



## **SPIRATOR Misch- und Kristallisationsschnecke**

- Kristallisation pastöser Massen bzw. Granulate wie z.B. Zucker, Nüsse, Fondant, Glukose, Karamell
- Auslegung Doppelmantel für 4 bar Dampfdruck bzw. 144°C Prüfdruck 6,3 bar
- Heizmedium: Heißwasser 90°C
- Rotor als Misch- Bandschnecken Werkzeug mit Öffnungen und aktive Radialelemente
- Dicht geschlossene und wasserdichte Isolierung des Heizmantel mit einer „Perlite“
- Totraumfreie Anschlussstutzen gemäß DIN EN 11851
- Kombination aus PTFE-Radialwellendichtringen mit Sperrgas- und Spülanschluss. Dichtung CIP-Reinigungsfähig.
- Edelstahl Werkstoff 1.4404 mit Oberflächen Finish für hochwertige Lebensmittel

### **SEGLER-Förderanlagen Maschinenfabrik GmbH**

Friedrich-Segler-Straße 11  
49626 Berge  
Germany

Tel +49 (0)5435 9510-0  
Fax +49 (0)5435 9510-33

info@segler.eu  
www.segler.eu