



HAARSLEV™

Tecnologia de processamento

COAGULADOR COMPACTO

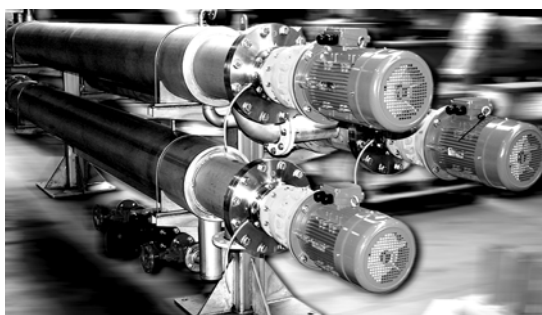
Folheto do produto



HAARSLEV™

Tecnologia de processamento

COAGULADOR COMPACTO



“

COZINHA MATÉRIAS-PRIMAS
LÍQUIDAS À BASE DE PEIXE OU
ANIMAL PARA QUE COAGULEM DE
FORMA EFICAZ.

O coagulador compacto Haarslev é um trocador de calor autolimpante que usa aquecimento a vapor indireto para cozinhar, preaquecer ou coagular matérias-primas relativamente líquidas à base de animais e peixes para que sejam cozidas de acordo com seus requisitos para separação posterior eficaz.

Esse digestor compacto é uma unidade de alimentação contínua, geralmente com vários tubos de cozimento conectados em série. A matéria-prima relativamente úmida, geralmente lodo ou em algum outro estado viscoso, é bombeada através de tubos estreitos. O vapor flui através da carcaça no sentido oposto e aquece muito rapidamente o lodo até a temperatura necessária. Isso significa que pode sair do digestor muito mais rápido do que em unidades

de cozimento tipo rosca tradicionais, e insumos úmidos são expostos a altas temperaturas apenas por um breve tempo, aumentando significativamente a qualidade do resultado.

BENEFÍCIOS

- Pode aproveitar o calor de outros processos, permitindo que você reduza o consumo de energia em até 80%
- Cozimento suave e homogêneo com aquecimento rápido do insumo, que é exposto apenas muito brevemente a temperaturas de cozimento altas
- Possibilita a produção de produtos de proteína de altíssima qualidade, com alto potencial de receita
- Eficiência térmica excepcional e baixo consumo de energia, ajudando você a reduzir os custos operacionais
- A superfície raspada por pás remove depósitos internos e mantém os custos de limpeza e manutenção baixos
- Unidades compactas são ideais para instalação a bordo ou para fornecer capacidade de cozimento complementar
- Fácil desmontagem para inspeção e manutenção
- Empilhamento vertical para passagens estreitas



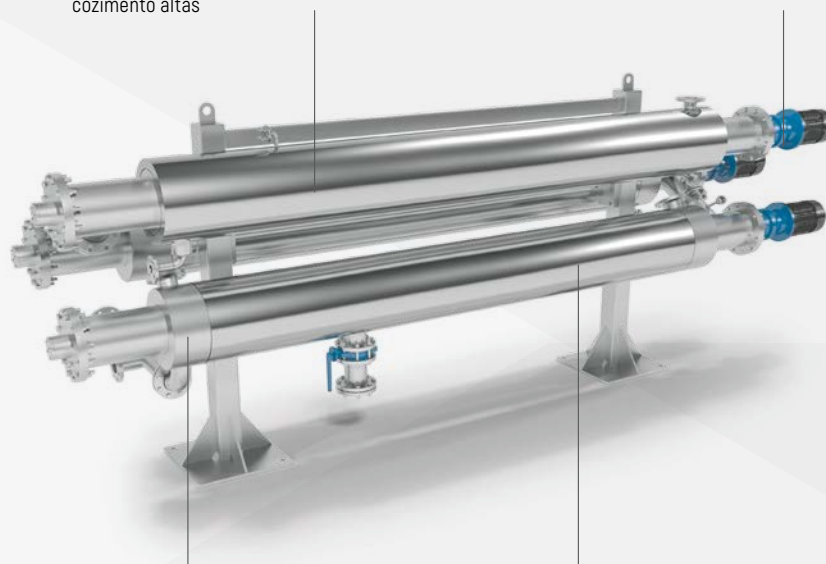
APLICÁVEL PARA:

- Cozimento de matérias-primas à base de peixe ou animal relativamente úmidas
- Plantas de subprodutos de carne
- Plantas de subprodutos de aves
- Configurações de processamento a bordo de navios

**ALIMENTAÇÃO CONTÍNUA DE
PRATICAMENTE QUALQUER TIPO DE
INSUMOS DE PEIXES, CARNES OU AVES
RELATIVAMENTE ÚMIDOS**

Aquecimento rápido do insumo, com exposição muito breve a temperaturas de cozimento altas

Tubo de cozimento com rotor acionado por um motor de acoplamento direto



Aquecimento a vapor por fluxo inverso, sem contato direto com o material de entrada

Os tubos de calor residual podem aquecer o material acima de 60 °C, reduzindo substancialmente os custos de produção

**PRODUTO COZIDO PRONTO PARA
SEPARAÇÃO MECÂNICA OU
CENTRÍFUGA POSTERIOR**

TIPO*	CAPACIDADE NOMINAL (t/h)	CONSUMO DE VAPOR** (kg/h)	NÚMERO DE TUBOS (calor/vapor residual)	POTÊNCIA DO MOTOR (kW)	PESO (t)	DIMENSÕES (mm)***		
						Comprimento (C)	Altura (A)	Largura (L)
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	1480	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	2470	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	3450	0/7	28,5	6,5	5.900	2.840	1.100

* Exemplos de configuração. Tipo e capacidade são sempre configurados para atender às necessidades e requisitos do cliente.

** Com base na temperatura de entrada de 10 °C, saindo de tubos de calor perdido a 60 °C e tubos aquecidos a vapor levarão o material para 95 °C.

*** Todas as declarações de dimensões são aproximadas.



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.