

> Installazioni discontinuas



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

Instalaciones discontinuas

El digester, el núcleo de la instalación, es la máquina ideal para pequeñas producciones y para los mataderos. Es muy versátil, ya que puede trabajar todo tipo de subproducto animal separado o mezclado.

Asimismo, puede efectuar funciones de esterilización, ya sea para la materia prima o para la harina final y puede ser usada como hidrolizador para plumas.

Tolva de recepción

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



Trituradora

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

Las realizamos con motorizaciones de 30 a 110 KW.



Digestor

Se calienta, ya sea mediante la camisa exterior o mediante el árbol con vapor saturado de 10 bar y en el interior puede alcanzar una presión de 4 bar absolutos para poder efectuar la esterilización y la hidrolización del producto. Se entrega equipada con válvulas de guillotina tanto para la carga del producto como para la descarga. Esto permite la conexión hermética de los sinfines de carga y descarga. Está construida de acuerdo con las normativas internacionales para los aparatos a presión.

Se entrega equipada con todos los accesorios necesarios para el funcionamiento: válvulas, tuberías, trampas de vapor, equipo y células de carga.



Prensa

Es completamente automática con sistema de regulación electrónica de la alimentación y tan bien de la presión en cima del chicharrón. 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 chicharrón. Producciones de 1.500 a 4.500 Kg/h.

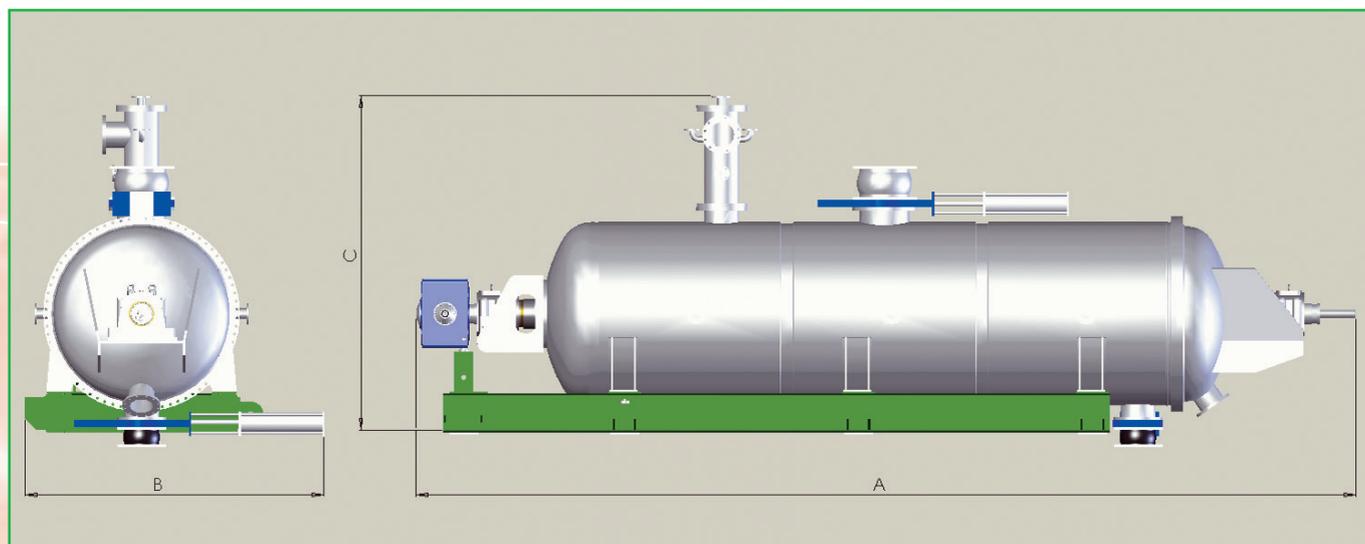


Molienda

El molino de martillo tritura la harina a la granulometría deseada con rejillas de rápida sustitución. Molinos con potencias de 22 a 132 KW. Línea de ensacado manual o automática según fotografía.

> Autoclaves de cocción y esterilización homologadas C.E.E.

meccar.it



Modelo	Carga Kg	A	B	C	Motor HP	Peso Kg
AV 360	2.000	5.600	1.200	3.500	30	6.500
AV 700	4.500	8.400	1.540	3.700	50	15.000
AV 1600	10.000	7.500	2.400	4.200	100	25.000