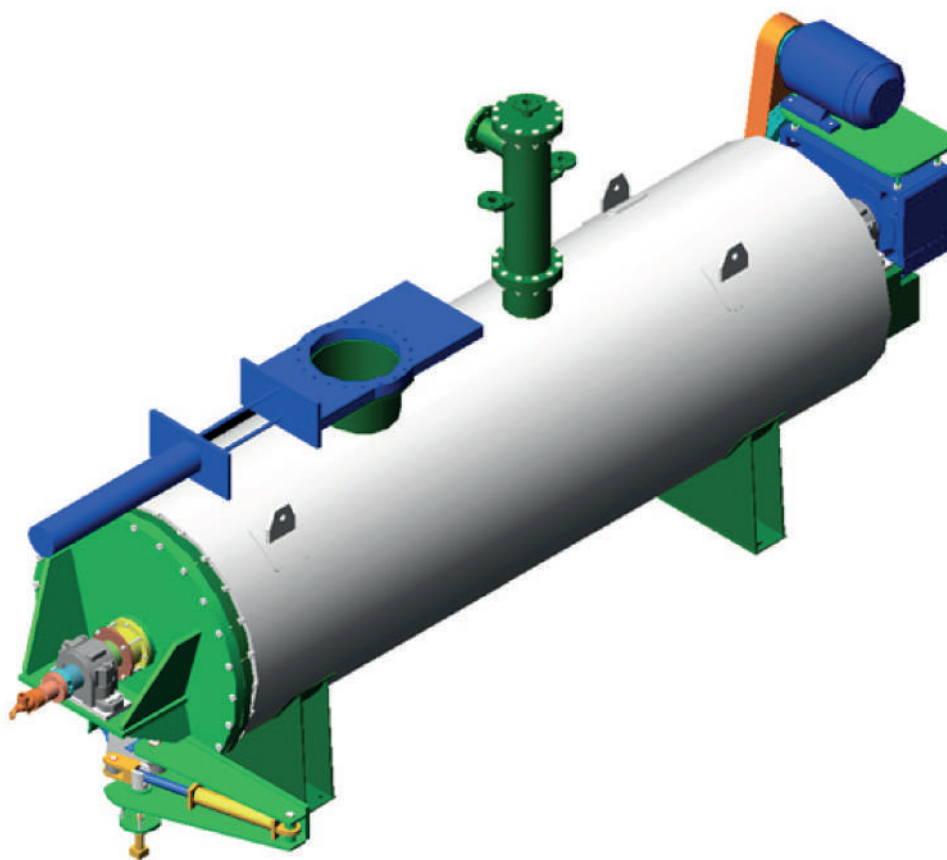


# COCEDOR POR LOTES PARA ESTERILIZACIÓN





EL COCEDOR POR LOTES ES UNA MÁQUINA MULTIUSO.  
PUEDE UTILIZARSE PARA:

---

ESTERILIZACIÓN DE MATERIA PRIMA

---

SISTEMA DE SECADO PARA MATADEROS

---

HIDROLIZACIÓN DE PELO Y PLUMAS

---

PEQUEÑA PRODUCCIÓN DE GRASA DE CERDO COMESTIBLE

---

STERILIZACIÓN DE HARINA CÁRNICA

## EL COCEDOR POR LOTES

La escotilla de carga lleva montada en el conducto una válvula de corredera con actuador neumático. Esto permite fijar el tornillo de carga directamente en la válvula para evitar fugas de suciedad o malos olores.

El cocedor se calienta con vapor a 10 bares que circula en la camisa de revestimiento y en el árbol. La presión interna certificada es de 4 bar.

Cada máquina puede ser aprobada por las autoridades italianas de inspección laboral (Ispettorato Nazionale del Lavoro - INL) o por T.U.V. o Lloyd's Register.



El cocedor incorpora un sistema de seguridad para controlar la apertura de las escotillas. Si hay presión en el interior de la máquina, el interruptor de presión de seguridad no permite abrir la máquina.

La puerta de descarga se abre y se cierra por medio de un cilindro hidráulico; se utiliza otro cilindro para bloquear el cilindro principal. Todo el sistema está controlado por una unidad hidráulica, equipada con una cámara de distribución del aire, para garantizar que todas las operaciones y las seguridades puedan manejarse manualmente, si se produjera un corte de energía.







## **COCEDOR PARA LA ESTERILIZACIÓN DE HARINA**

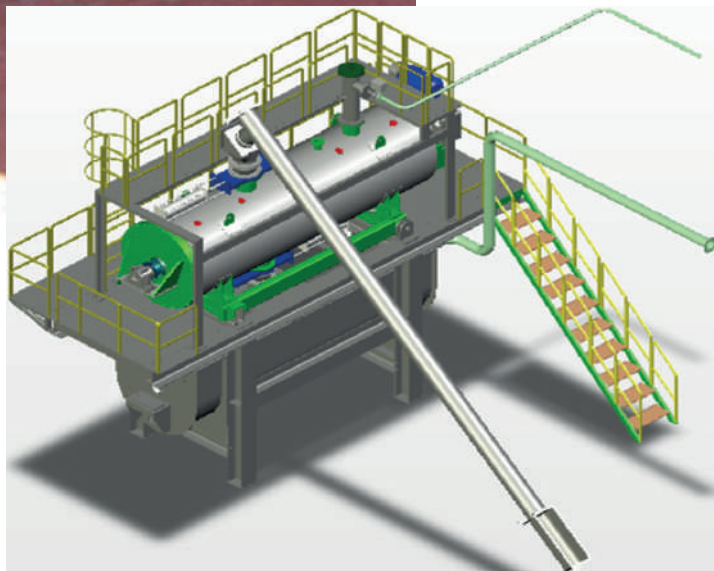
Completamente automatizado, diseñado especialmente para esterilizar la harina después de prensarla. Se puede incorporar fácilmente en plantas continuas sin tener que cambiar de ninguna manera la configuración del sistema de elaboración existente. Sistema completamente automatizado con PLC, sistema de pesaje y registrador de temperatura, presión, tiempo y peso. El sistema empieza automáticamente a cargar la harina hasta alcanzar el peso programado, seguidamente detiene el tornillo sin fin de carga y activa el proceso de esterilización según se requiera. Al final, descarga automáticamente el material en el enfriador y comienza un nuevo ciclo de esterilización

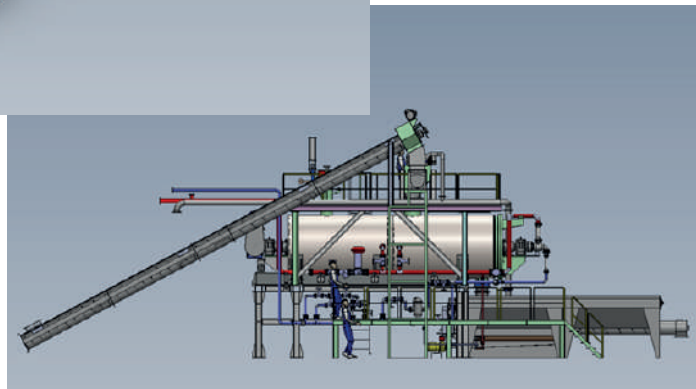
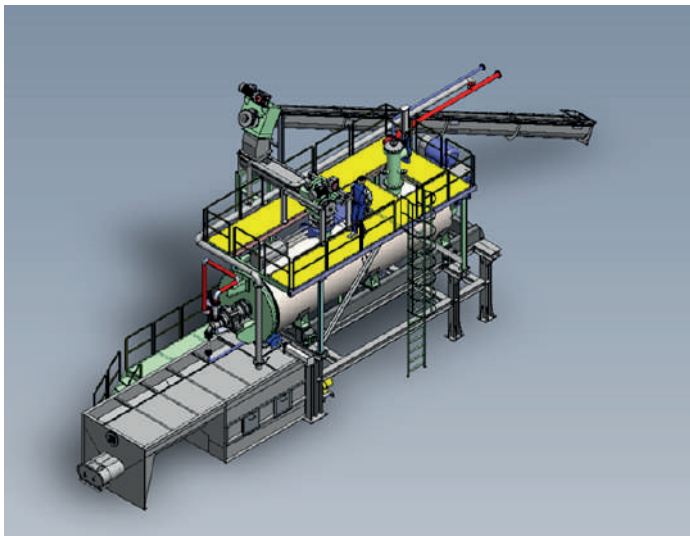
Los parámetros operativos son los siguientes:

TEMPERATURA: 133 °C

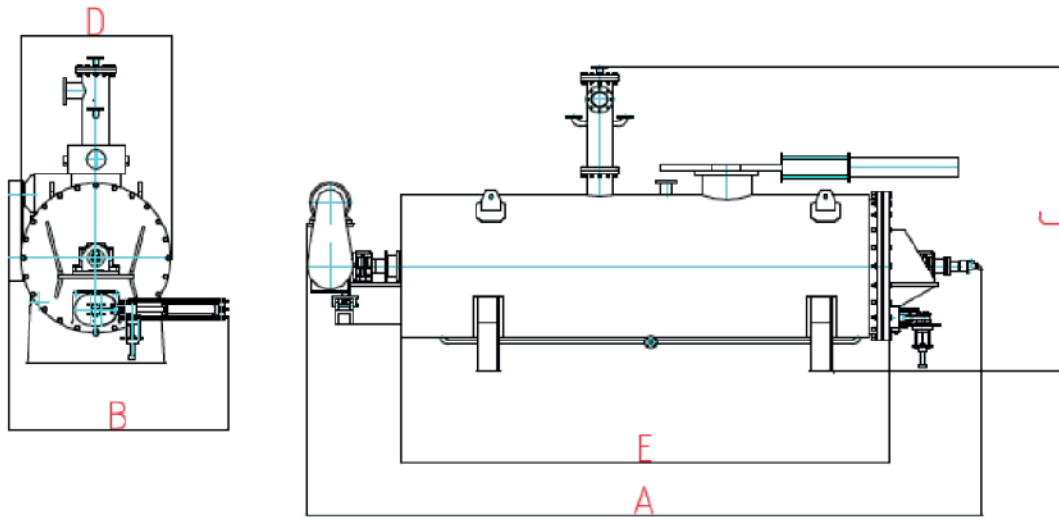
PRESIÓN: 3 bar

TIEMPO: 20 minutos









COOKER TYPE	DIMENSIONS mm.					CHARGE CAPACITY KG.	POWER KW	WEIGHT KG
	A	B	C	D	E			
AV 360	4.060	2.175	2.173	1.570	2.620	2.000	22	6.500
AV 751	7.070	2.290	3.200	1.575	5.100	5.000	37	15.000
AV 1600	8.690	2.830	1.310	2.100	6.200	10.000	75	25.000

