

> Impianti continui a umido



Impianti continui a umido

Gli impianti continui a umido sono particolarmente indicati per sottoprodotti a basso contenuto di grasso ed alto contenuto di umidità come gli scarti di macellazione di pollo, le viscere e gli scarti di pesce.

Consente di separare meccanicamente il grasso e l'acqua a bassa temperatura permettendo, nel caso degli scarti di pollo, di ottenere un grasso di maggior qualità.

Infatti successivamente ad un rapido preriscaldamento il prodotto passa attraverso una pressa a doppia vite che consente di separare i liquidi dalla parte solida.

La parte liquida successivamente passa per un decanter e per i separatori che consentono di dividerne le tre parti di composizione e cioè grasso, acqua e polverino.

Il solido che fuoriesce dalla pressa a doppia vite e il polverino vengono processati dall'essiccatoio che permette la disidratazione delle farine.

L'acqua, scaricata dai separatori, viene immessa nei concentratori che la evaporano aumentando la concentrazione del solido in essa disciolto che successivamente viene mandato all'essiccatoio.

Metal detector

Serve per eliminare gli oggetti metallici eventualmente contenuti nella materia prima che potrebbero danneggiare l'impianto.



Tritacarne

Consente di ridurre il materiale finemente in modo da consentire un più efficace preriscaldamento e una perfetta pressatura. Coclea di robusta costruzione con trattamento antiusura. Griglia intercambiabile per permettere di realizzare varie granulometrie. Completo di parranco per la sostituzione della griglia.

Preriscaldatore

È composto da un involucro cilindrico ad asse orizzontale. L'albero interno è costituito da un asse centrale con fissati una serie di dischi di riscaldamento con relative palette di avanzamento e scarico prodotto. Può essere riscaldato con vapore, acqua calda o con olio diatermico. Realizzato in acciaio al carbonio o in acciaio inox.



Pressa doppia vite

Serve per separare il liquido dal solido.
Separa efficientemente fino al 70% dell'acqua
e il 90% del grasso di composizione del
materiale meccanicamente.

Gabbia di spremitura con corazza e reti in
acciaio al carbonio o in acciaio al carbonio.

Alberi con riporto antiusura in stellite.

Riduttore ad assi paralleli.



Centrifuga

Servono a separare l'acqua e il grasso
provenienti dalla pressa a doppia vite.

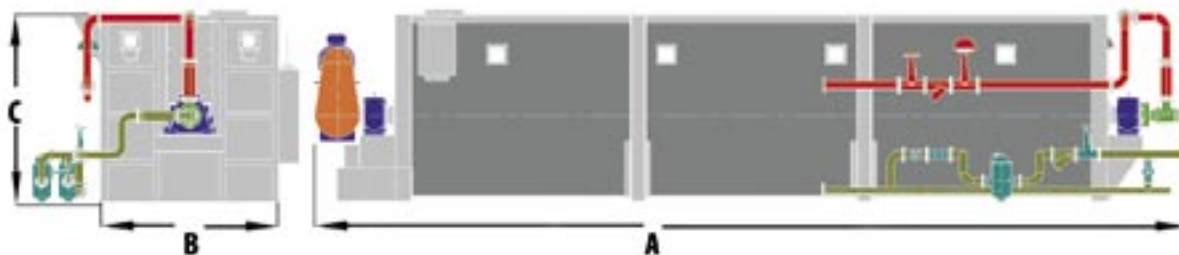
Essiccatore

È composto da un corpo di forma ad U.
L'albero interno è costituito da un asse
centrale con fissati una serie di tubi a
spirali concentriche di riscaldamento con
relative palette di avanzamento e scarico
prodotto. Riscaldato con vapore a 10 bar.

Realizzato in acciaio al carbonio o in
acciaio inox.

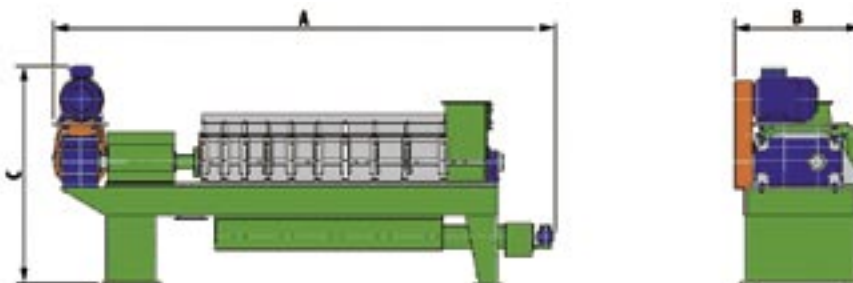


> Essiccatoio



Tipo	Siperficie m ²	Capacità evaporativa Kg/H	Potenza Kw	A	B	C
RST 25	25	187-375	9,2	4.000	1.400	1.500
RST 50	50	374-750	11	5.500	1.700	2.200
RST 75	75	562-1.125	37	6.300	1.900	2.200
RST 100	100	750-1.500	45	7.200	2.000	2.200
RST 150	150	1.125-2.250	55	9.200	2.100	2.200
RST 250	250	1.875-3.750	75	11.700	3.100	2.600
RST 300	300	2.250-4.500	90	13.100	3.100	2.600

> Pressa a doppia vite



Tipo	Scarti di pesce		Scarti di macellazione		Dimensioni mt.			Peso Ton
	Capacità Ton/h	Potenza Kw	Capacità Ton/h	Potenza Kw	A	B	C	
BP 20	2,5-3,8	5,5-7,5	1,6-2,5	7,5-11	2,4	0,9	1,3	2,4
BP 30	3,6-5,4	7,5-11	2,4-3,5	11-15	3,4	0,9	1,4	4,5
BP 40	8-12	18,5-22	5-8	30-37	4,7	1,4	1,9	8,5
BP 50	12-18	22-37	8-12	37-55	5,6	1,6	2,1	13,5