

> Installazioni continue en via humeda



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

Instalaciones continuas en via humeda

Las instalaciones continuas en húmedo están especialmente indicadas para subproductos de bajo contenido de grasa y alto contenido de humedad como los desperdicios del sacrificio de pollo, las vísceras y los desperdicios de pescado.

Permite separar mecánicamente la grasa y el agua a baja temperatura permitiendo, como en el caso de los desperdicios de pollo, obtener una grasa de mayor calidad.

De hecho, después de un rápido precalentamiento el producto pasa a través de una prensa con dos tornillos

que consiente separar los líquidos de la parte sólida.

La parte líquida después pasa por un decantador y por los separadores que consienten dividir las tres partes de composición, es decir grasa, agua y polvillo.

La materia sólida que sale de la prensa con dos tornillos y el polvillo están procesados por el secador que permite la deshidratación de la harina.

El agua, desaguada por los separadores, se introduce en los concentradores que la evaporan aumentando la concentración de lo sólido que en ella se ha disuelto y que después se envía al secador.

Detector de metales

Se usa para eliminar los objetos metálicos que pueden encontrarse en la materia prima que podrían dañar la instalación.



Picadora de carne y huesos

Consiente reducir el material finamente a fin de consentir un precalentamiento más eficaz y un prensado perfecto. Sinfin de robusta construcción con tratamiento anti-desgaste. Rejilla intercambiable para permitir realizar varias granulometrías. Equipado con polipasto para la sustitución de la rejilla.

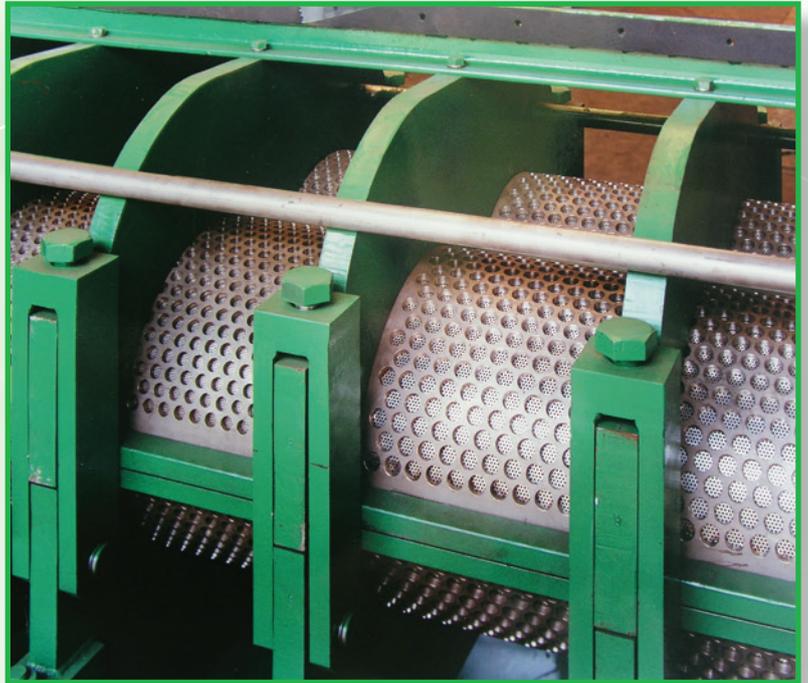
Precalentador

Comprende una envoltura cilíndrica de eje horizontal. El árbol interior está constituido por un eje central y se encuentran sujetos una serie de discos de calentamiento con las correspondientes paletas de avance y de descarga del producto. Puede calentarse con vapor, agua caliente o con aceite diatérmico. Realizado con acero al carbono o con acero inoxidable.



Prensa de doble Tornillos

Es necesaria para separar el líquido de lo sólido. Separa eficientemente hasta el 70% del agua y el 90% de la grasa de composición del material mecánicamente. Caja de exprimir con coraza y redes de acero al carbono o de acero inoxidable. Árboles con inserto anti-desgaste guarnecido de estelita. Reductor de ejes paralelos.

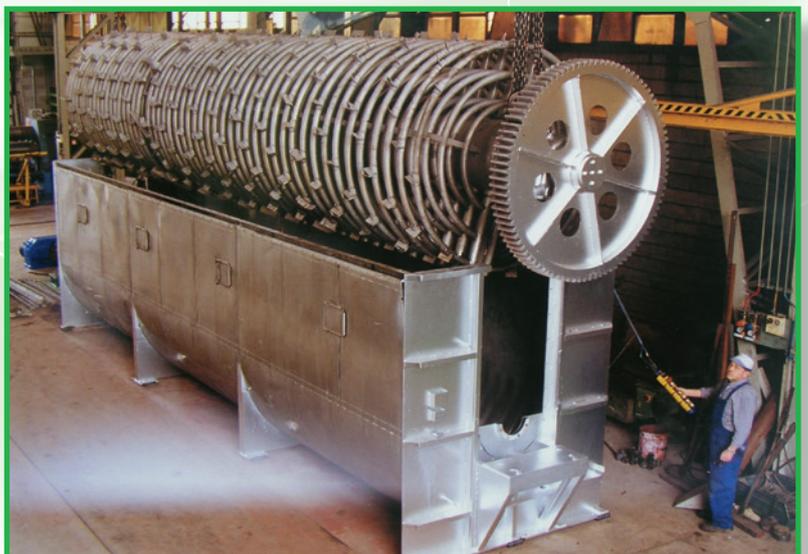


Centrifugas

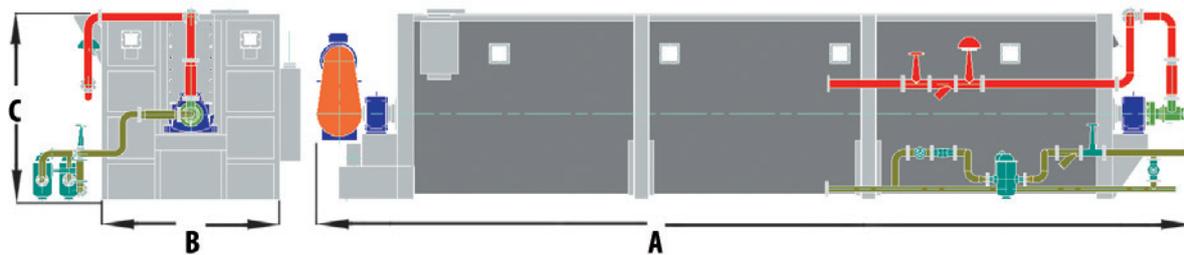
Son necesarias para separar el agua y la grasa procedentes de la prensa.

Secador

Está compuesto por un cuerpo en "U". El árbol está constituido por un eje central al cual se encuentran sujetados una serie de tubos con espirales concéntricas de calentamiento con relativas paletas de avance y descarga del producto. Calentamiento con vapor de 10 bar. Realizado con acero al carbono o con acero inoxidable.

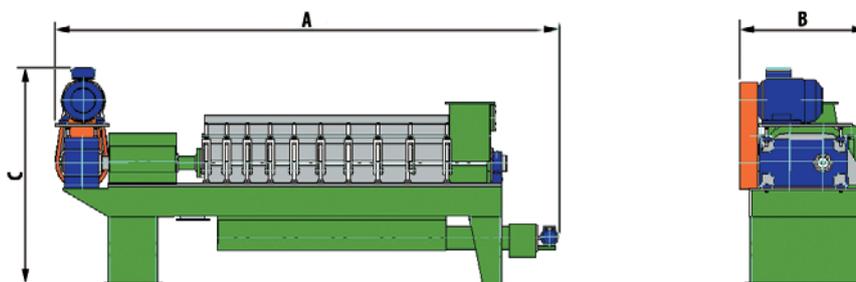


> Secador



Modelo	Superficie m ²	Capacidad de evaporación Kg/H	Motor Kw	A	B	C
RST 25	25	187-375	9,2	4.000	1.400	1.500
RST 50	50	374-750	11	5.500	1.700	2.200
RST 75	75	562-1.125	37	6.300	1.900	2.200
RST 100	100	750-1.500	45	7.200	2.000	2.200
RST 150	150	1.125-2.250	55	9.200	2.100	2.200
RST 250	250	1.875-3.750	75	11.700	3.100	2.600
RST 300	300	2.250-4.500	90	13.100	3.100	2.600

> Prensa de doble tornillos



Modelo	Desperdicios de pescado		Desperdicios de matadero		Dimensiones			Peso
	Capacidad Ton/h	Motor Kw	Capacidad Ton/h	Motor Kw	A	B	C	Ton
BP 20	2,5-3,8	5,5-7,5	1,6-2,5	7,5-11	2,4	0,9	1,3	2,4
BP 30	3,6-5,4	7,5-11	2,4-3,5	11-15	3,4	0,9	1,4	4,5
BP 40	8-12	18,5-22	5-8	30-37	4,7	1,4	1,9	8,5
BP 50	12-18	22-37	8-12	37-55	5,6	1,6	2,1	13,5