> Sistemas descontínuos

neccar
IMPIANTI

Sistemas descontínuos

O digestor, coração do sistema, é a máquina ideal para pequenas produções e para os abatedouros.
É muito versátil pois pode tratar todo tipo de subproduto animal separado ou misturado.

Além disso pode exercer a função de esterilizador tanto para a matéria-prima como para a farinha final e pode ser utilizada como hidrolizador para penas.

Caixa de recebimento

Realizamos várias 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

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.

Digestor

É aquecido tanto pela camisa externa como pelo eixo com vapor saturado a 10 bar e a sua parte interna pode alcançar a pressão de 4 bar absolutos para poder fazer a esterilização e a hidrolização do produto. É fornecida com válvulas de guilhotina pneumáticas tanto para o carregamento como para a descarga do produto. Isto permite a ligação hermética das roscas de carregamento e descarga. É construído de acordo com as normativas internacionais para os aparelhos sob pressão.
É fornecido com todos os acessórios necessários para o funcionamento: válvulas, tubos, drenos de condensado, equipamentos e células de carga.

Prensa

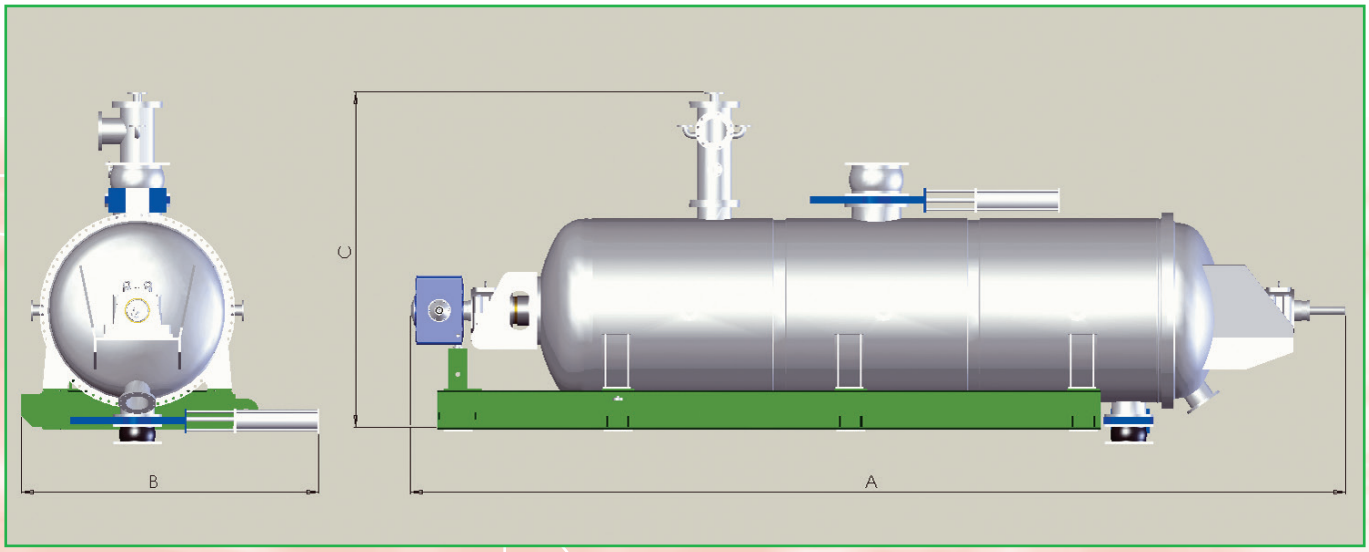
É completamente automática com sistema de regulagem eletrônica da pressão na farinha e da alimentação. Realizamos ferramentas para as máquinas destinadas a cada produto: ossos, vísceras, descartes de frangos e produtos hidrolizados para reduzir ao máximo o conteúdo de gordura no painel. Produção de 1.500 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. Linha de ensacagem manual ou automática, conforme ilustrado na foto.

>Autoclaves de cozimento e esterilização omologadas C.E.E.

mcicom.it



Modelo	Carga Kg	A	B	C	Potência 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

meccar IMPIANTI

Meccar Impianti S.r.l.
Piazza Premoli, 10
26013 CREMA (CR) Italy

Tel. +39 0373 476388
Fax +39 0373 1975567
meccar@meccar.it - www.meccar.it