

> Impianti continui a secco



 **meccar**
I M P I A N T I

Impianti continui a secco

Il cuocitore continuo è un sistema automatico per la cottura e l'essiccazione degli scarti di macellazione.

Il cuocitore continuo è essenzialmente costituito da un corpo cilindrico orizzontale nel quale ruota l'albero agitatore. Il riscaldamento avviene per mezzo di vapore circolante nella camicia esterna del cuocitore e in una serie di tubi che compongono l'albero.

Il sistema è controllato da sonde che rilevano la temperatura del prodotto nel tratto iniziale ed in quello finale del cuocitore. La temperatura può essere impostata fra 125 e 140°C secondo il tipo di materia prima.

Uno speciale livello blocca l'ingresso del materiale se il cuocitore è troppo pieno. Il funzionamento, automatizzato con personal computer, avviene essenzialmente nel modo

seguito: L'abbassamento o l'innalzamento della temperatura rilevata nel tratto iniziale, tramite il PC, fa diminuire o aumentare la portata d'alimentazione della materia prima, la stessa cosa avviene nel tratto finale con la conseguente variazione della portata di scarico.

L'umidità insita nella materia prima viene estratta sotto forma di vapore ed inviata o allo scambiatore ad aria il quale svolge la funzione di ricondensare e raffreddare il vapore alla temperatura di 35°C in modo da poter essere inviata al depuratore oppure viene processata dal termodistruttore. Il prodotto essiccato all'uscita del cuocitore viene immesso in uno speciale precolatore continuo allo scopo di effettuare una prima grossolana separazione per gravità del grasso dal solido.



▲ Cassone ricevimento

Realizziamo varie tipologie di cassoni di ricevimento, ciascuno secondo le specifiche esigenze del cliente. Sono realizzati sia in acciaio al carbonio sia in acciaio inox 304 o 316, con coperchio o senza.



▲ Tritacarne bestie intere

È in grado di tritare un bovino adulto in 20 secondi con una potenza di 45 KW.

Riduce il materiale immesso in pezzi da 50 x 150 mm.



Trituratore

È in grado di tritare ogni tipo di prodotto fino ad un maiale intero o le teste e le corna dei bovini in piccole dimensioni (25x50 mm) come richiesto dalla normativa Europea 1774/2002.

Li realizziamo con motorizzazioni da 30 a 110 KW.



Computer di controllo



Sala comando

L'intero impianto è controllato da PLC ed è completo di un PC di supervisione per la gestione automatizzata.

▼ Super albero



▼ Cuocitore continuo



▼ Pressa

È completamente automatica con sistema di regolazione elettronico della pressione sul pannello e dell'alimentazione. Realizziamo attrezzamenti della macchine per ogni singolo prodotto: ossa, viscere, scarti di pollo e prodotti idrolizzati per ridurre al massimo il contenuto di grasso nel pannello. Produzioni da 1.500 a 4.500 Kg/h.



▼ Macinazione e insacco

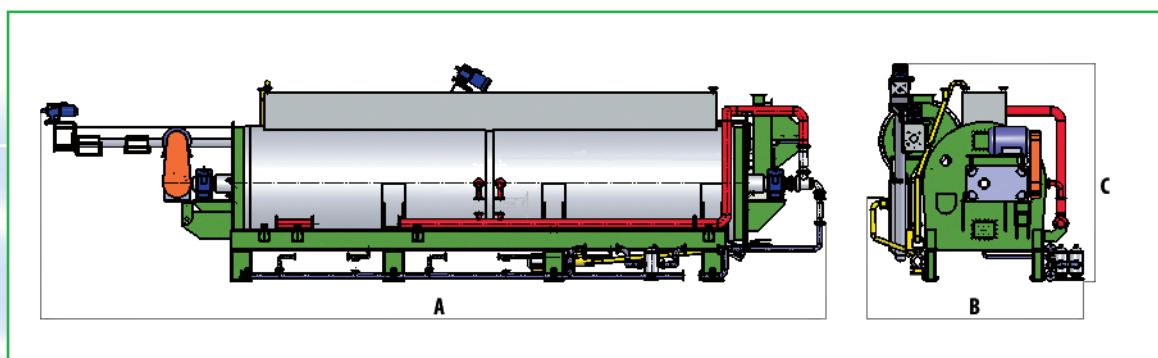
Il mulino a martelli macina la farina alla granulometria desiderata con griglie di rapida sostituzione.

Mulini con potenze da 22 a 132 KW.

La linea di macinazione nell'immagine è completa di un filtro vibrante che consente di separare la farina dalla granulometria corretta per ridurre il carico al mulino.



> Super cuocitore continuo



> Super cuocitori continui a vapore

Tipo	Superficie	Evaporato	Produzione*	Potenza	Consumo vapore	Dimensioni mm		
	m ²	Kg/h	ton/h	Kw	Kg/h	A	B	C
SAV 30	45	1.500	3	22	1.950	8.000	5.300	2.600
MCC 60	90	3.000	6	45	3.900	10.000	5.600	2.600
SAV 120	120	4.000	8	45	5.200	12.000	6.400	2.600
SAV 140	140	4.600	9,2	55	6.000	13.000	6.400	2.800
SAV 180	180	6.000	12	55	7.800	13.000	6.400	2.800
SAV 240	240	8.000	16	90	10.400	15.000	6.400	2.800
SAV 320	320	10.000	20	110	13.000	17.000	6.400	2.800
SAV 400	400	13.200	26	132	17.000	17.000	7.600	3.800

* La produzione si riferisce ad un prodotto medio con il 45% di umidità