> Instalaciones continuas en via seca





Instalaciones continuas en via seca

El cocedor continuo es un sistema automático para la cocción y la deshidratación de los desperdicios de matadero.

El cocedor continuo está esencialmente constituido por un cuerpo cilíndrico horizontal en el cual gira el árbol agitador.

El calentamiento se produce mediante vapor circulante en la camisa exterior del cocedor y en una serie componen el árbol.

El sistema está controlado por sondas que detectan la temperatura del producto en el tramo inicial y en el final del cocedor. La temperatura puede ser introducida entre 125 y 140°C según el tipo de materia prima.

Un especial nivel bloquea la entrada de material si el cocedor está demasiado lleno.

El funcionamiento, automatizado con ordenador se produce

normalmente del modo siguiente:

La bajada y la subida de la temperatura detectada en el tramo inicial, mediante el ordenador, hace disminuir o aumentar el caudal de alimentación de la materia prima, lo mismo sucede en el tramo final con la consiguiente variación del caudal de descarga.

La humedad insita en la materia prima se extrae bajo forma de vapor y se envía al intercambiador de aire, el cual ejerce la función de recondensar y enfriar el vapor a la temperatura de 35°C a fin que pueda ser enviada al depurador o bien procesada por el termodistructor.

El producto deshidratado a la salida del cocedor se introduce en un especial precolador continuo con el objetivo de efectuar una primera separación por gravedad de la grasa de lo sólido.



Tolva de recepcion

Realizamos varios tipos de tolvas de recepción, cada una de ellas según las exigencias específicas del cliente. Están realizadas, ya se de acero al carbono o de acero inoxidable 304 ó 316, con o sin tapa.



Trituradora para animales enteros

Puede triturar un bovino adulto en 20 segundos con una potencia de 45 KW.

Reduce el material introducido en trozos de 50 x 150 mm.



Trituradora

Puede triturar cualquier tipo de producto incluido un cerdo entero, cabezas o cuernos de bovinos en pequeñas dimensiones (25x50 mm) de acuerdo con la normativa Europea 1774/2002.

Se realizan con motorizaciones de 30 a 110 KW.



Ordenador de control

Sala de control

Toda la instalación está controlada por un PLC y está equipada con PC de supervisión para la gestión automatizada.

▼ Super arbol



▼ Cocedor continuo



▼ Prensa

Es completamente automática con sistema de regulación electrónico de la presión en cima del chicharron y tan bien de la alimentación. Realizamos las predisposiciones de las máquinas para cada uno de los productos: huesos, vísceras, desperdicios de pollo y productos hidrolizados para reducir al máximo el contenido de grasa en el chicharron. Producciones de 1.500 a 4.500 Kg/h.



▼ Molienda

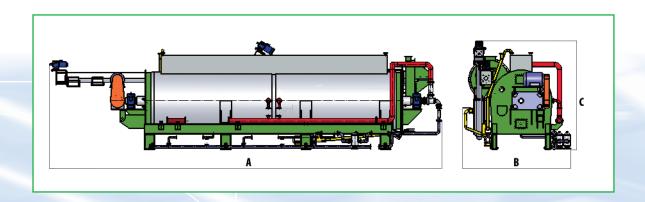
El molino de martillo tritura la harina a la granulometría deseada con rejillas de rápida sustitución.

Molinos con potencias de 22 a 132 KW.

La línea de molienda en la imagen está equipada con un filtro que vibra que consiente separar la harina de la granulometría correcta para reducir la carga al molino.



> Super cocedor continuo



> Super cocedores continuos a vapor

Modelo	Superficie	Evaporación	Producción*	Motor	Consumo de vapor	Dimensioni mm		
	m²	Kg/h	ton/h	Kw	Kg/h	А	В	С
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 producción se refiere a un producto con humedad media del 45%.

