

エキスパンダーは 3～5 秒の短時間に、原料と各種液体との混合物を 120° ～130° の高温に高めるとともに、シャーリングとニーディングにより調質加工するための装置です。

用途

- 油脂、糖蜜高率添加による飼料の品質、効率向上。
- 魚油高率添加の魚餌ペレットの品質改善。
- サルモネラ菌の殺菌
- ペレット能力及び品質向上

