



HAARSLEV™

Tecnologia de processamento

DIGESTOR CONTÍNUO

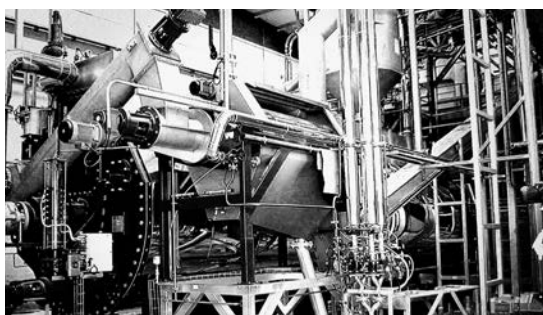
Folheto do produto



HAARSLEV™

Tecnologia de processamento

DIGESTOR CONTÍNUO



“

DIGESTOR CONTÍNUO E DIRETO PARA A REMOÇÃO DE ÁGUA DE SUBPRODUTOS ANIMAIS, COMO CARNE, OSSOS E GORDURA.

Se o cozimento de subprodutos animais, como carne, ossos e gordura faz parte de sua configuração de processamento, um digestor contínuo Haarslev aquecido a vapor pode ajudar a melhorar a eficiência operacional e as margens de lucro desses insumos.



APLICÁVEL PARA:

- Cozinhar subprodutos animais triturados e relativamente homogêneos como parte dos processos de via úmida
- Cozimento contínuo de carne, osso e gordura em processos de secagem de subprodutos de aves ou carne

Projetado para usar pressões de vapor de até 10 bar, este digestor simples e fácil de operar é ideal para remover a água em configurações de processamento contínuo, garantindo que os resultados sólidos e de gordura sejam consistentes e homogêneos. Eles oferecem capacidades de evaporação de 1.300 kg/hora a 14.000 kg/hora. E você pode ajustar facilmente as temperaturas de cozimento para atender a requisitos de processamento específicos e às especificações de matéria-prima que você tem disponível.

Os insumos entram pela parte inferior do digestor e descarregam pelo topo, forçando a gordura e os ossos através do digestor. A gordura é bombeada para dentro para manter o material fluindo através do digestor, e é continuamente recirculada para eficiência térmica máxima. Um sofisticado sistema de controle de nível automático que regula os fluxos de entrada para prevenir ineficiências de cozimento associados a alimentação insuficiente ou excessiva.

BENEFÍCIOS

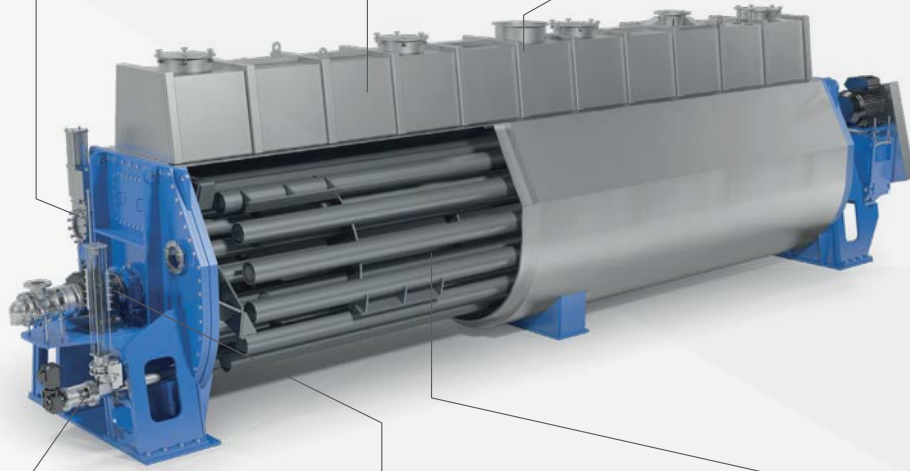
- Baixo custo de compra inicial, o que ajuda a reduzir as despesas de capital
- Baixos custos operacionais com um projeto descomplicado, facilidade de operação e durabilidade solidamente arquitetada
- Maior capacidade de cozimento (SER mais alto) por unidade de área de aquecimento em comparação a qualquer outro tipo de digestor
- Taxa de evaporação superior (mais de 35 kg por m²/hora por unidade de área de aquecimento)
- Resultados consistentes de cozimento, otimizados pelo controle automático de nível e temperatura

SUBPRODUTOS DE ANIMAIS, COMO CARNE, OSSOS E GORDURA FINAMENTE TRITURADOS E RELATIVAMENTE HOMOGENÊOS.

O sistema de descarga ajuda a prevenir bloqueios e qualquer interrupção de serviço resultante

O domo de vapor longa protege contra o arrastamento e fornece fácil acesso para serviço

O ciclone pode ser equipado para remover quaisquer partículas da água evaporada antes de serem devolvidas ao digestor



Controle de nível e temperatura e transmissor de pressão diferencial para recircular a gordura e garantir cozimento otimizado

O eixo montado em aço carbono gira para garantir transferência térmica eficaz

O eixo multitubo aquecido a vapor girando dentro da carcaça em forma de U proporciona uma grande superfície de aquecimento

PRINCIPALMENTE TORTA (MISTURA DE PROTEÍNAS E GORDURAS COM O TEOR DE ÁGUA REMOVIDO) RAÇÃO PROTEICA, GORDURAS E SÓLIDOS, TODOS SECOS E COZIDOS PRONTOS PARA SEPARAÇÃO POSTERIOR

TIPO	POTÊNCIA (kW)	PESO (kg)	EVAPORAÇÃO* (kg/h*)	DIMENSÕES (mm)**		
				Comprimento (C)	Altura (A)	Largura (L)
CC0400-US	37	16.000	1.300	7400	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

* Evaporação com vapor a 10 bar.

** Todas as declarações de dimensões são aproximadas.

Reservamo-nos o direito de alterar as especificações a qualquer momento sem aviso prévio.



HAARSLEV™

Tecnologia de processamento



PROCESS IS POTENTIAL

ESCRITÓRIO CENTRAL

Haarslev Industries A/S · Bogensevej 85

DK-5471 Søndersø · Denmark

Telefone: +45 63 83 11 00

E-mail: info@haarslev.com

www.haarslev.com

EXPERIÊNCIA GLOBAL - PRESENÇA LOCAL

Entre em contato conosco ou acesse nosso site para localizar o escritório de vendas mais próximo.