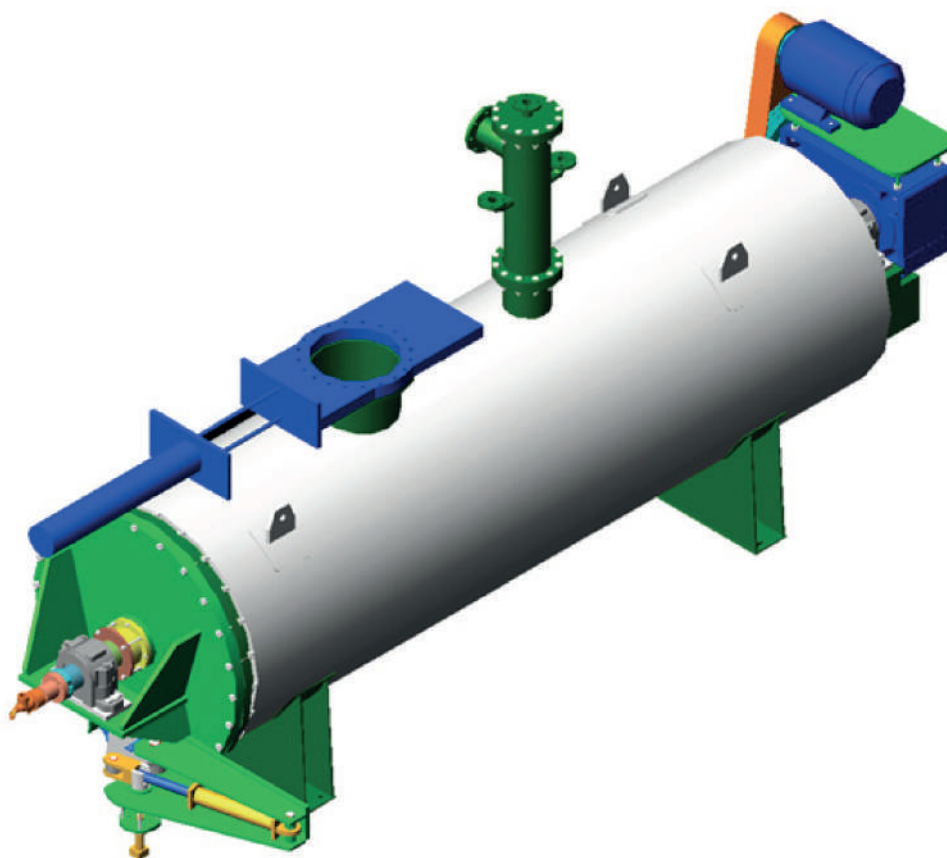


AUTOCLAVE DI COTTURA E SERILIZZAZIONE





L'AUTOCLAVE È UNA MACCHINA MULTI USO.

PUÒ ESSERE UTILIZZATA PER:

STERILIZZARE LA MATERIA PRIMA

COTTURA DEGLI SCARTI NEI MACELLI

IDROLIZZARE LA PIUMA E IL PELO

LA PRODUZIONE DI QUANTITÀ LIMITATE DI GRASSI ALIMENTARI

STERILIZZARE LA FARINA DI CARNE

L'AUTOCLAVE

La bocca di carico è equipaggiata con una valvola a ghigliottina con attuatore pneumatico.

Questo permette di collegare la coclea di carico in modo ermetico ed evitare la fuoriuscita di fumo e odori.

L'autoclave è riscaldata con vapore a 10 bar nella camicia e nell'albero.

La pressione interna certificata è 4 bar.

Ogni macchina può essere certificata o dall'autorità di controllo italiana o dal T.U.V., S.G.S. o dal Lloyd's Register.



L'autoclave è equipaggiata con un sistema di sicurezza per l'apertura dello scarico. Se c'è pressione all'interno della macchina, il pressostato di sicurezza non permette l'apertura dello scarico.

L'apertura e la chiusura dello scarico viene effettuata con un cilindro idraulico; un altro è utilizzato per bloccare il cilindro principale.

Tutto il sistema è gestito da una centralina idraulica con tutti i dispositivi di sicurezza per poter lavorare anche in caso di mancanza di corrente.





AUTOCLAVE DI STERILIZZAZIONE DELLA FARINA DI CARNE

Completamente automatica, progettata specificatamente per la sterilizzazione della farina dopo la pressatura.

Può essere introdotta facilmente negli impianti continui senzadover assolutamente cambiare la configurazione del processo esistente.

Processo totalmente automatico con PLC, sistema di pesatura e registrazione di temperatura, pressione, tempo e peso.

Il processo inizia automaticamente a caricare la farina fino al raggiungimento del peso preimpostato, quindi ferma la colcea di carico e inizia il processo di sterilizzazione come richiesto.

Al termine scarica automaticamente la farina nel raffreddatore e inizia un nuovo ciclo di sterilizzazione.

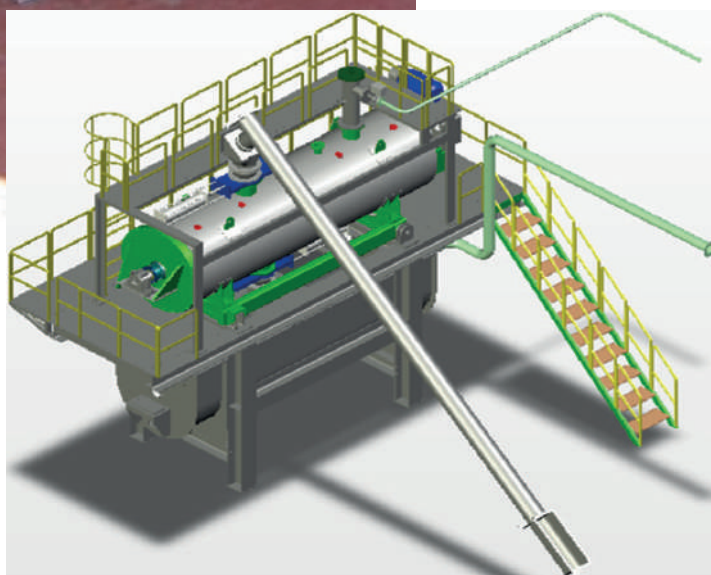
I parametri di sterilizzazione sono:

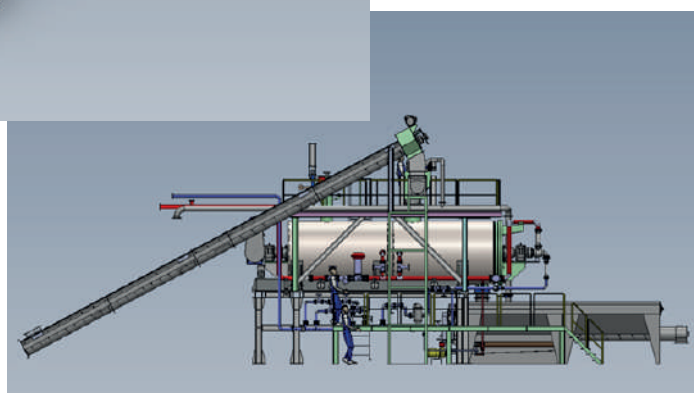
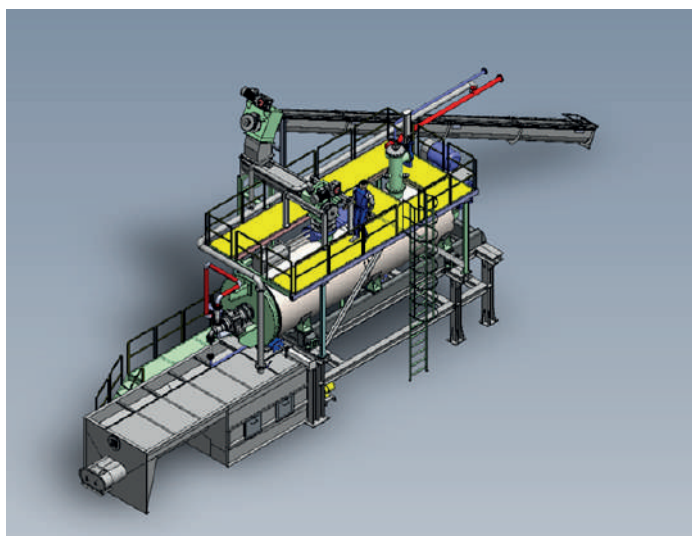
I parametri di sterilizzazione sono:

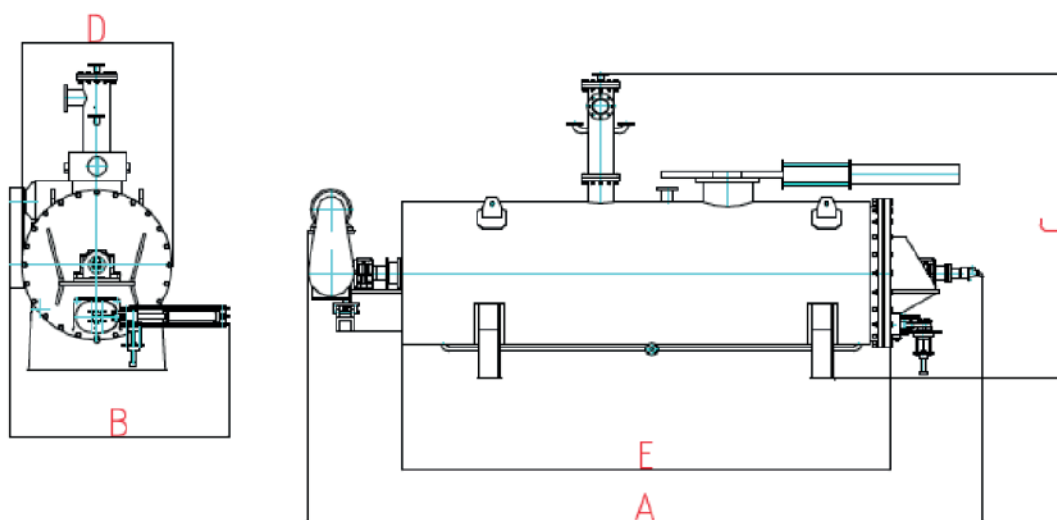
TEMPERATURA: 133° C

PRESSIONE: 3 bar

TEMPO: 20 minutes







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

