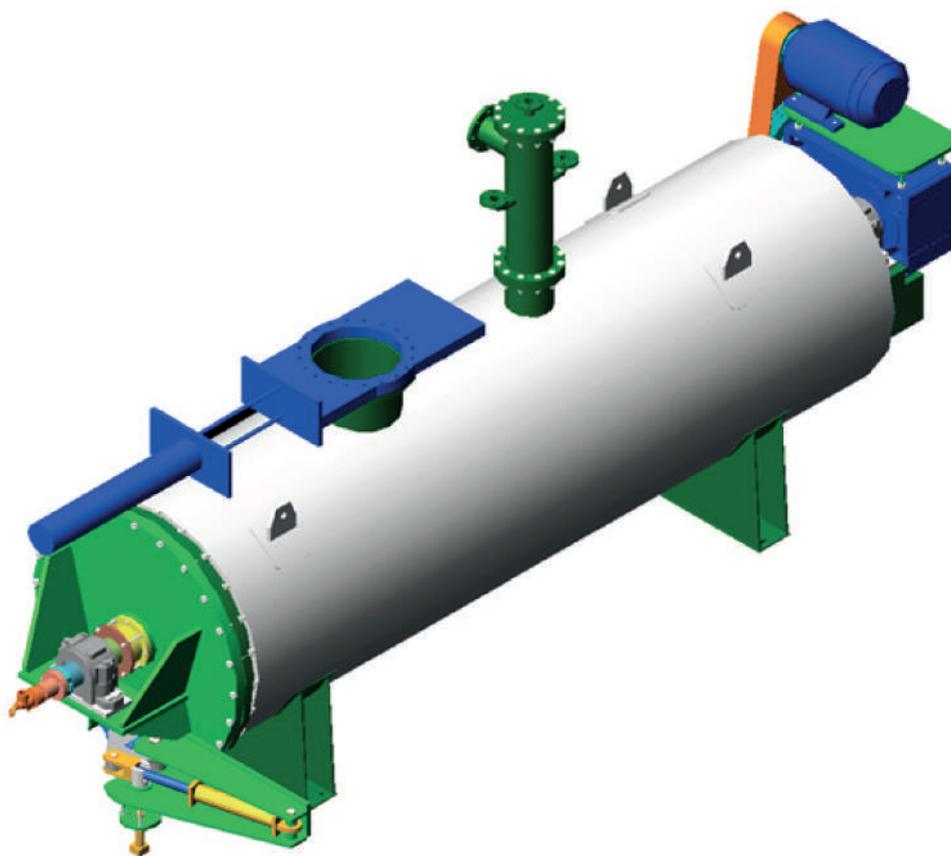


# УСТАНОВКА ДЛЯ СТЕРИЛИЗИЦИИ





УСТАНОВКА ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ  
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ АППАРАТ. ОНА МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ:

---

СТЕРИЛИЗАЦИИ СЫРЬЯ

---

СУХОЙ ВЫТОПКИ ПОТРОХОВ

---

ГИДРОЛИЗА ВОЛОС И ПЕРА

---

ПРОИЗВОДСТВА НЕБОЛЬШИХ ПАРТИЙ СЪЕДОБНОГО СВИНОГО ЖИРА

---

СТЕРИЛИЗАЦИИ МЯСНОЙ МУКИ

## УСТАНОВКА ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ

Загрузочный люк оснащен заслонкой с пневматическим приводом. Это позволяет зафиксировать винт для регулировки загрузки непосредственно на клапане с целью предотвращения утечек грязи и неприятных запахов. Установка нагревается паром, подаваемым под давлением 10 бар на обшивку и вал. Указанное производителем давление внутри установки – 4 бар. Каждая установка может быть одобрена Итальянской инспекцией по условиям труда, Немецкой службой технического контроля и надзора и Регистром Ллойда.



Установка оснащена системой безопасности, которая контролирует открытие загрузочного люка.

Если внутри установки есть давление, предохранительное реле давления не позволяет открыть установку.

Дверца для разгрузки открывается и закрывается посредством гидравлического цилиндра; еще один цилиндр используется для блокировки основного цилиндра.

Вся система контролируется гидравлическим блоком питания, оснащенным камерой повышенного давления, чтобы гарантировать ручное выполнения всех операций и действий по соблюдению безопасности в случае отключения электроэнергии..





## УСТАНОВКА ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ МУКИ

Установка полностью автоматическая, и предназначена специально для стерилизации муки после помола.

Установка может быть легко встроена в системы непрерывного действия без каких-либо изменений в конфигурации уже существующих систем обработки. Аппарат представляет собой полностью автоматическую установку с программируемым логическим контроллером (ПЛК), системой взвешивания и запоминающим устройством для записи значений температуры, давления, времени и веса.

Система автоматически начинает загрузку муки до достижения установленного веса, затем винт, регулирующий загрузку, закрывается и начинается процесс стерилизации.

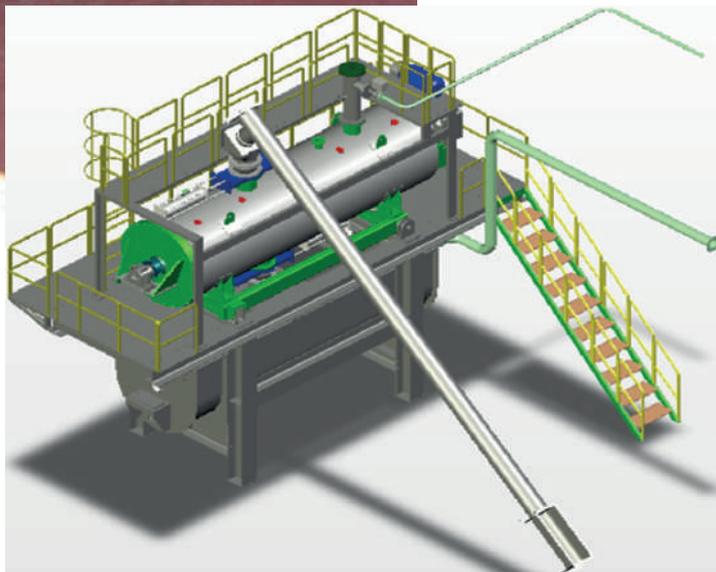
По окончании установка автоматически выгружает продукт в охлаждающее устройство и начинает новый цикл стерилизации.

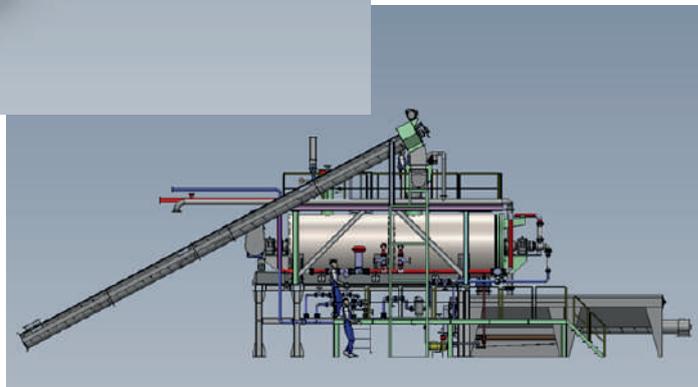
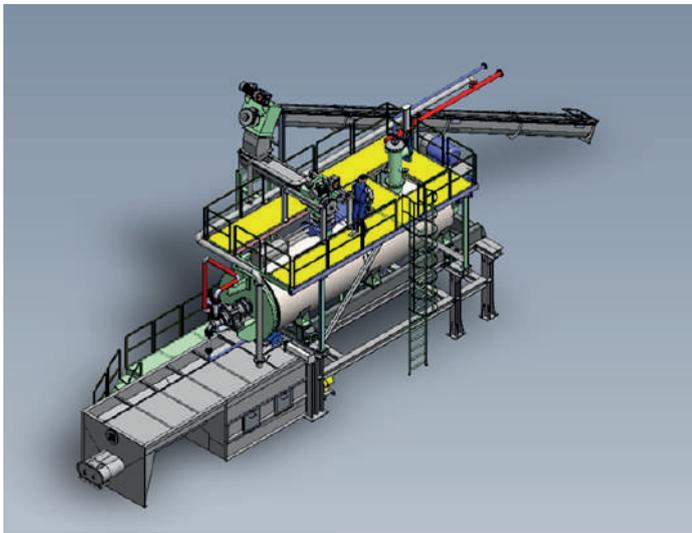
Рабочие установки следующие:

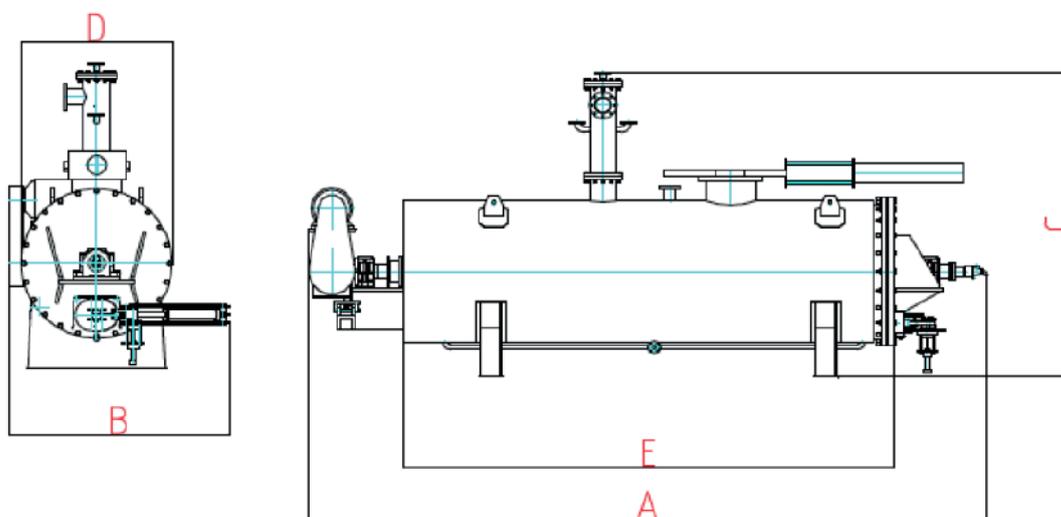
ТЕМПЕРАТУРА: 133° C

ДАВЛЕНИЕ: 3 бар

ВРЕМЯ: 20 минут







| COOKER<br>TYPE | DIMENSIONS<br>mm. |       |       |       |       | CHARGE<br>CAPACITY<br>KG. | POWER<br>KW | WEIGHT<br>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       |

