



HAARSLEV™

Processing Technology

CUISEUR EN CONTINU

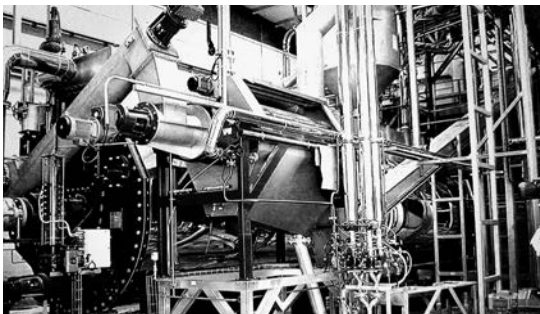
Brochure produit



HAARSLEV™

Processing Technology

CUISEUR CONTINU



“

CUISEUR EN CONTINU SIMPLE POUR RETIRER L'EAU DES SOUS-PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, TELS QUE LA VIANDE, LES OS ET LES GRAISSES.

Si la cuisson de sous-produits d'origine animale tels que la viande, les os et la graisse fait partie de votre configuration de traitement, un cuiseur en continu

Haarslev chauffé à la vapeur peut vous aider à améliorer à la fois l'efficacité du fonctionnement, et les marges de profit résultantes de ces intrants.



UTILISATIONS POSSIBLES :

- Cuisson des sous-produits animaux broyés et relativement homogènes dans le cadre d'un process de valorisation des déchets humides
- Cuisson en continu de viande, d'os et de graisses dans le cadre du process de traitement par séchage des coproduits de viande et de volaille

Conçu pour exploiter une pression de vapeur allant jusqu'à 10 bars, ce cuiseur simple et facile à utiliser est idéal pour éliminer l'eau dans les installations de traitement en continu, garantissant ainsi une production de graisses et de solides régulière et homogène. Offre une capacité d'évaporation comprise entre 1 300 kg/h et 14 000 kg/h. Vous pouvez également ajuster facilement les températures de cuisson afin qu'elles correspondent aux spécificités de vos exigences de traitement particulières, ainsi qu'aux spécifications de matières premières dont vous disposez.

Vos intrants sont chargés au bas du cuiseur et sont déchargés en haut, ce qui force la graisse et les os à passer au travers du cuiseur. Le creton est pompé afin que le matériau circule constamment à travers le cuiseur. Il est continuellement redistribué pour obtenir une efficacité thermique maximale. Un système de contrôle de niveau automatique sophistiqué régule les écoulements d'intrants afin de prévenir toute inefficacité de cuisson liée à un sous-remplissage ou une surcharge.

AVANTAGES

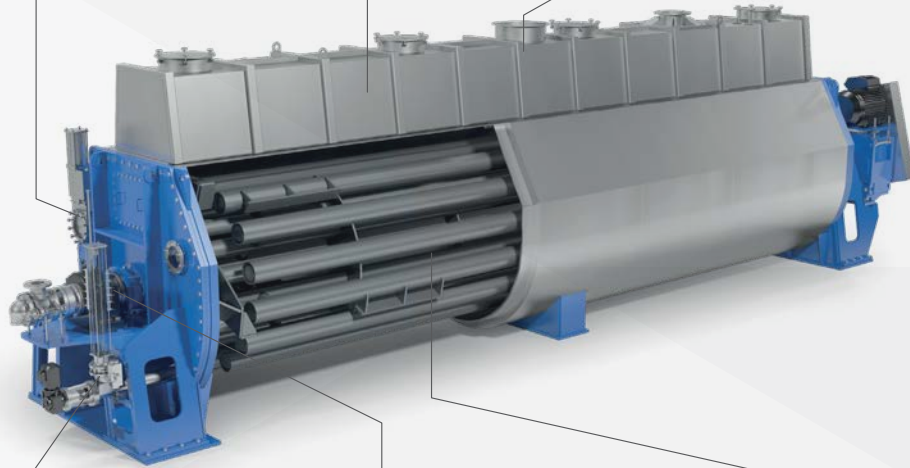
- Un coût d'achat initial abordable, réduisant les dépenses en capital
- De faibles coûts d'exploitation grâce à la conception simple, à la facilité d'utilisation et à la durabilité supérieure
- Capacité de cuisson par unité de surface de chauffe supérieure à celle des autres types de cuiseur
- Un taux d'évaporation supérieur (plus de 35 kg par m²/heure par unité de surface de chauffe)
- Des résultats de cuisson réguliers, optimisés par la commande automatique de température et de niveau

**SOUS-PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE
RELATIVEMENT HOMOGENES ET
FINEMENT BROYES, TELS QUE LA
VIANDE, LES OS ET LES GRAISSES.**

Système de décharge aidant à prévenir les blocages, ou toute perturbation de service en résultant

Dôme de buée de pleine longueur protégeant contre le débordement et fournissant un accès pour entretien simplifié

Cyclone pouvant être installé afin de supprimer les particules provenant d'eau évaporée avant qu'elles ne puissent retourner dans le cuiseur



Contrôle de niveau et température, et transmetteur de pression différentielle, afin de faire recirculer le creton et assurer une cuisson optimisée

L'assemblage complet de l'arbre en acier au carbone tourne afin d'assurer un transfert thermique efficace

L'arbre multitubes chauffé à la vapeur tourne à l'intérieur du boîtier en U et fournit une grande surface de chauffage

**PRINCIPALEMENT CRETONS (MÉLANGE DE PROTÉINES ET DE
GRAISSES DÉSHYDRATÉS) FARINES DE PROTÉINES, GRAISSES ET
SOLIDES, SÉCHÉS, CUITS ET PRÊTS POUR LA SÉPARATION EN AVAL**

TYPE	PUISSANCE (kW)	POIDS (kg)	ÉVAPORATION (kg/h*)	DIMENSIONS (mm)		
				Longueur (L)	Hauteur (H)	Largeur (L)
CC0400-US	37	16 000	1 300	7 400	2 500	1 600
CC0600-US	45	19 000	2 000	8 500	2 500	1 600
CC0900-US	55	32 000	3 000	10 100	3 100	2 100
CC1200-US	75	38 000	4 000	12 000	3 100	2 100
CC1800-US	90	55 000	6 000	12 700	3 500	2 400
CC2400-US	132	73 000	8 000	13 400	4 300	3 000
CC3200-US	160	112 000	10 000	15 800	4 300	3 000
CC4400-US	200	134 000	14 000	14 600	5 100	3 300

* Évaporation avec une vapeur sous 10 bars de pression

Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications à tout moment sans préavis.



HAARSLEV™

Processing Technology



PROCESS IS POTENTIAL

SIÈGE SOCIAL

Haarslev Industries A/S · Bogensevej 85

DK-5471 Søndersø · Danemark

Tél. : +45 63 83 11 00

E-mail : info@haarslev.com

www.haarslev.com

EXPÉRIENCE MONDIALE - PRÉSENCE LOCALE

Veuillez nous contacter ou consulter notre site Web pour
localiser notre bureau de vente le plus proche.