



HAARSLEV™

Технология переработки

ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

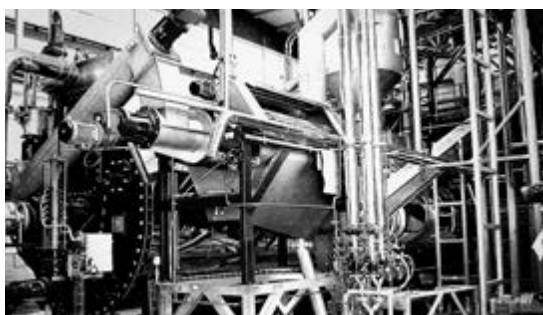
Каталог изделия



HAARSLEV™

Технология переработки

ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ



“

ПРОСТОЙ ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ВОДЫ ИЗ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ТАКИХ КАК МЯСО, КОСТИ И ЖИР.

Если ваша технологическая схема включает в себя варку побочных продуктов переработки животного сырья, таких как мясо, кости и жир, то варочный котел непрерывного действия Haarslev с паровым нагревом поможет вам повысить как эффективность эксплуатации, так и рентабельность такого сырья.



СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Варка измельченных относительно однородных побочных продуктов животноводства в процессе влажного рендеринга
- Непрерывная варка мяса, костей и жира в процессе сухого рендеринга птицы или мяса

Этот простой и удобный в эксплуатации варочный котел, способный функционировать при давлении пара до 10 бар, идеально подходит для удаления воды в установках непрерывной переработки, обеспечивая производство единообразных и однородных жиров и твердых составляющих. Производительность данного варочного котла составляет от 1 300 кг/час до 14 000 кг/час. Вы можете легко регулировать температуру варки в соответствии с вашими требованиями к обработке и характеристиками вашего сырья.

Ваше сырье подается в нижнюю часть котла и выводится через верх, в результате чего жир и кости проходят через весь варочный котел. Для поддержания потока сырья в варочном котле в него закачивается жир, который непрерывно рециркулируется для обеспечения максимальной тепловой эффективности. Сложная система автоматического управления уровнем регулирует потоки сырья, чтобы исключить неэффективность варки в связи с недостаточным наполнением или переполнением котла.

ПРЕИМУЩЕСТВА

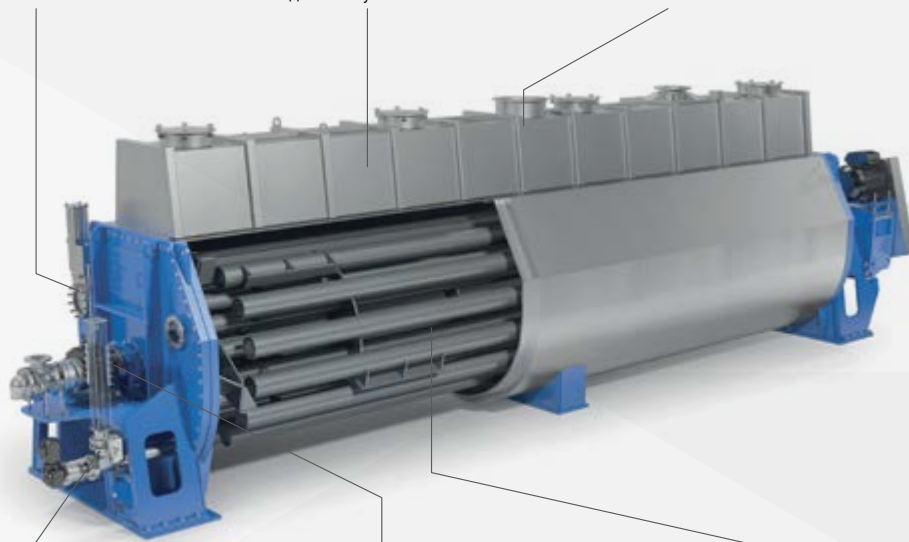
- Невысокие начальные затраты, что позволяет снизить расходы на капиталовложения
- Невысокие эксплуатационные расходы благодаря несложной конструкции, удобству эксплуатации и высокой проектной долговечности
- Более высокая производительность при варке (повышенный показатель SER) из расчета на единицу поверхности нагрева в сравнении со всеми другими типами варочных котлов
- Высокая скорость испарения (более 35 кг/м²/час из расчета на единицу поверхности нагрева)
- Высокие результаты варки, которые обеспечиваются автоматическим управлением температуры и уровня процесса

**ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ, ОТНОСИТЕЛЬНО
ОДНОРОДНЫЕ ПОБОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ, ТАКИЕ
КАК МЯСО, КОСТИ И ЖИР**

Система выгрузки, которая помогает исключить закупорки и любые связанные с ними сбои эксплуатации

Полноразмерное надсоковое пространство, обеспечивающее защиту от переноса и легкий доступ для обслуживания

Циклон для удаления любых частиц из выпаренной воды перед их возвратом в варочный котел



Регуляторы уровня и температуры и датчик перепада давления для обеспечения рециркуляции жира и оптимальных параметров варки

Вращение всего узла валов из углеродистой стали для обеспечения эффективной теплопередачи

Многотрубный вал с паровым подогревом, вращающийся внутри П-образного кожуха, обеспечивает большую поверхность нагрева

**ШКВАРА (СМЕСЬ БЕЛКОВ И ЖИРОВ ПОСЛЕ УДАЛЕНИЯ
ВОДЫ), БЕЛКОВАЯ МУКА, ЖИРЫ И ТВЕРДЫЕ
СОСТАВЛЯЮЩИЕ, ВЫСУШЕННЫЕ И СВАРЕННЫЕ,
ГОТОВЫ К ДАЛЬНЕЙШЕЙ СЕПАРАЦИИ**

ТИП	МОЩНОСТЬ (кВт)	МАССА (кг)	ВЫПАРИВАНИЕ* (КГ/Ч)	ГАБАРИТЫ (мм)*		
				Длина (Д)	Высота (В)	Ширина (Ш)
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

* Выпаривание при давлении пара 10 бар

** Все размеры указаны приблизительно.

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в технические характеристики в любой момент времени без предварительного уведомления.

ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ



HAARSLEV™

Технология переработки



ПРОЦЕСС ЭТО ПОТЕНЦИАЛ

ГОЛОВНОЙ ОФИС

Haarslev A/S · Bogensevej 85
DK-5471 Sønderød · Denmark (Дания)
Телефон: +45 63 83 11 00
Email: info@haarslev.com
www.haarslev.com

ГЛОБАЛЬНЫЙ ОПЫТ – ЛОКАЛЬНОЕ ПРИСУТСТВИЕ

Чтобы узнать адрес ближайшего к вам торгового представительства, свяжитесь с нами или посетите наш веб-сайт.