



HAARSLEV™

Processing Technology

DIGESTOR CONTINUO

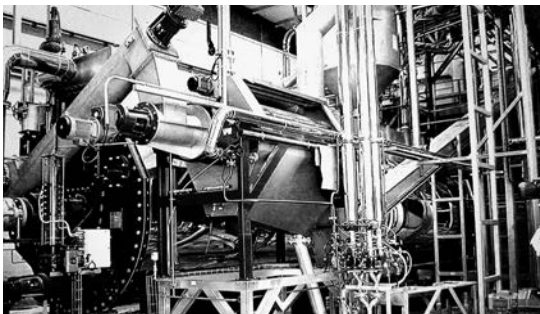
Folleto del producto



HAARSLEV™

Processing Technology

DIGESTOR CONTINUO



“

DIGESTOR CONTINUO DIRECTO PARA ELIMINAR EL AGUA DE SUBPRODUCTOS ANIMALES COMO CARNE, HUESOS Y GRASA.

Si la cocción de subproductos animales como la carne, los huesos y la grasa es parte de su instalación de procesamiento, un digestor continuo Haarslev calentada al vapor puede ayudarle a mejorar su eficiencia operativa y los márgenes de ganancia de estos insumos.



IDEAL PARA:

- Cocción de subproductos animales finamente triturados y relativamente homogéneos como parte de los procesos de vía húmeda
- Cocción continua de carne, huesos y grasa en procesos de cocción en vía seca de aves o carne

Este digestor simple y fácil de operar, diseñado para trabajar con presiones de vapor de hasta 10 bar, es ideal para extraer agua en entornos de procesamiento continuo, lo que garantiza que las grasas y sólidos sean uniformes y homogéneos. Con capacidad de evaporación de 1.300 kg/hora a hasta 14.000 kg/hora. Y puede ajustar fácilmente las temperaturas de cocción según las especificaciones de sus requisitos de procesamiento y las especificaciones de materia prima que tiene disponible.

Sus insumos ingresan en el fondo del digestor y se descargan arriba para que la grasa y huesos pasen por el digestor. El sebo se bombea para que el material siga fluyendo por el digestor, y se recircula continuamente para una máxima eficiencia térmica. Un sofisticado sistema de control de nivel automático regula el caudal de entrada para evitar cualquier ineficiencia de cocción relacionada con un llenado insuficiente o excesivo.

BENEFICIOS

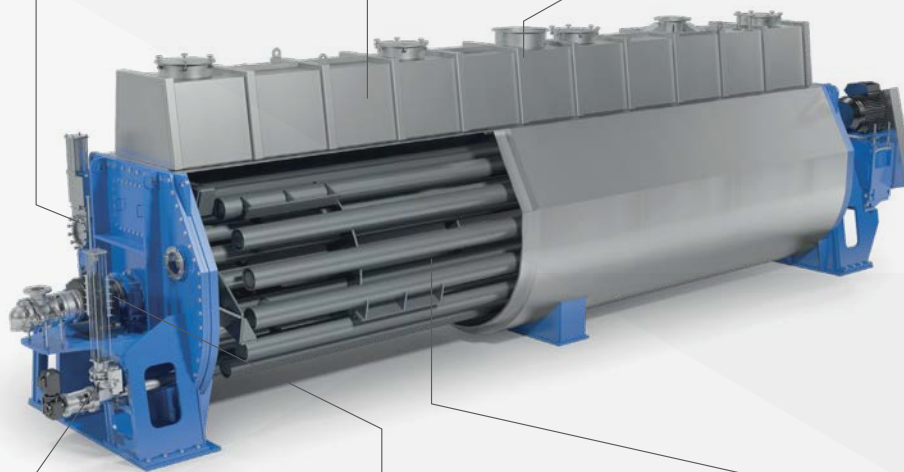
- Bajo costo de compra por adelantado para una menor inversión de capital
- Bajo costo operativo por su diseño sencillo, facilidad de operación y estructura de sólida durabilidad
- Mayor capacidad de cocción (mayor SER) por unidad de área de calentamiento que cualquier otro tipo de digestor
- Alto índice de evaporación (más de 35 kg por m²/hora por unidad de área de calentamiento)
- Resultados de cocción uniformes, optimizados por el control automático de temperatura y nivel

**SUBPRODUCTOS ANIMALES
FINAMENTE TRITURADOS Y
RELATIVAMENTE HOMOGÉNEOS COMO
CARNE, HUESOS Y GRASA**

Sistema de descarga que ayuda a prevenir bloqueos y cualquier interrupción de servicio subsecuente

Domo de vapor de longitud total que reduce el arrastre y ofrece un fácil acceso para el mantenimiento del equipo

Se puede equipar con un ciclón para extraer las partículas del agua evaporada antes de que regresen al digestor



Control de nivel y temperatura y transmisor de presión diferencial para recircular el sebo y garantizar una cocción optimizada

Todo el conjunto de eje de acero al carbono rota para garantizar una transferencia térmica eficaz

Gran superficie de calentamiento gracias al eje de varios tubos calentados al vapor que rota dentro de la carcasa en forma de U

**MAYORMENTE CHICHARRONES (MEZCLA DE PROTEÍNAS Y GRASAS
CUYO CONTENIDO DE AGUA SE EXTRAE), HARINAS PROTEICAS,
GRASAS Y SÓLIDOS (SECOS Y COCIDOS) LISTOS PARA LA SEPARACIÓN
MÁS ADELANTE**

TIPO	POTENCIA (kW)	PESO (kg)	EVAPORACIÓN (kg/h*)	DIMENSIONES (mm)		
				Longitud (L.)	Altura (AL.)	Anchura (AN.)
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

* Evaporación con vapor a 10 bar.

** Todas las dimensiones son aproximadas.

Nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento sin previo aviso.



HAARSLEV™

Processing Technology



PROCESS IS POTENTIAL

OFICINA CENTRAL

Haarslev Industries A/S · Bogensevej 85

DK-5471 Sønderød · Dinamarca

Teléfono: +45 63 83 11 00

Email: info@haarslev.com

www.haarslev.com

EXPERIENCIA GLOBAL - PRESENCIA LOCAL

Contáctenos o visite nuestro sitio web para buscar la oficina de ventas más cercana.