



HAARSLEV™

Processing Technology

**UNITÉ DE
REFROIDISSEMENT
DE LA FARINE EN
CONTINU**

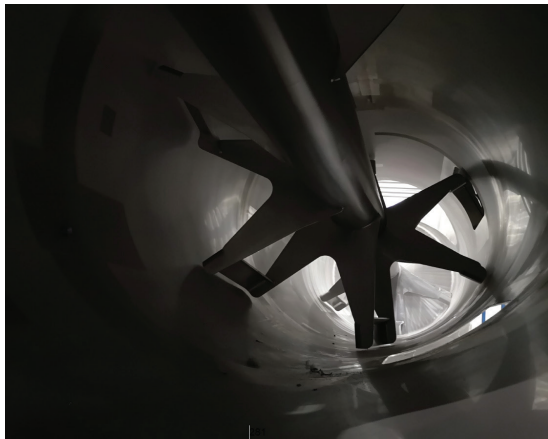
Brochure produit



HAARSLEV™

Processing Technology

UNITÉ DE REFROIDISSEMENT DE LA FARINE EN CONTINU



“

UNITÉ DE REFROIDISSEMENT EN CONTINU SIMPLE POUR MAINTENIR LA TEMPÉRATURE DES PRODUITS FARINEUX APRÈS SÉCHAGE.

AVANTAGES

- Disponible en configuration universelle ou en conception hygiénique spéciale (pour une utilisation dans la transformation des aliments pour animaux de compagnie, etc.)
- Un contact efficace entre l'air de refroidissement et la farine chaude garantit la meilleure utilisation possible des apports thermiques et de la consommation d'énergie
- Assure le refroidissement à des températures de stockage sûres
- Peu de pièces d'usure et fiabilité exceptionnelle
- Économies en termes d'installation, de maintenance, de main-d'œuvre et de frais d'exploitation

Cette unité de refroidissement robuste et résistante vous permet d'utiliser l'air ambiant pour refroidir un large éventail de produits farineux (généralement dérivés de la volaille, boeuf, porc ou poisson) après leur passage par un processus de séchage ou de cuisson. Le refroidissement rend le tourteau transformé plus friable, ce qui facilite son broyage.

Plus important encore, un tel refroidissement vous permet également de vous assurer que les températures de stockage sont maintenues en dessous de 50 °C, pour éviter tout risque d'inflammation spontanée. L'unité de refroidissement consiste essentiellement en un long tambour équipé d'un rotor.

Le rotor fait passer la farine chaude (généralement entre 90 et 110 °C) à travers l'unité de refroidissement, alors que de l'air plus frais est diffusé à contre-courant par un ventilateur centrifuge. L'air de refroidissement que vous utilisez peut être de l'air ambiant ou de l'air adapté obtenu ailleurs dans votre usine – généralement à environ 20 à 30 °C au-dessus de la température ambiante.

Sa structure résistante ainsi que son nombre de composants et de pièces d'usure réduit en font une méthode fiable et peu coûteuse pour refroidir un large éventail de produits farineux.



UTILISATIONS POSSIBLES :

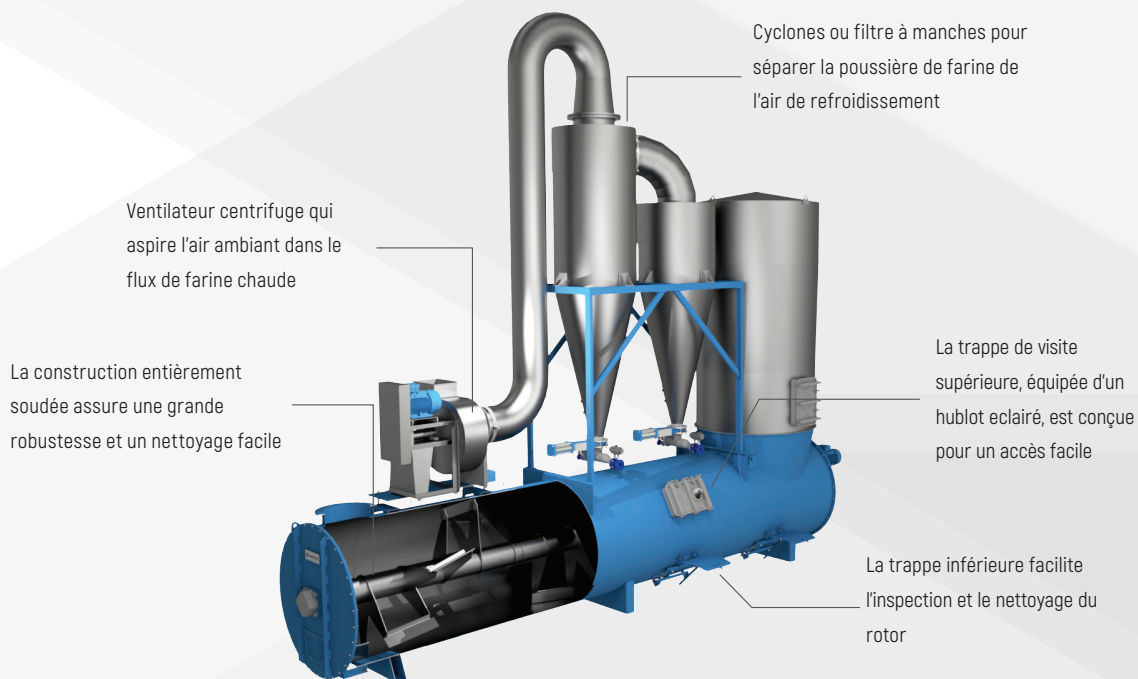
- Refroidissement du tourteau dans les processus de traitement par séchage des coproduits
- Refroidissement des produits secs dans les processus de valorisation des déchets humides à basse température
- Refroidissement de la farine de plumes
- Refroidissement de la farine de poisson

UNITÉS DE REFROIDISSEMENT DE LA FARINE EN CONTINU HAARSLEV



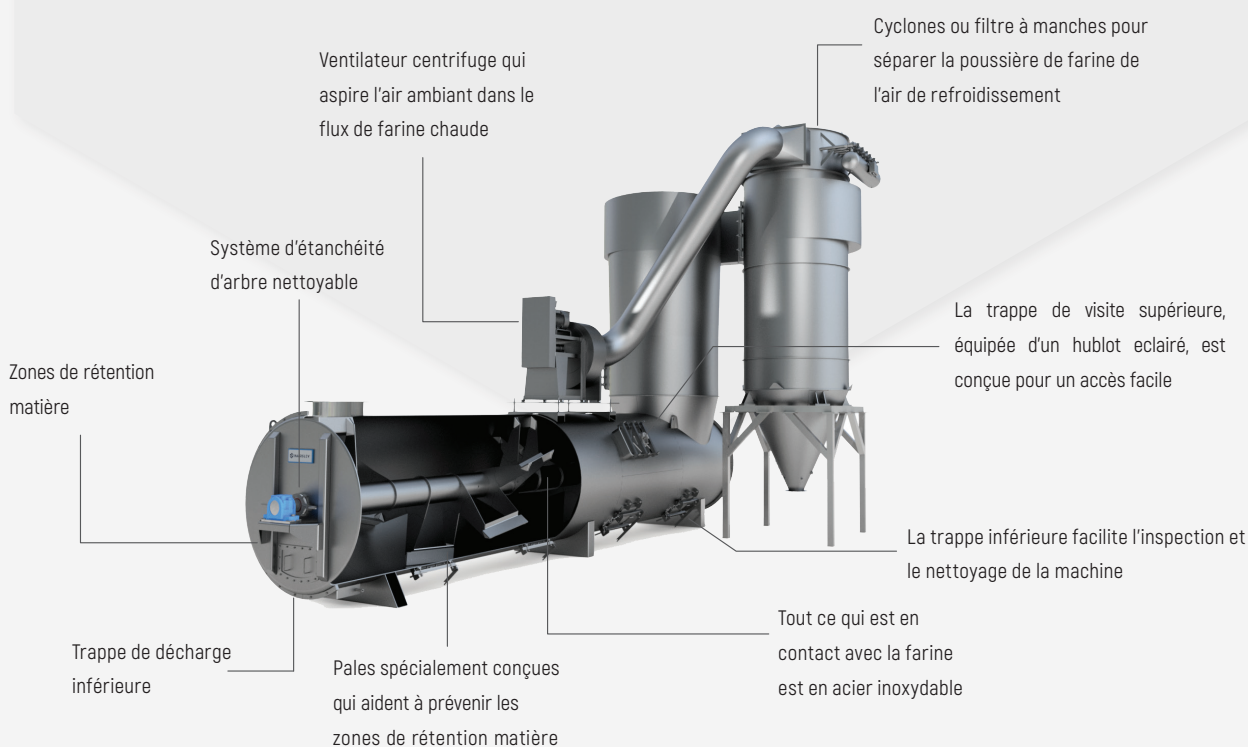
UNIVERSELLES POUR LES USINES DE TRANSFORMATION STANDARD

Pour les produits farineux chauds issus des process de séchage



HYGIENIQUE POUR LES USINES DE TRANSFORMATION QUI EXIGENT UNE HYGIÈNE PARTICULIÈRE

Pour les produits farineux chauds issus des process de séchage



TYPE	STATOR DIMENSIONS P x L [m]	CAPACITÉ NOMINALE *) (kg/heure)	FLUX D'AIR NOMINAL [m ³ /heure]	MOTEUR PRINCIPAL [kW]	MOTEUR DE VENTILATEUR [kW]	Dimensions hors tout avec cyclone L* x I x H [mm]	Dimensions hors tout avec filtre à manches L* x I x H [mm]
CMC 1003	1,0 x 3	500	1 200	4	2,2	4 200 x 2 000 x 3 600	4 200 x 1 100 x 3 410
CMC 1405	1,4 x 5	1 500	3 300	5,5	3	6 220 x 3 280 x 5 500	6 220 x 1 630 x 5 340
CMC 1805	1,8 x 5	2 500	5 500	7,5	4	6 270 x 3 280 x 5 800	6 270 x 2 020 x 5 420
CMC 1807	1,8 x 7	3 500	8 000	11	11	8 400 x 3 280 x 5 800	8 400 x 2 060 x 5 420
CMC 1809	1,8 x 9	5 500	13 000	15	15	10 440 x 2 340 x 8 580	10 440 x 2 150 x 6 070
CMC 2209	2,2 x 9	7 000	16 000	18,5	15	10 600 x 3 800 x 8 650	10 600 x 2 450 x 6 510
CMC 2211	2,2 x 11	9 000	22 000	18,5	22	12 400 x 2 750 x 8 650	12 400 x 2 750 x 6 000
CMC 3009	3,0 x 9	12 000	25 600	22	30	10 500 x 3 200 x 9 450	10 500 x 3 200 x 7 500
CMC 3012	3,0 x 12	15 000	31 000	22	30	13 500 x 3 200 x 9 600	13 500 x 3 200 x 8 000

Tous les modèles sont disponibles avec des séparateurs cycloniques ou une conception de filtre à manches autonettoyant.

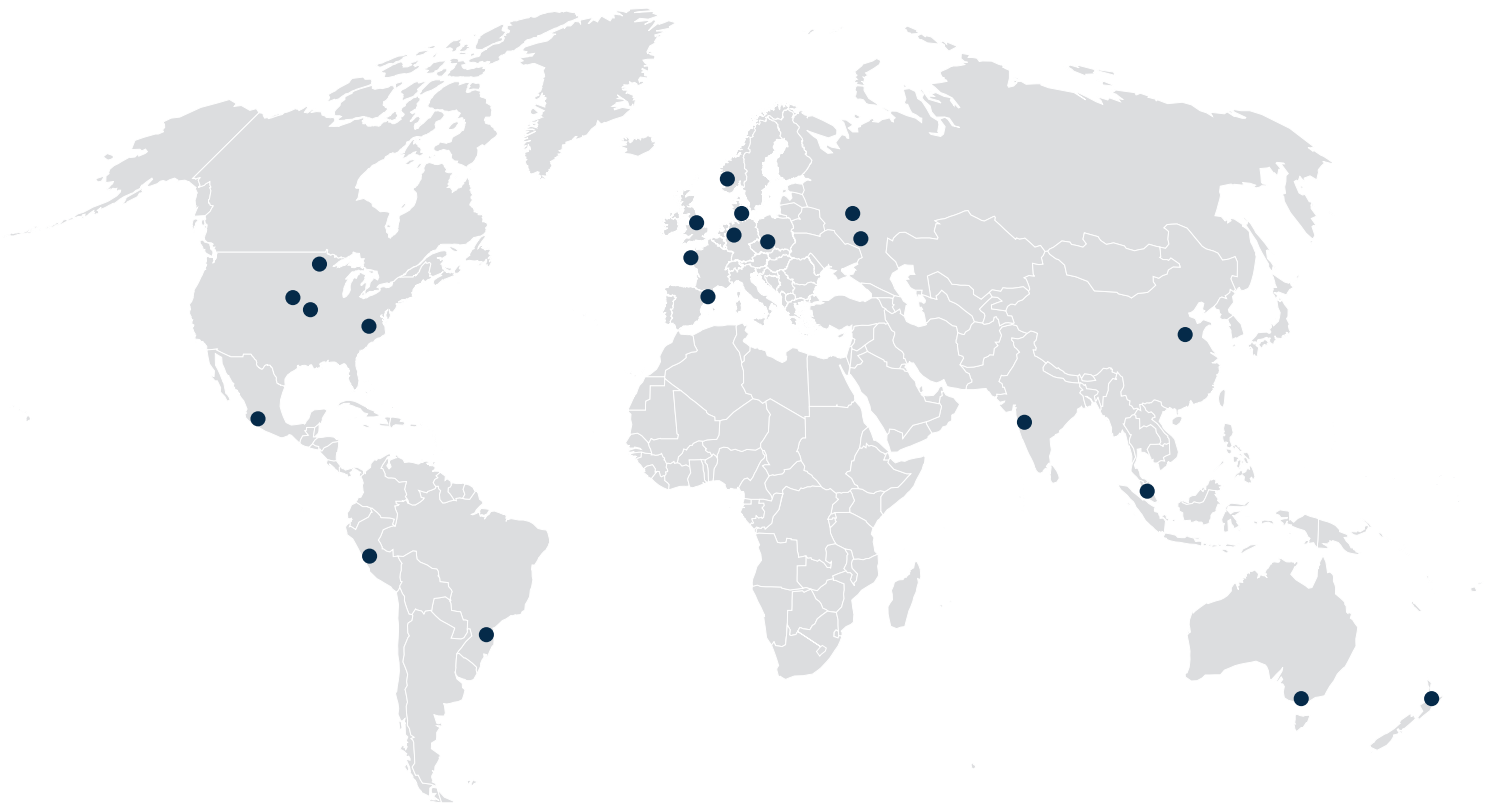
*Le calcul de la capacité est basé sur une farine de poisson refroidie de 90 °C à 45 °C, avec une température ambiante de 30 °C.

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



HAARSLEV™

Processing Technology



INTÉGRITÉ DES PROCESSUS

SIÈGE SOCIAL

Haarslev Industries A/S · Bogensevej 85
DK-5471 Sønderød · Danemark
Tél. : +45 63 83 11 00
E-mail : info@haarslev.com
www.haarslev.com

EXPÉRIENCE MONDIALE - PRÉSENCE LOCALE

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