



КОМПАКТНЫИ КОАГУЛЯТОР



ПРОИЗВОДИТ ВАРКУ РЫБНОГО ГИДРОЛИЗАТА И СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В ЦЕЛЯХ ЭФФЕКТИВНОЙ КОАГУЛЯЦИИ.

Компактный коагулятор Haarslev представляет собой горизонтальный самоочищающийся теплообменник, предназначенный для варки, подогрева или коагуляции относительно жидкого рыбного и животного сырья путем непрямого нагрева паром. При этом обеспечивается варка сырья в соответствии с вашими требованиями, что позволяет обеспечить эффективную сепарацию на этапе переработки.

Это варочное устройство занимает небольшую площадь, обеспечивает обработку непрерывно подаваемого сырья, и, как правило, включает в себя несколько последовательно соединенных варочных трубок. Относительно влажное сырье, зачастую в виде суспензии или в другом вязком состоянии, прокачивается через эти узкие трубки насосом. Пар проходит через корпус в противоположном направлении, очень быстро нагревая суспензию до требуемой температуры. В результате сырье выходит из такого варочного устройства

гораздо быстрее, чем при использовании традиционных винтовых варочных котлов, и подвергается воздействию высоких температур в течение очень короткого времени, что значительно повышает качество конечного продукта.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Возможность использования отработанного тепла от других производственных процессов позволяет обеспечить снижение энергопотребления до 80 %
- Мягкая равномерная варка с быстрым нагревом сырья, которое подвергается воздействию высоких температур в течение очень короткого времени
- Позволяет изготавливать приносящие высокий доход продукты, которые содержат белки очень высокого качества
- Исключительно высокая тепловая эффективность и низкое энергопотребление помогают снизить эксплуатационные затраты
- Скребковые лопасти удаляют отложения с внутренней поверхности, что способствует снижению затрат на очистку и техобслуживание
- Благодаря компактным размерам установки идеально подходят для использования на судах или в качестве дополнительного оборудования для варки
- Легко разбираемая конструкция обеспечивает удобство проверки и обслуживания
- Возможность вертикальной установки в узких проходах





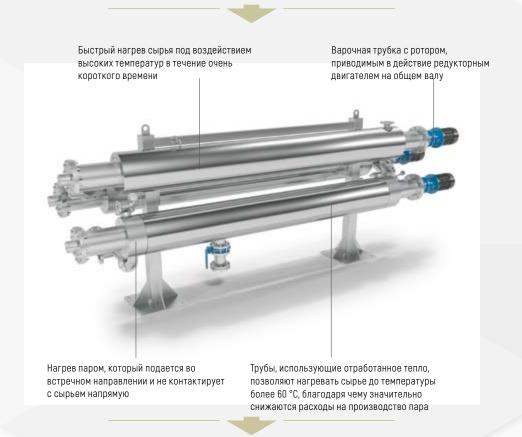




СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Варка относительно влажного сырья рыбного и животного происхождения
- Установки рендеринга мясных побочных продуктов
- Установки рендеринга птицы
- Судовые перерабатывающие установки

НЕПРЕРЫВНАЯ ПОДАЧА ПРАКТИЧЕСКИ ЛЮБОГО ТИПА ОТНОСИТЕЛЬНО ВЛАЖНОГО СЫРЬЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ, МЯСА ИЛИ ПТИЦЫ



СВАРЕННЫЕ ПРОДУКТЫ, ГОТОВЫЕ ДЛЯ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ИЛИ ЦЕНТРОБЕЖНОЙ СЕПАРАЦИИ НА ЭТАПЕ ПЕРЕРАБОТКИ

тип*	НОМИНАЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (т/ч)	РАСХОД ПАРА** (кг/ч)	КОЛИЧЕСТВО ТРУБ (сбросное тепло/пар)	МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ (кВТ)	MACCA (T)	ГАБАРИТЫ (мм)***		
						Длина (Д)	Высота (В)	Ширина (Ш)
CC-1	3,0	490	0/1	5,5	1,0	5 900	1 080	780
WHCC-2/1	6,6	205	2/1	11,5	2,8	5 900	1 680	1 100
CC-3	9,0	1 480	0/3	11,5	2,8	5 900	1 680	1 100
WHCC-3/2	11,4	410	3/2	20,0	4,7	5 900	2 230	1 100
CC-5	15,0	2 470	0/5	20,0	4,7	5 900	2 230	1 100
WHCC-5/2	15,0	410	5/2	28,5	6,5	5 900	2 840	1 100
CC-7	21,0	3 450	0/7	28,5	6,5	5 900	2 840	1 100

^{*} Примеры конфигурации. Тип и производительность всегда конфигурируются в соответствии с потребностями и требованиями клиента.

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в технические характеристики в любой момент времени без предварительного уведомления.

^{**} Исходя из температуры на входе 10 °C, после труб сбросного тепла при 60 °C и труб с паровым подогревом сырье будет нагреваться до 95 °C.

^{***} Все размеры указаны приблизительно.



Технология переработки



ПРОЦЕСС ЭТО ПОТЕНЦИАЛ

головной офис

Haarslev Industries A/S · Bogensevej 85 DK-5471 Søndersø · Denmark (Дания) Телефон: +45 63 83 11 00 Email: info@haarslev.com www.haarslev.com

ГЛОБАЛЬНЫЙ ОПЫТ – ЛОКАЛЬНОЕ ПРИСУТСТВИЕ

Чтобы узнать адрес ближайшего к вам торгового представительства, свяжитесь с нами или посетите наш веб-сайт.