



HAARSLEV™

Processing Technology

CUISEUR DISCONTINU

Brochure produit



HAARSLEV™

Processing Technology

CUISEUR DISCONTINU



“

CONFIGURATION DU CUISEUR DISCONTINU POUR LA CUISSON SOUS PRESSION, L'HYDROLYSE OU LE SÉCHAGE D'UN LARGE ÉVENTAIL DE SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DE VOLAILLE.

L'absence totale d'eau résiduelle dans la matière entrante est une condition cruciale pour la séparation des graisses.

L'efficacité du cuiseur garantit ainsi un fonctionnement rentable pour tous les traitements par séchage des coproduits.



UTILISATIONS POSSIBLES :

- Lignes de traitement par séchage des coproduits à haute température dans les usines de transformation des viandes rouges et volailles
- Opérations de traitement des déchets de volaille impliquant l'hydrolyse des plumes
- Opérations de cuisson discontinue de faible capacité (moins de 3 tonnes/heure)
- Cuisson sous pression des sous-produits animaux contenant de la laine ou des poils destinés à la fabrication d'aliments pour animaux

Le cuiseur discontinu Haarslev est un appareil simple et facile à installer pour la cuisson classique, sous pression, l'hydrolyse ou le séchage d'un large éventail de sous-produits animaux et de volaille. Ceux-ci incluent les mélanges d'abats et os issus de viandes, abats de volailles et plumes humides.

Il fonctionne jusqu'à une température de 133 °C, qui est importante pour la stérilisation, et est idéal pour le traitement par lots des particules de granulométrie particulièrement élevée (jusqu'à 50 mm), afin de réduire les exigences de broyage pré-cuisson.

Ce cuiseur éprouvé et solide peut fonctionner sous des pressions allant jusqu'à 5 bar, en garantissant une configuration de traitement conforme à la Directive 2009/2011 de l'UE relative aux sous-produits animaux, et peut même traiter les matières entrantes contenant des poils, de la laine ou des plumes pour la fabrication des aliments pour animaux domestiques.

AVANTAGES

- Un équipement simple et robuste pour une cuisson et un séchage discontinus efficaces des produits (avec pressurisation si nécessaire)
- Une configuration très polyvalente idéale pour le réchauffement et le séchage d'un large éventail de sous-produits animaux et de volaille
- Livré préconfiguré de série avec l'ensemble des vannes, instruments, purgeurs de vapeur, soupapes de sécurité et isolation
- Contrôle efficace de la température, de la pression et du temps de rétention pour garantir une qualité finale optimale

**TOUS TYPES DE SOUS-PRODUITS ANIMAUX
OU DE VOLAILLES DE RELATIVEMENT BONNE
QUALITÉ NE POUVANT JUSTIFIER UNE
INSTALLATION DE TRAITEMENT EN CONTINU**

Soupape d'évacuation des vapeurs contrôlant la cuisson sous pression ou à pression atmosphérique normale

Agitateur chauffé à la vapeur avec rotation dans les deux sens, faisant office à la fois de rotor et de dispositif d'expulsion du contenu après cuisson

Clapet d'évacuation à commande manuelle ou automatique

Chambre de cuisson pressurisable pouvant donc également servir pour l'hydrolyse de plumes de volaille

Appareil à double enveloppe sous pression de vapeur

**MATIÈRE SÈCHE DESTINÉE À LA
NOURRITURE DES ANIMAUX D'ÉLEVAGE
OU AUX ALIMENTS POUR ANIMAUX
DOMESTIQUES, PRÊTE POUR LA
SÉPARATION DES MATIÈRES GRASSES**

TYPE	DIMENSIONS* (mm)			PRESSION NOMINALE ENVELOPPE ET ROTOR (bar)	PRESSION NOMINALE CUISEUR (bar)	SURFACE DE CHAUFFE (m ²)	PUISSANCE (kW)	POIDS À L'EXPÉDITION (kg)
	Longueur (L)	Hauteur (H)	Largeur (L)					
BC5000	5,335	2,150	1,750	10	5	25	37	12,000
BC6500	6,535	2,150	1,750	10	5	33	45	13,000
BC8500	7,275	2,305	2,100	10	5	41	55	20,000
BC10000	8,380	2,305	2,100	10	5	49	75	25,000
BC12500	9,275	2,680	2,500	10	5	57	90	29,000
BC16000	9,570	2,880	2,580	10	5	65	110	35,000
BC20000	9,735	3,040	2,950	10	5	71	132	40,000

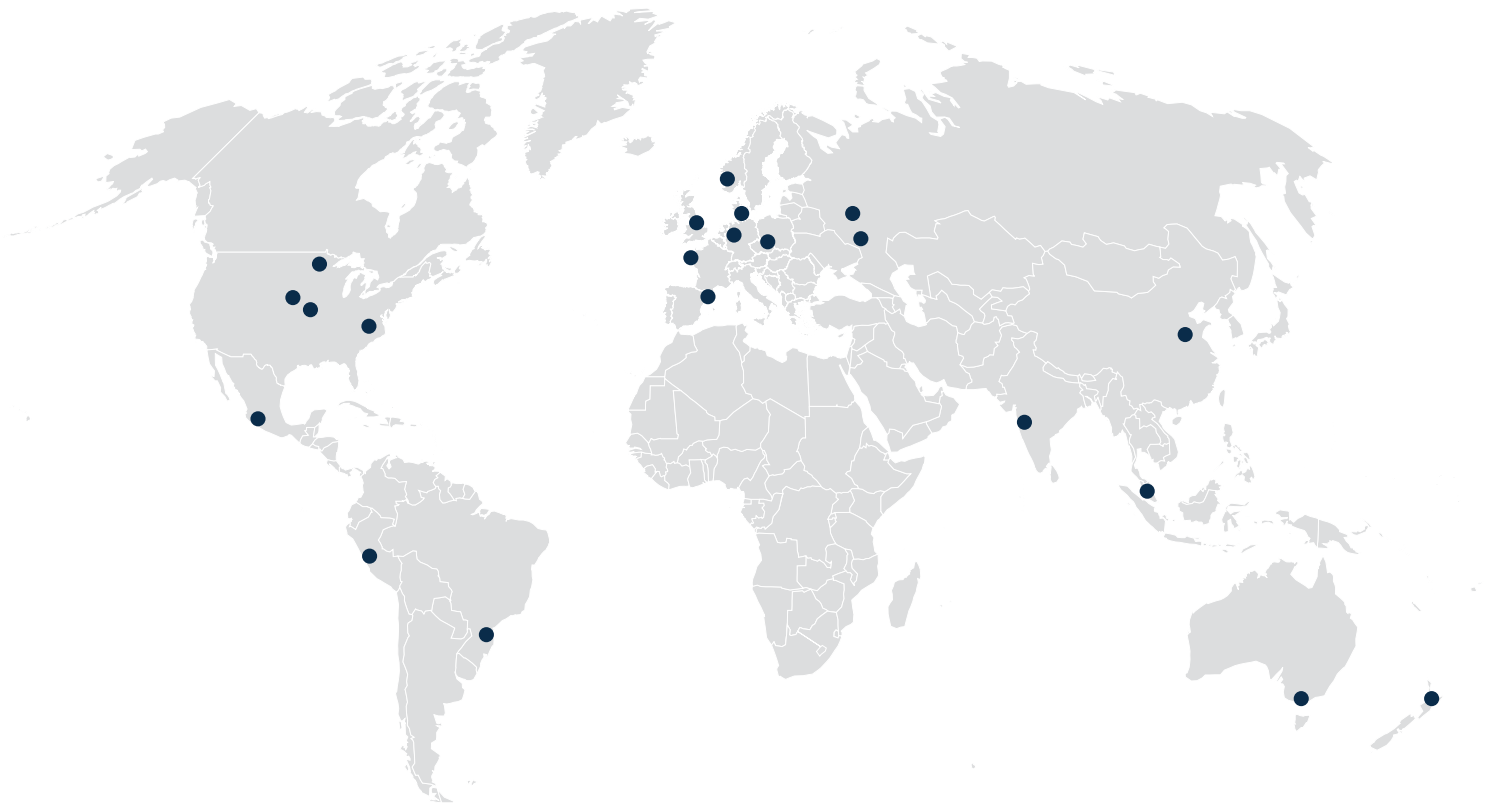
* Toutes les dimensions citées sont approximatives.

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.