



霍斯利

加工技术

连续 蒸煮机

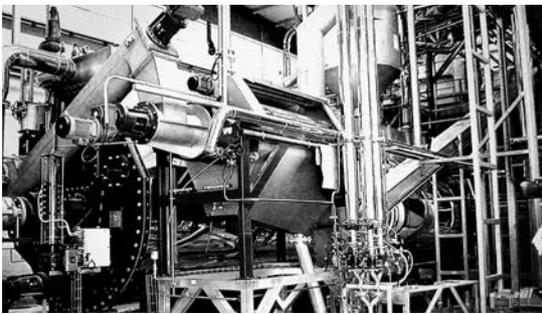
产品手册



霍斯利

加工技术

连续 蒸煮机



“
操作简单的连续蒸煮机，适用于从肉类、骨头和脂肪等动物副产品中去除水分。”

如果蒸煮动物副产品（如肉、骨头和脂肪）是您加工设置的一部分，那么一台蒸汽加热式霍斯利连续蒸煮机，可帮助您提高运行效率并从这类进料中获得更高利润率。



适用于：

- 作为湿式炼脂工艺的一部分，蒸煮经过充分粉碎且相对均一的动物副产品
- 在禽类和肉类干式炼脂工艺中，对肉类、骨头和脂肪进行连续蒸煮

这台简单且易于操作的蒸煮机经过特别设计，使用高达10巴的蒸汽压力，是在连续加工设备中去除水分的不二之选，可以确保提供稳定均一的油脂和固形物出料。其蒸气产能最低为1,300 kg/h，最高可达14,000 kg/h。您可以轻松调整蒸煮温度，以满足您现有的具体加工要求和原材料规格。

进料从蒸煮机底部进入，从顶部排放，脂肪和骨头在力的作用下通过蒸煮机。将油脂泵入蒸煮机中，以保持物料在蒸煮机流动，并不断循环以达到最大热效率。一套精密的自动液位控制系统调节输入流，以防止罐装不足或过量灌装导致的蒸煮效率低下。

优势

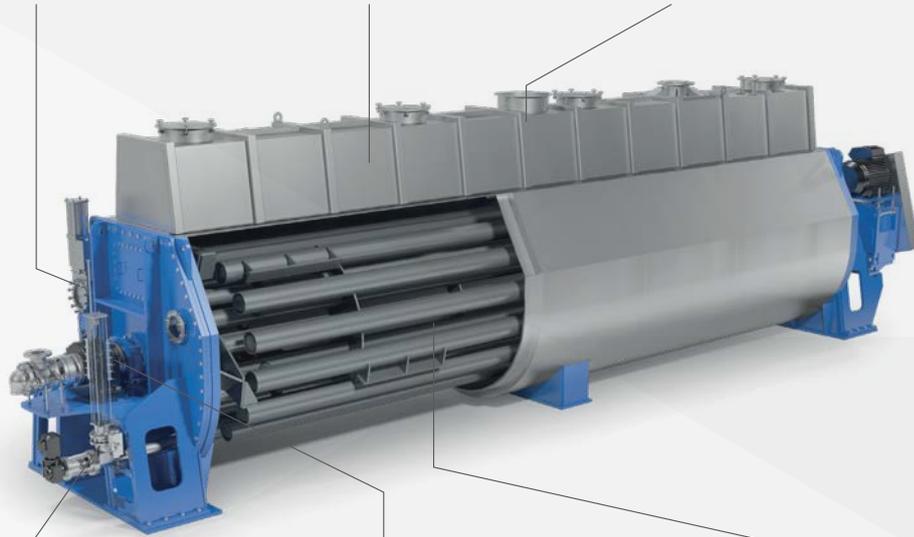
- 前期购置成本低，帮助降低资本支出
- 由于采用简单的设计，操作简单，并且采用精密的工程设计，经久耐用，这些都有助于降低运行成本
- 与任何其他类型的蒸煮器相比，其单位加热面积的蒸煮产能更高大（SER更高）
- 蒸发速度快（每小时每单位加热面积的蒸发量超过35 kg/m²）
- 通过自动型温度和液位控制系统进行优化，可以实现均匀一致的蒸煮效果

经过充分粉碎且相对均一的动物副产品, 如肉、骨头和脂肪

排放系统, 有助于防止堵塞和由此导致的检修中断

全长蒸气盖顶, 防止携带并易于检修

可安装旋风分离器, 以去除蒸发水中的所有颗粒物, 然后再将其返回蒸煮机



液位和温度控制以及差压变送器, 以将油脂进行再循环并确保蒸煮过程经过优化

整个碳钢轴总成旋转, 以确保高效的热传递

在U形壳体内旋转的蒸汽加热式多管轴提供了较大的受热面

大部分为油渣 (已去除水分的蛋白质和脂肪混合物); 经过干燥和蒸煮的蛋白粉、油脂和固形物准备进行下游分离

类型	功率 (kW)	重量 (kg)	蒸发 (kg/h*)	尺寸 (mm)		
				长度 (L)	高度 (H)	宽度 (W)
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

* 蒸发时的蒸汽压力为10巴

**所列全部尺寸均为近似值。

我们保留随时更改规格的权利, 恕不另行通知。



霍斯利

加工技术



创新 成就客户

总公司

Haarslev Industries A/S • Bogensevej 85

DK-5471 Søndersø • Denmark

电话: +45 63 83 11 00

电子邮箱: info@haarslev.com

www.haarslev.com

全球经验 - 本地服务

请联系我们,也可访问我们的网站以查找最近的销售
办事处。