



HAARSLEV™

Processing Technology

COAGULADOR COMPACTO

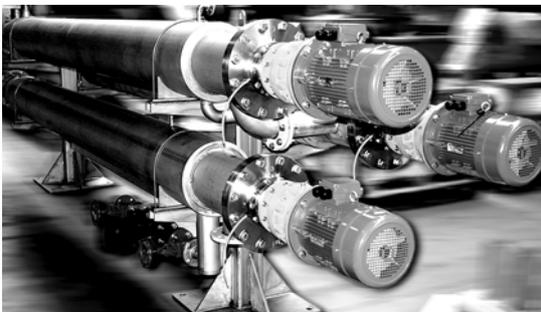
Folleto del producto



HAARSLEV™

Processing Technology

COAGULADOR COMPACTO



“

COCINA MATERIAS PRIMAS DE
PESCADO Y ANIMALES LÍQUIDAS
PARA QUE COAGULEN DE MANERA
EFICAZ.

El coagulador compacto Haarslev es un intercambiador de calor horizontal autolimpiante que usa calentamiento indirecto por vapor para cocinar, precalentar o coagular materias primas animales y de pescado relativamente líquidas para que se puedan cocer según sus requisitos para una separación eficaz en etapas posteriores.

Este digestor compacto es una unidad de alimentación continua que, por lo general, tiene varios tubos de cocción conectados en serie. Su materia prima relativamente húmeda (a menudo en forma de suspensión o en algún otro estado viscoso) se bombea a través de estos tubos estrechos. El vapor fluye a través de la carcasa en dirección opuesta y calienta muy rápidamente la suspensión a la temperatura requerida. Esto significa que puede salir del digestor mucho más rápido que con los sinfines

cocedores tradicionales. Además, los insumos húmedos son expuestos a altas temperaturas solo por un breve período, lo que mejora significativamente la calidad de su producto.

BENEFICIOS

- Puede aprovechar el calor residual de otros procesos para reducir el consumo de energía hasta en un 80 %
- Cocción suave y homogénea con un rápido calentamiento de los insumos, que solo son expuestos a altas temperaturas de cocción por muy poco tiempo
- Permite fabricar productos de proteínas de altísima calidad con un alto potencial de ganancias
- Excepcional eficiencia térmica y bajo consumo de energía, lo que le ayuda a reducir sus costos operativos
- Los raspadores eliminan las acumulaciones internas y permiten ahorrar en costos de limpieza y mantenimiento
- Unidades compactas ideales para instalaciones a bordo de un navío o para proporcionar capacidades complementarias de cocción
- Fácil de desarmar para tareas de inspección y mantenimiento
- Apiladas de forma vertical para lugares estrechos



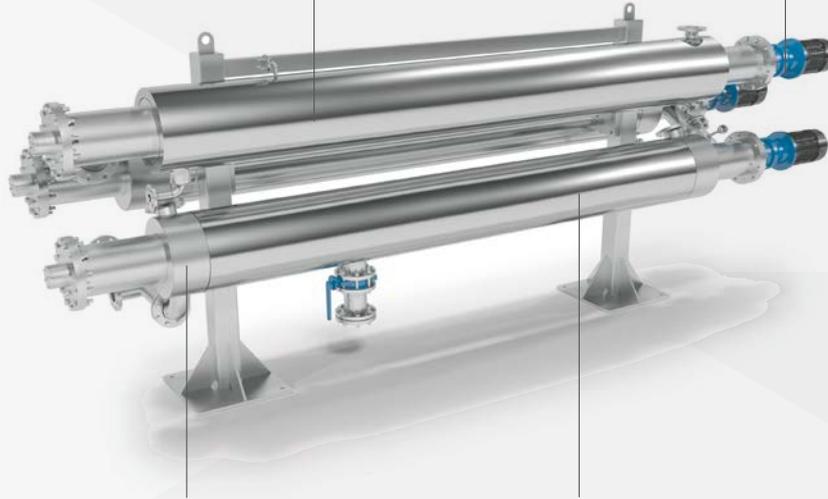
IDEAL PARA:

- Cocción de materias primas de animales y pescado relativamente húmedas
- Plantas de rendering de subproductos cárnicos
- Plantas de rendering de subproductos de aves
- Configuraciones de procesamiento a bordo

ALIMENTACIÓN CONTINUA DE INSUMOS DE PESCADO, AVES O CARNE RELATIVAMENTE HÚMEDOS PRÁCTICAMENTE DE TODO TIPO

Rápido calentamiento de los insumos con solo una breve exposición a altas temperaturas de cocción

Tubo de cocción con rotor accionado por motor de engranaje de acoplamiento directo



Calentamiento por vapor mediante contraflujo, sin contacto directo con los insumos

Las tuberías de calor residual pueden calentar el material a más de 60 °C, lo que reduce drásticamente los costos de producción de vapor

PRODUCTO COCIDO LISTO PARA SEPARACIÓN MECÁNICA O CENTRÍFUGA EN ETAPAS POSTERIORES

TIPO*	CAPACIDAD NOMINAL (t/h)	CONSUMO DE VAPOR** (kg/h)	CANTIDAD DE TUBERÍAS (calor/vapor residual)	POTENCIA DEL MOTOR (kW)	PESO (t)	DIMENSIONES (mm)**		
						Longitud (L.)	Altura (AL.)	Anchura (AN.)
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

* Ejemplos de configuración. El tipo y capacidad siempre se configuran según las necesidades y requisitos del cliente.

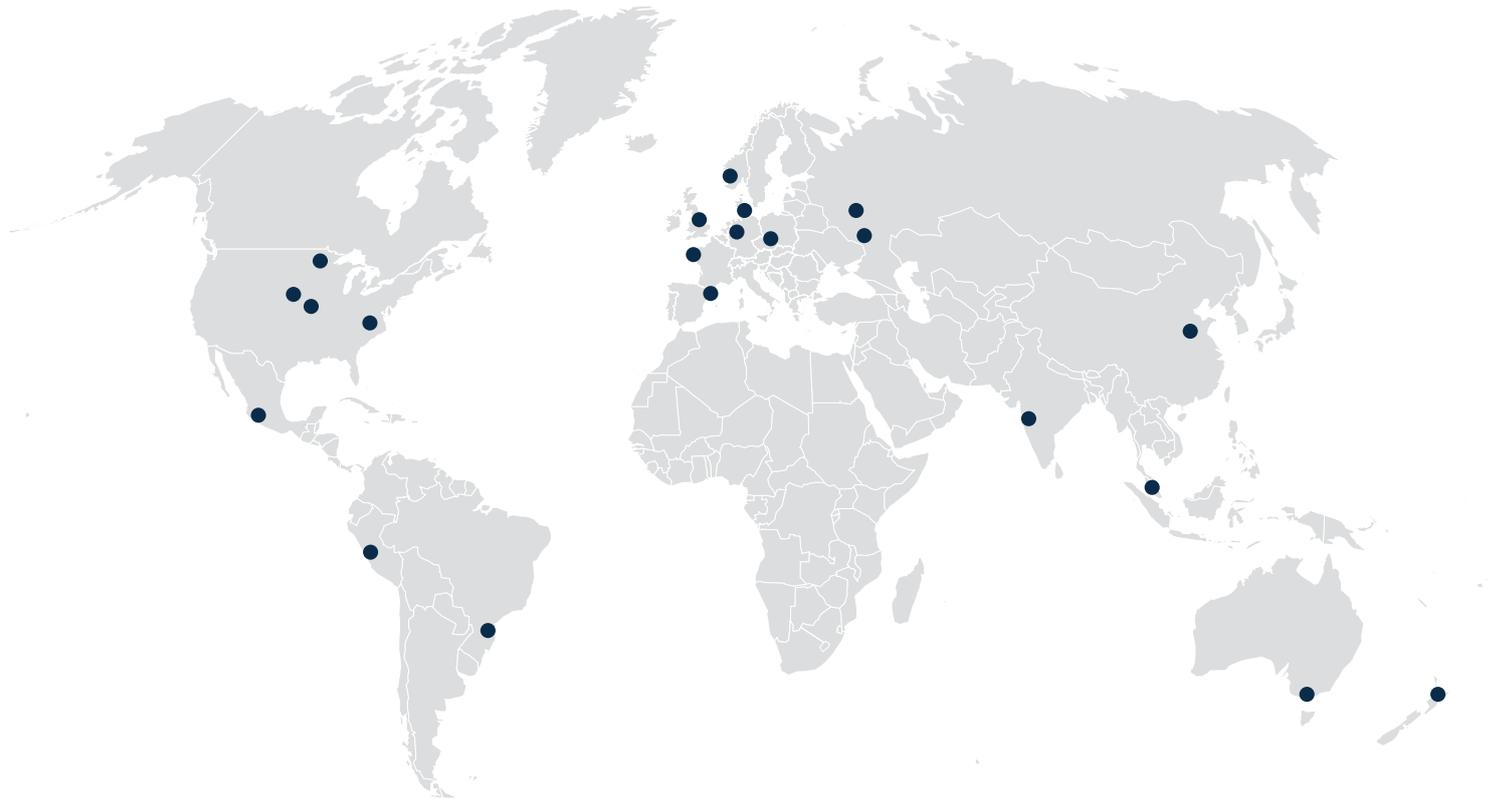
** Basado en una temperatura de entrada de 10 °C, el material sale de las tuberías de calor residual a 60 °C y las tuberías calentadas con vapor lo llevan a 95 °C.

*** Todas las dimensiones son aproximadas.



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 encontrar las oficinas de venta más cercanas.