



HAARSLEV™

Tecnologia de processamento

SECADOR DE DISCOS

Folheto do produto



HAARSLEV™

Tecnologia de processamento

SECADOR DE DISCOS



“
PARA SECAGEM CONTÍNUA
DE SUBPRODUTOS DE PEIXE
DESENGORDURADO, ANIMAIS OU AVES.

O secador de discos da Haarslev é a solução ideal para remover o máximo de água, o mais suavemente possível, de subprodutos de peixes, animais ou aves com baixo teor de gordura.



APLICÁVEL PARA:

Os secadores de disco Haarslev são ideais para produtos de secagem que incluem:

- Subprodutos de animais desengordurados, como carne e osso
- Subprodutos de peixe desengordurado
- Penas hidrolisadas
- Sangue desidratado mecanicamente

Projetados para usar pressões de vapor de até 10 bar, esses secadores tornaram-se a solução preferida para insumos mais grossos com baixos níveis de gordura, porque fazem uso do teor de gordura natural do material.

Essas unidades robustas e confiáveis são construídas em torno de um rotor que consiste em um eixo central equipado com vários discos aquecidos a vapor. Esses discos aplicam calor indireto em uma área muito grande, em um projeto compacto que remove de maneira rápida e efetiva o vapor de água evaporado. Isso significa que o máximo calor possível é transferido para o material no secador.

O material seco é descarregado na parte inferior, usando uma rosca transportadora equipada com acionador de velocidade variável. Essa rosca pode ser ajustada independentemente do próprio secador, proporcionando flexibilidade máxima. Configurações para secagem a vácuo também estão disponíveis para proporcionar qualidade excepcional ao produto final.

BENEFÍCIOS

- A superfície de aquecimento relativamente grande proporciona evaporação excepcional em um projeto compacto
- Bom controle do nível de carga dentro do secador, garantindo que os discos rotativos transfiram o calor da forma mais eficiente possível
- Transferência de calor eficaz graças à remoção rápida de condensado
- O controle total dos processos de secagem permite aumentar a produtividade e a qualidade do produto
- Confiabilidade excepcional e longa vida útil graças aos mancais lubrificadas a óleo de funcionamento a frio

**SUBPRODUTOS GRANULARES
RELATIVAMENTE HOMOGÊNEOS DE
PEIXES, ANIMAIS OU AVES COM BAIXO
TEOR DE GORDURA**

O domo de vapor longa reduz o arrastamento e separa sólidos do vapor de água evaporado

Raspadores previnem o acúmulo de material entre os discos

Discos de parede dupla aquecidos a vapor (com menos soldas expostas que qualquer outro projeto)

Tampas removíveis facilitam a inspeção, limpeza e ajuste

Pás nas bordas dos discos agitam o material e o movimentam no secador em direção à saída de descarga

O material é secado por contato direto com os discos, que são soldados em um eixo rotativo

A rosca transportadora de descarga equipada com acionador de velocidade variável garante descarga positiva

**MATERIAL PROTEICO SECO DE
PEIXE OU ANIMAL, PRONTO PARA
RESFRIAMENTO E MOAGEM**

TIPO	SUPERFÍCIE DE AQUECIMENTO (m ²)	CAMISA DE VAPOR (m ²)	POTÊNCIA* (kW)	DIMENSÕES			
				Comprimento (C) (mm)	Largura (L) (mm)	Altura (A) (mm)	Peso** (t)
1228	60	8	30	7.750	2.050	2.600	22
1242	90	12	45	9.700	2.050	2.600	26
1537	110	13	45	9.050	2.200	3.200	30
1542	125	14	45	9.750	2.200	3.200	31
1551	150	19	55	11.100	2.200	3.200	37
1850	215	24	75	11.100	2.560	3.500	52
2050	260	26	75	11.300	2.800	3.650	59
2064	320	34	90	13.250	2.800	3.650	68
2264	375	37	110	14.000	3.000	3.850	79
2550	400	31	110	12.200	3.300	4.150	84
2564	515	40	132	14.150	3.300	4.150	99
2578	595	49	160	16.150	3.300	4.150	120
2864	650	47	160	14.150	3.600	4.500	116

*Dependendo da aplicação

**Com base em discos de 10 mm e sem vácuo

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 Sønderlø · 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.