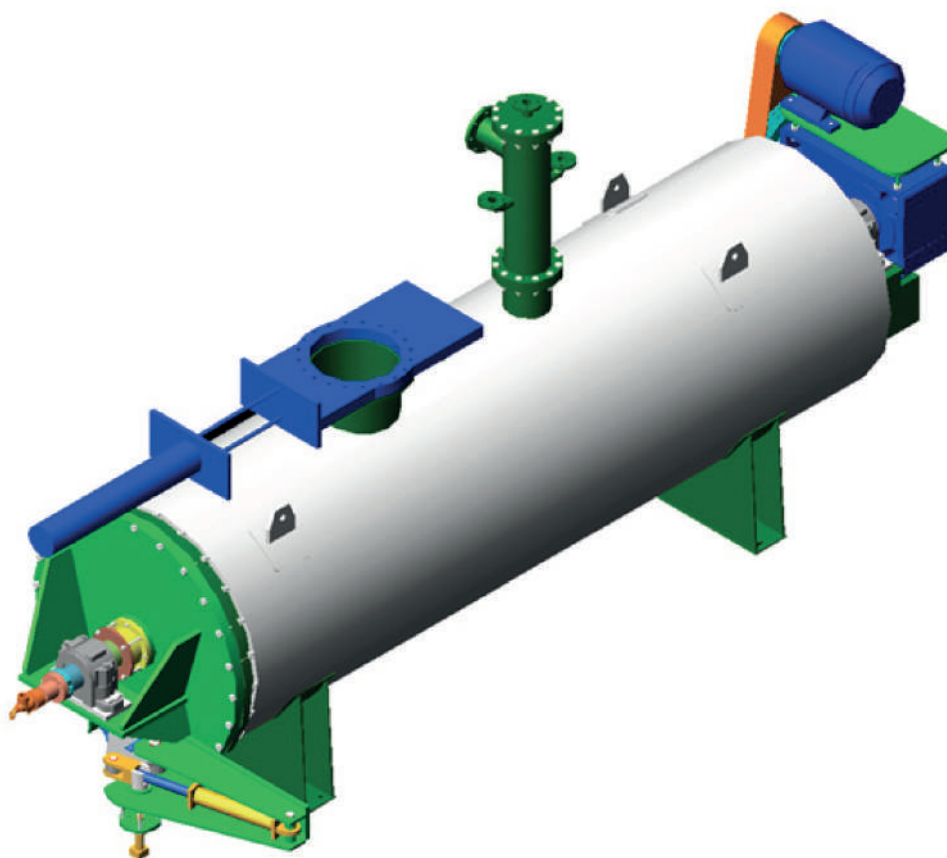


DIGESTOR BATELADA PARA A ESTERILIZAÇÃO





O FORNO INDUSTRIAL É UMA MÁQUINA MULTIUSOS.
PODE SER UTILIZADO PARA:

ESTERILIZAÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS

SISTEMA DE PROCESSAMENTO A SECO PARA MATADOURO

HIDROLISAÇÃO DE PELOS E PENAS

PRODUÇÃO EM PEQUENA ESCALA DE GORDURA DE PORCO COMESTÍVEL

ESTERILIZAÇÃO DE SUBPRODUTOS DE CARNE

O DIGESTOR BATELADA

A escotilha de carregamento está equipada com uma válvula de gaveta com calha e com atuador pneumático. Isso permite fixar o parafuso de carga diretamente à válvula, a fim de evitar fugas de sujidade ou odores desagradáveis.

O forno é aquecido com vapor a 10 bar no revestimento e no eixo. A pressão interna certificada é de 4 bar.

Todas as máquinas podem ser aprovadas pelas autoridades italianas de inspeção do trabalho ou pela T.U.V. ou Lloyd's Register.



O forno está equipado com um sistema de segurança para verificar a abertura das escotilhas. Se houver pressão dentro da máquina, o pressóstato de segurança não permite abrir a máquina.

A porta de descarga é aberta e fechada por um cilindro hidráulico; é utilizado outro cilindro para bloquear o cilindro principal. Todo o sistema é controlado por uma unidade hidráulica equipada com uma câmara de admissão para garantir que todas as operações e tarefas de segurança podem ser executadas manualmente em caso de falha de energia.





DIGESTOR PARA A ESTERILIZAÇÃO DA FARINHA DE CARNE

Completamente automatizado, concebido especialmente para esterilizar farinha de carne depois de serem prensados. Pode ser facilmente introduzido em instalações contínuas sem alterar a configuração do sistema de processamento existente.

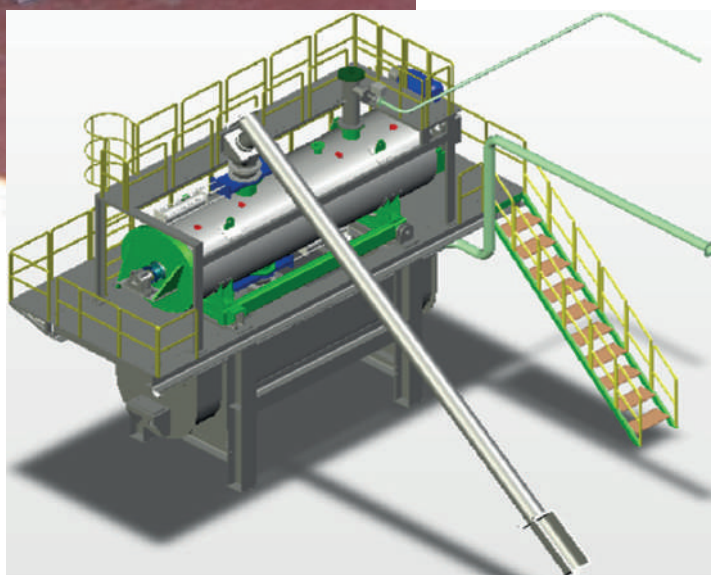
Instalação totalmente automatizada com PLC, sistema de pesagem e gravador de temperatura, pressão, tempo e peso. O sistema começa a carregar automaticamente os subprodutos até ao peso previamente definido; depois para o parafuso de carga e inicia o processo de esterilização conforme necessário. No final, o material é descarregado automaticamente no refrigerador e começa um novo ciclo de esterilização.

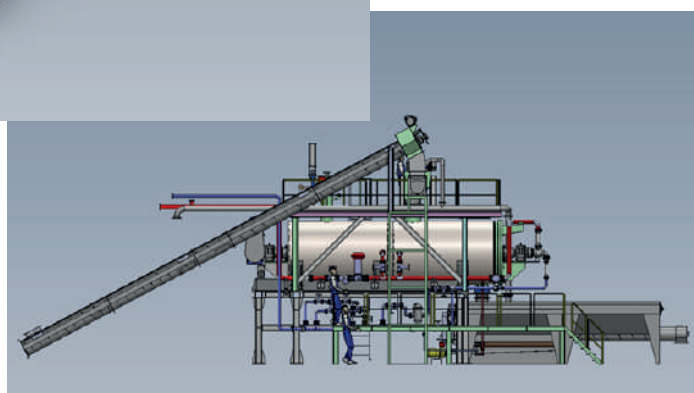
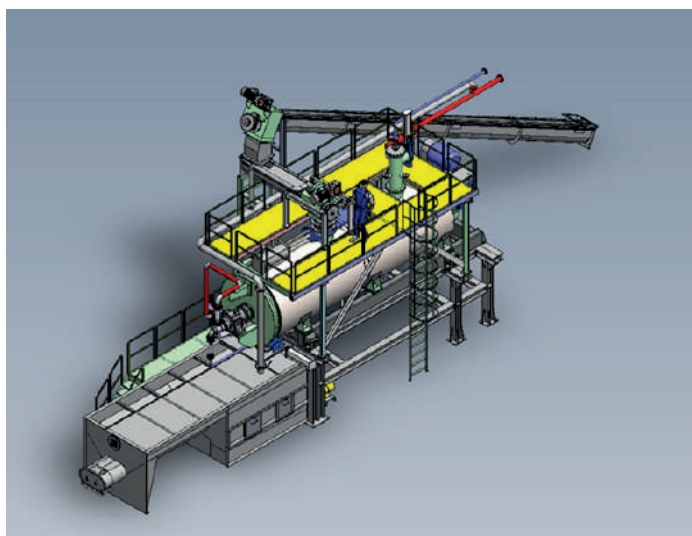
Os parâmetros operacionais são:

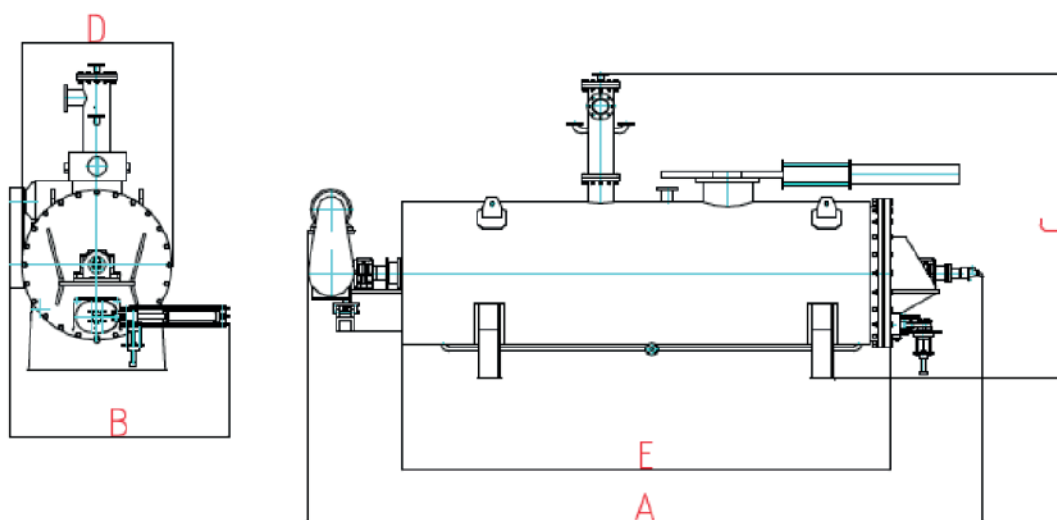
TEMPERATURA: 133 °C

PRESSÃO: 3 bar

TEMPO: 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

