



**HAARSLEV™**

Processing Technology

# **KONTINUIERLICHER MEHLKÜHLER**

Produktbroschüre



# HAARSLEV™

Processing Technology

# KONTINUIERLICHE MEHLKÜHLUNG



Dieser robuste, strapazierfähige Kühler nutzt die Umgebungsluft, um eine breite Palette von Mehlprodukten (in der Regel Mehl aus Geflügel, Fisch oder Fleisch) zu kühlen, nachdem sie einen Trocknungs- oder Kochprozess durchlaufen haben. Durch Kühlung werden Presskuchen brüchiger und damit leichter zu Vermahlen.

Noch wichtiger ist, dass Sie mit einer solchen Kühlung auch sicherstellen können, dass die Lagertemperaturen unter 50 °C gehalten werden, um das Risiko einer Selbstentzündung des Mehls zu vermeiden. Der Kühler selbst ist im Grunde eine lange Trommel, die mit einem Rührwerk ausgestattet ist.

Das Rührwerk bewegt das heiße (in der Regel 90–110 °C) Schrot durch den Kühler, während ein Gegenstrom von Kühlluft durch einen Zentrifugallüfter angesaugt wird. Als Kühlluft können Sie entweder Umgebungsluft oder Luft aus anderen geeigneten Prozessen an anderer Stelle in Ihrer Anlage verwenden – in der Regel bei ca. 20–30 °C über der Umgebungstemperatur.

Die robuste Konstruktion mit wenige Komponenten und Verschleißteilen machen dies zu einer zuverlässigen und kostengünstigen Möglichkeit, eine Vielzahl von Mehlprodukten zu kühlen.

“  
UNKOMPLIZIERTER  
KONTINUIERLICHER KÜHLER,  
DER DIE TEMPERATUR DER  
MEHLPRODUKTE NACH DEM  
TROCKNEN STABIL HÄLT.

## VORTEILE

- Erhältlich in universeller Konfiguration oder speziellem Hygienesdesign (für den Einsatz in der Tiernahrungsverarbeitung etc.)
- Effektiver Kontakt zwischen Kühlluft und heißem Mehl sorgt für bestmögliche Ausnutzung des Wärmeintrags und des Energieverbrauchs
- Sorgt für Kühlung auf sichere Lagertemperaturen
- Wenige Verschleißteile und außergewöhnliche Zuverlässigkeit
- Einsparung durch geringe Installations-, Wartungs-, Personal- und Betriebskosten



## ANWENDBAR FÜR:

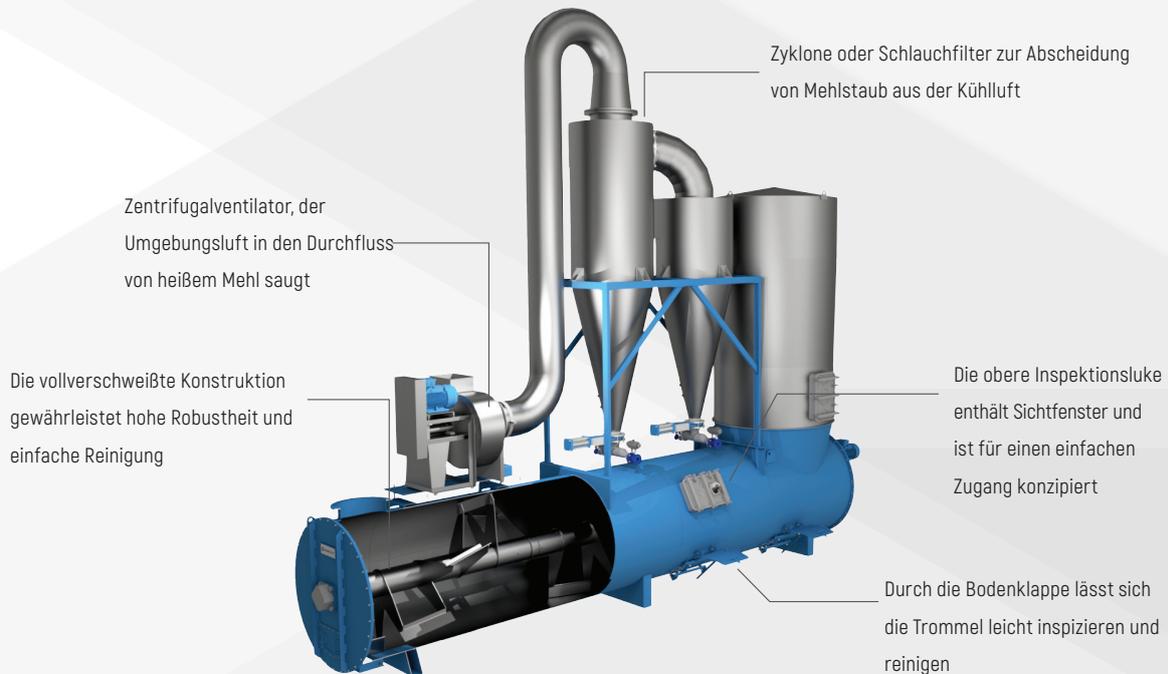
- Kühlung von Presskuchen in Trockenverwertungsprozessen
- Kühlung von Trockengut in Niedertemperatur-Nassschmelzprozessen
- Kühlung von Federmehl
- Kühlung von Fischmehl

## HAARSLEV KONTINUIERLICHE MEHLKÜHLUNG



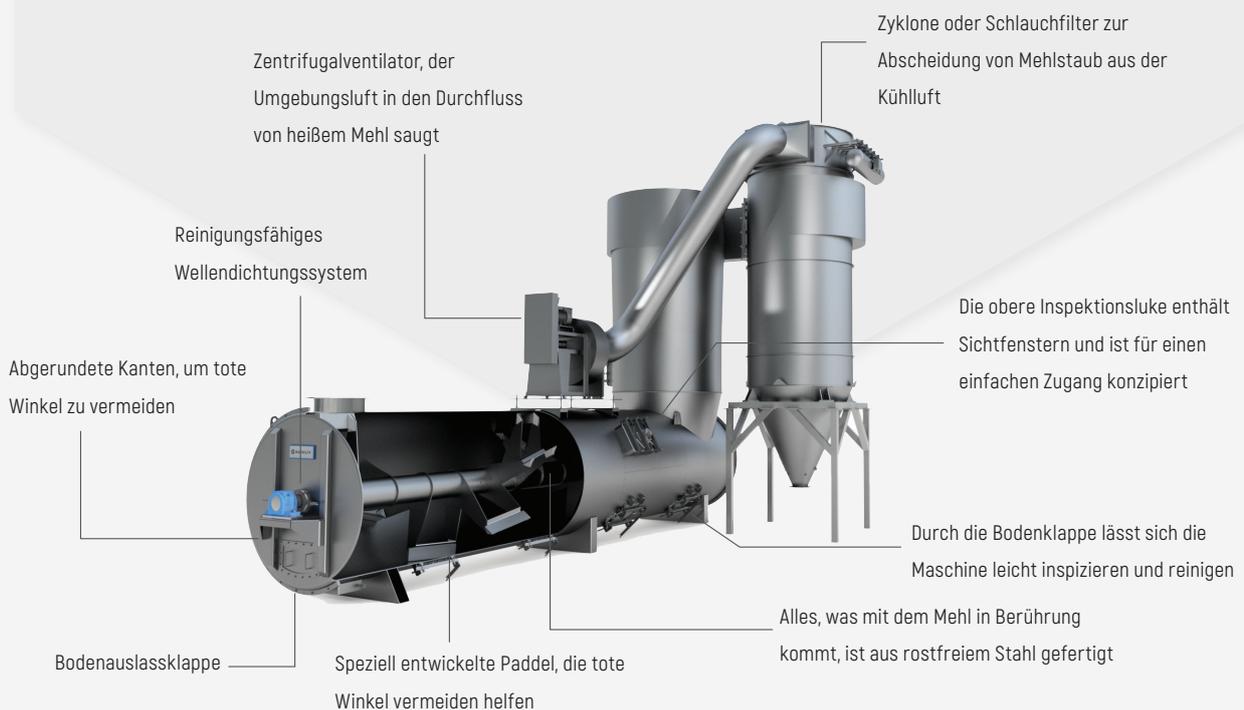
### UNIVERSAL FÜR STANDARDVERARBEITUNGSANLAGEN

Für Heißmehlprodukte aus Trocknungsprozessen



### HYGIENISCH FÜR VERARBEITUNGSANLAGEN, DIE AUSSERGEWÖHNLICHE HYGIENE ERFORDERN

Für Heißmehlprodukte aus Trocknungsprozessen



TYP	STATOR MASSE T x L (m)	NENNLEISTUNG *) (kg/h)	NOMINALER LUFT-STROM [m <sup>3</sup> /Stunde]	HAUPTMOTOR [kW]	LÜFTERMOTOR [kW]	Gesamtabmessungen mit Zyklon L* x T x H [mm]	Gesamtabmessungen mit Beutelfilter L* x T x H [mm]
CMC 1003	1,0 x 3	500	1.200	4	2,2	4200 x 2000 x 3600	4200 x 1100 x 3410
CMC 1405	1,4 x 5	1.500	3.300	5,5	3	6220 x 3280 x 5500	6220 x 1630 x 5340
CMC 1805	1,8 x 5	2.500	5.500	7,5	4	6270 x 3280 x 5800	6270 x 2020 x 5420
CMC 1807	1,8 x 7	3.500	8.000	11	11	8400 x 3280 x 5800	8400 x 2060 x 5420
CMC 1809	1,8 x 9	5.500	13.000	15	15	10440 x 2340 x 8580	10440 x 2150 x 6070
CMC 2209	2,2 x 9	7.000	16.000	18,5	15	10600 x 3800 x 8650	10600 x 2450 x 6510
CMC 2211	2,2 x 11	9.000	22.000	18,5	22	12400 x 2750 x 8650	12400 x 2750 x 6000
CMC 3009	3,0 x 9	12.000	25.600	22	30	10500 x 3200 x 9450	10500 x 3200 x 7500
CMC 3012	3,0 x 12	15.000	31.000	22	30	13500 x 3200 x 9600	13500 x 3200 x 8000

Alle Modelle sind entweder mit Zyklonabscheidern oder einer selbstreinigenden Beutelfilterausführung erhältlich.

\* Die Kapazitätsberechnung basiert auf einer Abkühlung des Fischmehls von 90 °C auf 45 °C, bei einer Umgebungstemperatur von 30 °C.

Wir behalten uns das Recht vor, die Spezifikationen jederzeit und ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



# HAARSLEV™

Processing Technology



## PROZESS IST POTENTIAL

### ZENTRALE

Haarslev Industries A/S · Bogensevej 85  
DK-5471 Sønderød · Dänemark  
Telefon: +45 63 83 11 00  
E-Mail: [info@haarslev.com](mailto:info@haarslev.com)  
[www.haarslev.com](http://www.haarslev.com)

### Globale Erfahrung - Lokale Präsenz

Bitte kontaktieren Sie uns oder besuchen Sie unsere Website,  
um die nächstgelegene Verkaufsstelle zu finden.