

# > **Sistemi continui a secco**



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

# Sistemas contínuos a seco

O cozedor contínuo é um sistema automático para o cozimento e a secagem dos descartes de abate.

O cozedor contínuo é formado essencialmente por um corpo cilíndrico horizontal no qual gira um eixo agitador.

O aquecimento é feito por meio de vapor que circula na camisa externa do cozedor e numa série de tubos que compõem o eixo.

O sistema é controlado por sondas que medem a temperatura do produto no trecho inicial e no trecho final do cozedor. A temperatura pode ser programada entre 125 e 140°C segundo o tipo de matéria-prima.

Um sensor de nível especial bloqueia a entrada do material se o cozedor estiver muito cheio.

O funcionamento, automatizado com computador pessoal, segue as fases indicadas a seguir.

O abaixamento ou o aumento da temperatura medida no trecho inicial, por meio do PC, faz com que diminua ou aumente o débito de alimentação da matéria-prima, e a mesma coisa ocorre no trecho final com a conseqüente variação do débito de descarga.

A umidade presente na matéria-prima é extraída sob forma de vapor e enviada ao permutador de ar (que exerce a função de recondensar e arrefecer o vapor até a temperatura de 35°C de modo a poder ser enviada ao depurador) ou é processada pelo destruidor térmico.

O produto seco ao sair do cozedor é enviado para um pré-coador especial contínuo a fim de separar por gravidade, de forma não fina, a gordura do sólido.



## ▲ Caixa de recebimento

Realizamos vários tipos de caixas de recebimento, cada uma delas de acordo com as exigências específicas do cliente. São realizadas tanto com aço-carbono como com aço inox 304 ou 316, com ou sem tampa.

## ▲ Triturador para animais inteiros

É capaz de triturar um bovino adulto em 20 segundos com uma potência de 45 Kw.

Reduz o material introduzido em pedaços de 50 x 150 mm.



## ◀ Triturador

É capaz de triturar todo tipo de produto até um leitão inteiro ou as cabeças e os chifres dos bovinos em pequenas dimensões (25 x 50 mm) como imposto pela norma Européia 1774/2002.

São realizados com motorizações de 30 a 110 KW.



◀ **Computador de controle**

◀ **Sala de comando**

Todo o sistema é controlado por um PLC e conta com um PC de supervisão para a gestão automatizada.

▼ **Super eixo**



▼ **Cozedor contínuo**



▼ **Prensa**

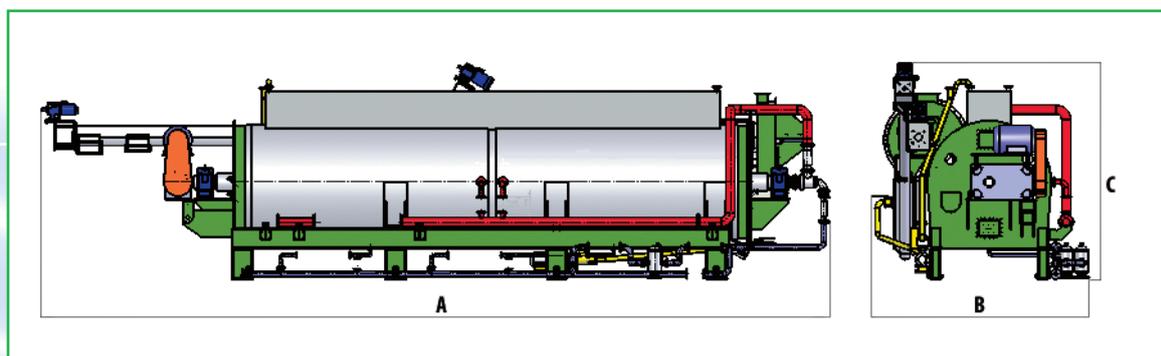
É completamente automática com sistema de regulação eletrônica da pressão no painel e da alimentação. Realizamos ferramentas para as máquinas destinadas a cada produto: ossos, vísceras, descartes de frangos e produtos hidrolizados para reduzir ao máximo o conteúdo de gordura no painel. Produção de 1.500 a 4.500 Kg/h.

▼ **Moagem**

O moinho de martelos mói a farinha até alcançar a granulometria desejada com grelhas de rápida substituição. Moinhos com potências de 22 a 132 KW. A linha de moagem da figura possui um filtro vibratório que permite separar a farinha de granulometria correcta para reduzir a carga enviada ao moinho.



## > Super cozedor contínuo



## > Super cozedor continuo de vapor

Modelo	Superfície	Evaporação	Capacidade*	Potência	Consumo de vapor	Dimensões mm		
						A	B	C
	m <sup>2</sup>	Kg/h	ton/h	Kw	Kg/h			
<b>SAV 30</b>	45	1.500	3	22	1.950	8.000	5.300	2.600
<b>MCC 60</b>	90	3.000	6	45	3.900	10.000	5.600	2.600
<b>SAV 120</b>	120	4.000	8	45	5.200	12.000	6.400	2.600
<b>SAV 140</b>	140	4.600	9,2	55	6.000	13.000	6.400	2.800
<b>SAV 180</b>	180	6.000	12	55	7.800	13.000	6.400	2.800
<b>SAV 240</b>	240	8.000	16	90	10.400	15.000	6.400	2.800
<b>SAV 320</b>	320	10.000	20	110	13.000	17.000	6.400	2.800
<b>SAV 400</b>	400	13.200	26	132	17.000	17.000	7.600	3.800

\*A produção refere-se a um produto com umidade média igual a 45%.