

FLEXIBILITÉ EXTRÊME ET CONCEPTION HYGIÉNIQUE

PRÉ CONDITIONNER

AVEC DISPOSITIF DE REMPLISSAGE AVANCE AFC BREVETÉ

FLEXIBILITÉ DU PROCESSUS OPTIMISÉE
GAINS DE PRODUCTIVITÉ
FACILITÉ DE NETTOYAGE ET DE MAINTENANCE

Forte de son grande expertise dans la technologie bavis, Clextral fournit à ses clients des lignes de transformation clés en main intégrant des extrudeurs, des sécheurs ainsi que des équipements auxiliaires. Ses systèmes fiables et innovants en font la référence en matière de qualité et d'excellence sur ses trois marchés clés : Food & Feed, Green Industries et Powder. Clextral conçoit et fabrique également des pompes industrielles de haute précision pour les marchés de l'énergie et de la chimie. Son offre globale comprend la conception en amont et les essais de solutions industrielles, la fabrication de matériel, l'installation sur site, la maintenance complète ainsi que des services d'optimisation continue de procédés. Établie à Firminy en France, Clextral est implantée sur les cinq continents et est ainsi à même d'être à l'écoute de ses clients dans le monde entier.

CLEXTRAL

CLEXTRAL SAS

Firminy - 42 - FRANCE
Tél : +33 4 77 40 31 31
Fax : +33 4 77 40 31 23
contact@clextral.com

www.clextral.com



NOUVEAU PRÉCONDITIONNEUR+

FLEXIBILITÉ DU PROCESSUS ET PRODUCTIVITÉ OPTIMISÉE

AVANCÉE TECHNOLOGIQUE MAJEURE, le préconditionneur+ augmente la capacité des extrudeurs à vis simple et bvis existants et répond aux exigences du processus :

- **Flexibilité optimisée du processus** : réglage du temps de séjour (AFC)
- **Gains de productivité** : température plus élevée et pré-cuisson accélérée (gélatinisation)
- **Facilité de nettoyage et de maintenance** : construction robuste avec facilité d'accès, conception hygiénique

Le Préconditionneur+ est équipé de deux arbres horizontaux interpénétrants qui, dans un mouvement contre-rotatif, mélangent parfaitement les matières premières. L'action des arbres est amplifiée par des pales réglables qui travaillent en combinaison avec le dispositif de remplissage avancé AFC pour optimiser le flux de produit.

Le dispositif AFC pilote le taux de remplissage grâce à un moteur indépendant, à vitesse variable.

CAPACITÉS ET GAMMES

De 75 l à 4500 l
De 100 à 23 000 kg/h
(mélange de produits secs)

CONCEPTION PROPRE ET ROBUSTE

Nettoyage simplifié

CONCEPTION HYGIÉNIQUE :

le Préconditionneur+ bénéficie d'une conception hygiénique présentant un minimum de zones de rétention pour faciliter l'accès et le nettoyage.

NETTOYAGE RAPIDE :

En mode vidange, l'AFC réversible fonctionne comme une vis de convoyeur et permet à la ligne d'être entièrement vidée en moins de 2 minutes.

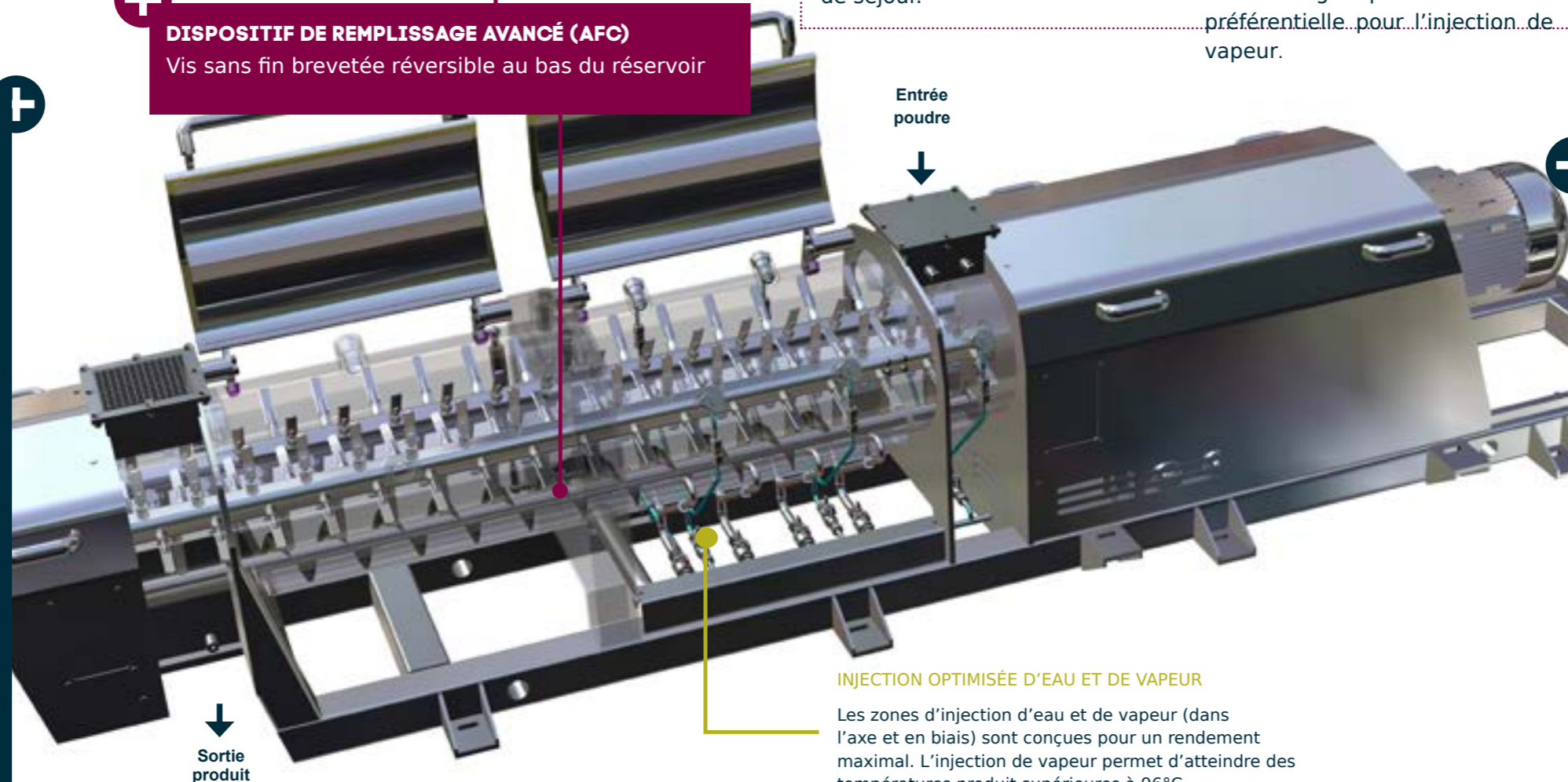
CONCEPTION ROBUSTE :

Les puissants moteurs et entraînements garantissent un fonctionnement durable et régulier. Prévus pour des taux de remplissage élevés, les moteurs sont capables de redémarrer même avec le réservoir plein après un arrêt prolongé.



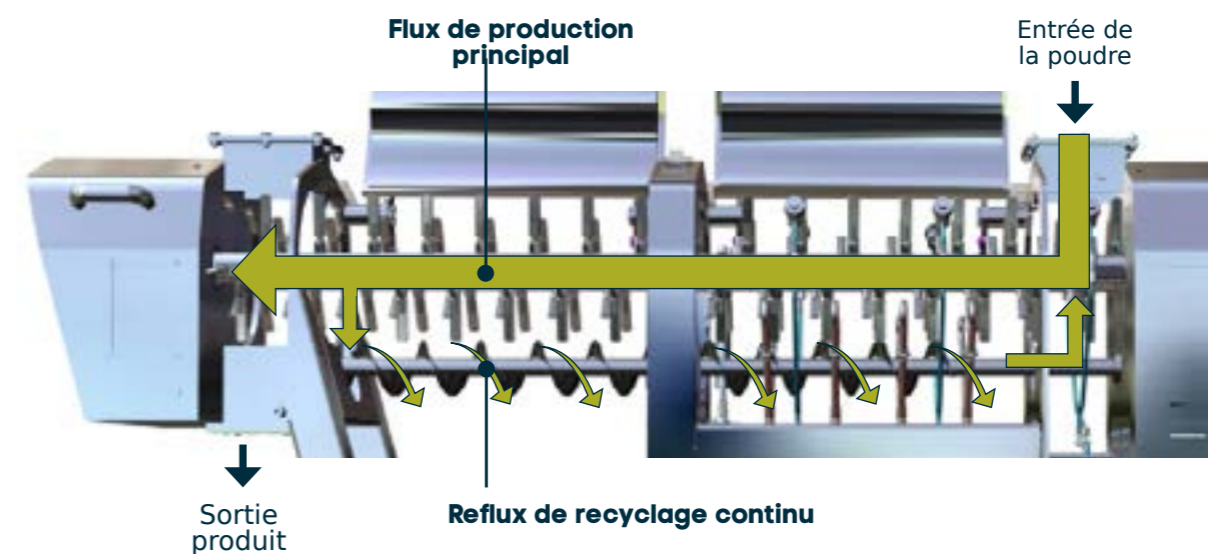
DISPOSITIF DE REMPLISSAGE AVANCÉ (AFC)

Vis sans fin brevetée réversible au bas du réservoir



INNOVATION-CLÉ : DISPOSITIF DE REMPLISSAGE BREVETÉ (AFC)

L'AFC est un système exclusif de vis sans fin positionné en bas du réservoir. En mode production, la vis tourne en continu contre le flux de produit principal pour permettre le recyclage et le renvoi du matériau de la sortie jusqu'au point d'entrée.



FLEXIBILITÉ DU PROCESSUS OPTIMISÉE

Le dispositif breveté de remplissage avancé (AFC) augmente considérablement le taux de remplissage et le temps de séjour.

REMPLISSAGE OPTIMISÉ DU RÉSERVOIR

L'AFC permet un remplissage précis du produit, facteur particulièrement important dans le premier tiers du caisson de mélange qui est la zone préférentielle pour l'injection de vapeur.

CHANGEMENT RAPIDE DE RECETTE

Grâce à la vis sans fin réversible de l'AFC, le réservoir peut se vider très rapidement



GAINS DE PRODUCTIVITÉ

TEMPÉRATURE PLUS ÉLEVÉE ET PRÉ-CUISSON AMÉLIORÉE

Le **temps de séjour prolongé** intensifie le prétraitement des matières premières : préchauffage, pré-humidification, pré-gélatinisation.

Les points d'injection d'eau et de vapeur réglables sont positionnés de façon à augmenter l'exposition du produit et à renforcer l'absorption lors de la phase de mélange.

La nouvelle conception permet d'atteindre des températures de produits supérieures à 96°C avec une injection optimisée de vapeur tout en limitant les déperditions d'énergie.

Les améliorations en phase de pré-cuisson entraînent une forte augmentation de la gélatinisation de l'amidon avant l'entrée du produit dans l'extrudeur.

INJECTION OPTIMISÉE D'EAU ET DE VAPEUR

Les zones d'injection d'eau et de vapeur (dans l'axe et en biais) sont conçues pour un rendement maximal. L'injection de vapeur permet d'atteindre des températures produit supérieures à 96°C.