



**HAARSLEV™**

Технология переработки

# **ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ ПОРЦИОННОГО ДЕЙСТВИЯ**

Каталог изделия



# HAARSLEV™

Технология переработки

# ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ ПОРЦИОННОГО ДЕЙСТВИЯ



“  
ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ ПОРЦИОННОГО ДЕЙСТВИЯ  
ДЛЯ ВАРКИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ, ГИДРОЛИЗА И  
ВЫСУШИВАНИЯ ШИРОКОГО ДИАПАЗОНА ПОБОЧНЫХ  
ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА И ПТИЦЫ.

**Прежде чем приступать к сепарированию жира, следует  
избавиться от остатков воды в исходном сырье.**

**Эффективный варочный котел – жизненно необходимое  
устройство в этом процессе, ведь от него зависит  
прибыльность процесса порционного сухого рендеринга.**



## СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

- В составе линий высокотемпературного сухого рендеринга на предприятиях по переработке мяса и птицы
- Операции по переработке птицы с применением гидролиза пера
- Простые операции варки порций небольшого объема (до 3 метрических тонн в час)
- Варка под давлением побочных продуктов переработки мяса, содержащих шерсть или щетину, при производстве кормов для домашних животных

Варочный котел порционного действия Haarslev – это простое и удобное в монтаже устройство, которое можно в кратчайшие сроки внедрить в производственный процесс. Устройство используется для варки, варки под давлением, гидролиза и высушивания широкого диапазона побочных продуктов переработки мяса и птицы. В перечень перерабатываемых продуктов входят смесь мясного кишсырья и костей, мякотные отходы птицы и влажное перо.

Котел может функционировать при температуре 133 °С, которая требуется для стерилизации, и он идеально подходит для переработки небольших порций особо крупных частиц (до 50 мм), что позволяет снизить требования к дроблению при предварительной варке.

Кроме того, этот хорошо зарекомендовавший себя варочный котел надежной конструкции может работать при давлении до 5 бар, благодаря чему ваша установка для переработки будет соответствовать Директиве ЕС 2009/2011 в отношении побочных продуктов переработки мяса и даже сможет перерабатывать сырье, содержащее щетину, шерсть и перья, для производства кормов для домашних животных.

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- Простая надежная установка для эффективной порционной варки и высушивания с возможностью работы под давлением в случае необходимости
- Эксплуатационная гибкость – идеально подходит для подогревания и высушивания широкого диапазона побочных продуктов переработки мяса и птицы
- Поставляется в стандартной конфигурации со всеми заранее установленными клапанами, инструментами, системой улавливания пара, предохранительным клапаном и изоляцией
- Эффективное регулирование температуры, давления и времени обработки обеспечивает максимальное качество конечного продукта

**ВСЕ ВИДЫ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ  
ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА И ПТИЦЫ ОТНОСИТЕЛЬНО  
ХОРОШЕГО КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НЕВЫГОДНО  
ПЕРЕРАБАТЫВАТЬ В УСТАНОВКАХ  
НЕПРЕРЫВНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ**



**СУХОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ  
ПРОИЗВОДСТВА КОРМА  
ДЛЯ ЖИВОТНЫХ, ГОТОВОЕ К  
СЕПАРИРОВАНИЮ ЖИРА**

ТИП	ГАБАРИТЫ* (мм)			РАСЧЕТНОЕ ДАВЛЕНИЕ РУБАШКИ И РОТОРА** (бар)	РАСЧЕТНОЕ ДАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОГО КОТЛА** (бар)	ПОВЕРХНОСТЬ НАГРЕВА (м <sup>2</sup> )	МОЩНОСТЬ (кВт)	МАССА (кг)
	Длина (Д)	Высота (В)	Ширина (Ш)					
ВС5000	5,335	2,150	1,750	10	5	25	37	13,000
ВС6500	6,535	2,150	1,750	10	5	33	45	15,000
ВС8500	7,275	2,305	2,100	10	5	41	55	20,000
ВС10000	8,380	2,305	2,100	10	5	49	75	25,000
ВС12500	9,275	2,680	2,500	10	5	57	90	29,000
ВС16000	9,570	2,880	2,580	10	5	65	110	35,000
ВС20000	9,735	3,040	2,950	10	5	71	132	40,000

\* Все размеры указаны приблизительно.

\*\* На основании разрешения Директивы ЕС по оборудованию, работающему под давлением.

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



# HAARSLEV™

Технология переработки



## ПРОЦЕСС ЭТО ПОТЕНЦИАЛ

### ГОЛОВНОЙ ОФИС

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

### ГЛОБАЛЬНЫЙ ОПЫТ – ЛОКАЛЬНОЕ ПРИСУТВИЕ

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