

casino pullman

A rosca extrusora é um componente fundamental do processo de fabricação de produtos alimentícios, utilizadas por diversos setores industriais. Como o de plástico e alimentos. Ela responde pela avançada compressão e fundição do material a ser processado, garantindo uma forma e conteúdo adequados. Um produto com as características desejadas!

A rosca extrusora é composta por um cilindro internamente revestido com filetes helicoidais, que encaixam-se perfeitamente no barril da máquina extrusora. O material a ser processado é introduzido no barril, onde é aquecido ou derretido, medida quando do avanço na rotação para passar por uma abertura específica, definindo as características do produto final.

O bom desempenho de uma rosca extrusora depende de fatores como o tamanho e o ângulo dos filetes, a velocidade de rotação e o design da zona para mistura e controle de temperatura. Além disso, o material que fabrica a rosca e a lubrificação aplicada. A otimização desses itens permite obter produtos com alta qualidade e uniformidade, reduzindo a ocorrência de defeitos.