antriebes veränderbar und individuellen Bedürfnissen anzupassen. Bei allen Modellen verläuft die Inspektionsöffnung über die ganze Breite der Mischkammer. Auf Wunsch können die Konditioneure mit verschleißfesten oder antihaftbeschichteten Auskleidungen ausgestattet werden.

Unsere große Produktpalette bietet für jede Anforderung den richtigen Mischer.



## SALMATEC

# ACCON



## **Hoher Mischeffekt durch zwei Mischwellen**

Die SALMATEC Melassiermaschinen der Serie SALMACON sind für die Einmischung großer Flüssigkeitsmengen konzipiert. Die gegenläufig und schnell drehenden Mischwellen garantieren einen hohen Mischeffekt und eine hohe Durchsatzleistung.

Direkt nach dem Mischen kann in der gleichen Maschine das Produkt gecoated werden. Dies geschieht in der sogenannten Expansionsstufe. Dabei wird das vermischte Gut mit nichtvermishtem Material bepudert. Dadurch wird ein Verkleben der nachfolgenden Förderaggregate vermieden.

### **Vorteile**

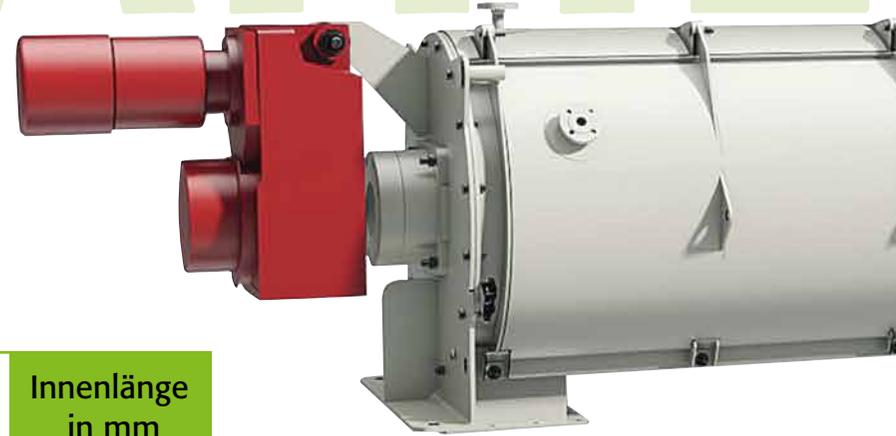
Zwei gegenläufige Mischwellen mit sich überschneidenden Paddeln. Die Mischerpaddel sind auf der Welle verstellbar. Die spezielle Anordnung der Mischerpaddel auf der Welle sorgt für eine Selbstreinigung.

### **Besonderheiten**

Zur Aufpuderung des melassierten Materials mit unbehandeltem bietet SALMATEC für jeden SALMACON eine ZE-Ausführung. Alle SALMACON-Doppelwellenmischer sind auch als Konditioneure für die Zugabe von hohen Dampfmenen geeignet.



# SALMATHERM



SALMATHERM-Typ	Leistung in t/h *	Innendurchmesser in mm	Innenlänge in mm
SALMATHERM SD 650-4500	8,0	650	4.500
SALMATHERM SD 770-3000	6,0	770	3.000
SALMATHERM SD 830-3100	7,0	830	3.100
SALMATHERM SD 830-4000	110	830	4.000
SALMATHERM SD 830-4300	12	830	4.300
SALMATHERM SD 830-5000	15	830	5.000
SALMATHERM SD 830-6000	18	830	6.000
SALMATHERM SD 830-6500	20	830	6.500
SALMATHERM SD 920-6500	30	920	6.500
SALMATHERM SD 1100-6500	40	1100	6.500

\* basierend auf einer Verweildauer  
von 2 – 4 Minuten



**SALMATEC**

# R M



## **Wettbewerbs- vorteile und Kosten- einsparung**

Die SALMATHERM-Schnecken zur thermischen Behandlung von Mischfutter schaffen Wettbewerbsvorteile bei gleichzeitiger Betriebskosteneinsparung.

Die SALMATHERM ermöglichen die Produktion von Mischfütterpellets mit erhöhten Dampftemperaturen in Verbindung mit einer langen Verweilzeit.

Durch die intensive und homogene Dampfeinmischung des zu pelletierenden Pressgutes lässt es sich von der nachgeschalteten Pelletierpresse leichter verarbeiten, bei gleichzeitig verbesserter Qualität der Pellets.

Im SALMATHERM wird durch das kontrollierte Verweilen über ein definiertes Zeitintervall das Futter thermisch behandelt. Hierbei werden qualitätsmindernde Mikroorganismen abgetötet, bei gleichzeitiger Verbesserung der Futtermittelverwertbarkeit.

**Hoher Wirkungsgrad**

Der sehr gut isolierte Außenmantel der SALMATHERM-Thermoschnecken wird aktiv mit Dampf oder elektrisch beheizt. Dieses gewährleistet die gewünschten Verweiltemperaturen und verhindert das Anhaften des Pressgutes. Zusätzlich kann auf Wunsch die Welle mit Dampf beheizt werden.

Die Konstruktion des SALMATHERM-Außenmantels besteht komplett aus lasergeschweißtem Sandwich-Thermoblech. Dadurch ergeben sich sehr kurze Aufheizzeiten bei gleichzeitig hohem Wirkungsgrad der eingebrachten Energie. Große Reinigungsöffnungen über die gesamte Länge erlauben einen guten Zugang zum Prozessraum.



**SALMATEC**



# Konditioneure SALMACON CP (controlled process)



## **Garanten für die Temperatur**

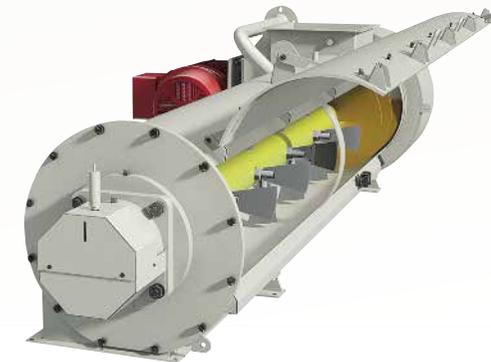
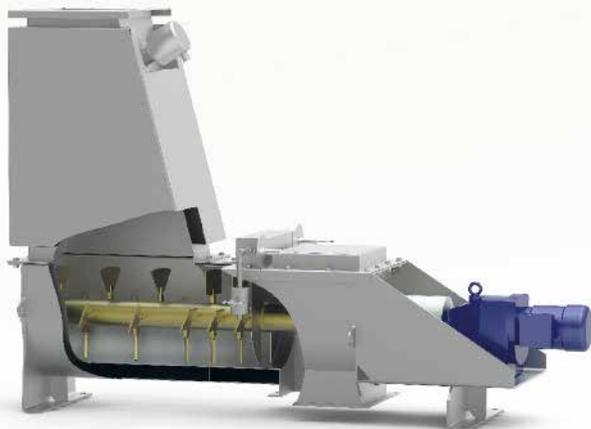
Die SALMATEC Konditioneure der Baureihe SALMACON – CP sind die Garanten für die Sicherstellung und Einhaltung einer voreingestellten Mehltemperatur. Schieber im Ein- und Auslauf des Konditioneurs sowie ein in der Drehrichtung und Drehzahl variabler Antrieb sorgen für die Einhaltung der gewünschten Mehltemperatur.

Die aus Duplex Stahl hergestelltes Maschinengehäuse und Mischerpaddel sorgen dafür, dass die Verschleißkosten gering bleiben. Ein optimales Mischergebnis, bei gleichzeitig geringsten Verschleppungen, ist selbstverständlich.

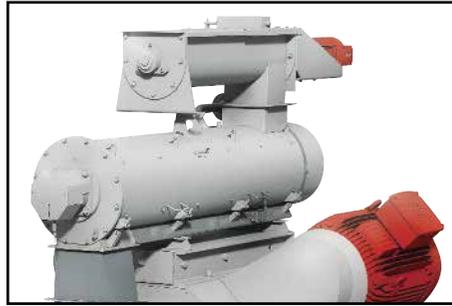
Wie alle SALMATEC Produkte entsprechen auch die Konditioneure der Baureihe SALMACON den aktuellsten Sicherheitsbestimmungen und Richtlinien.

- elektrische Trogbeheizung
- Hitzeschutzisolierung des Troges
- Mehrfach-Düsenbestückung für Flüssigkeitszugabe
- Positionierung der Aufgabestellen nach Wunsch
- verschleißfeste Auskleidung
- antihafbeschichtete Auskleidung
- Gehäuse und Mischerpaddel aus verschleißfestem Duplexstahl
- spezielle Ausführungen für die Verarbeitung extrem leichter Schüttgüter
- Produktangepasste Wellendrehzahl
- Luftdüsen für Reinigung
- Lackierung in Wunschfarbe

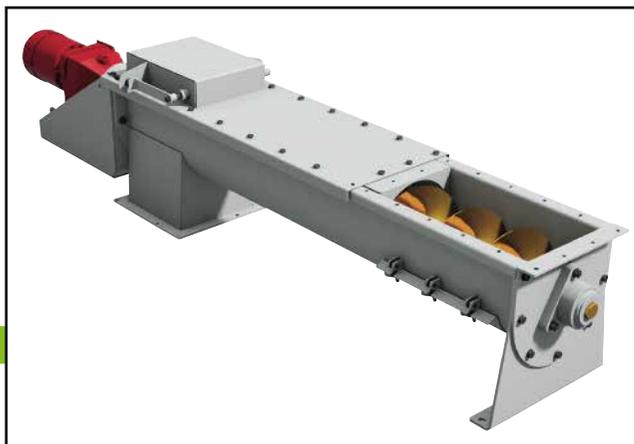
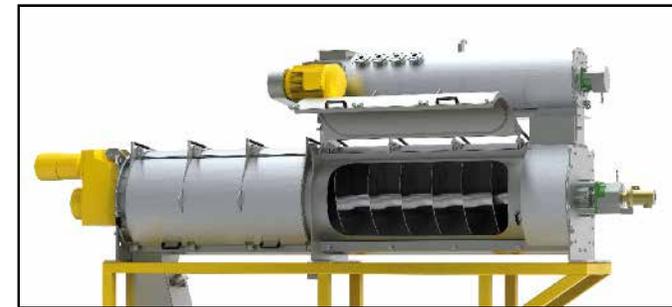
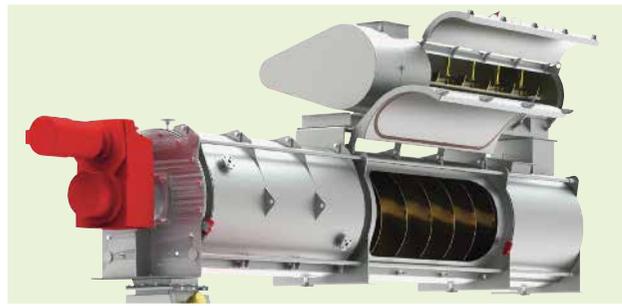
## **Optionen (Auswahl)**



**SALMATEC**



# ...die ganze Welt des Pelletierens





# **SALMATEC**

Salzhausener Maschinenbautechnik GmbH  
Bahnhofstrasse 15a  
D - 21376 Salzhausen (Germany)  
Fon: +49 4172 9897 0  
Fax: +49 4172 1394  
info@salmatec.de · www.salmatec.de

 ZERT zertifiziert nach DIN EN ISO 9001

*...die ganze  
Welt des  
Pelletierens*



# **SALMATEC**