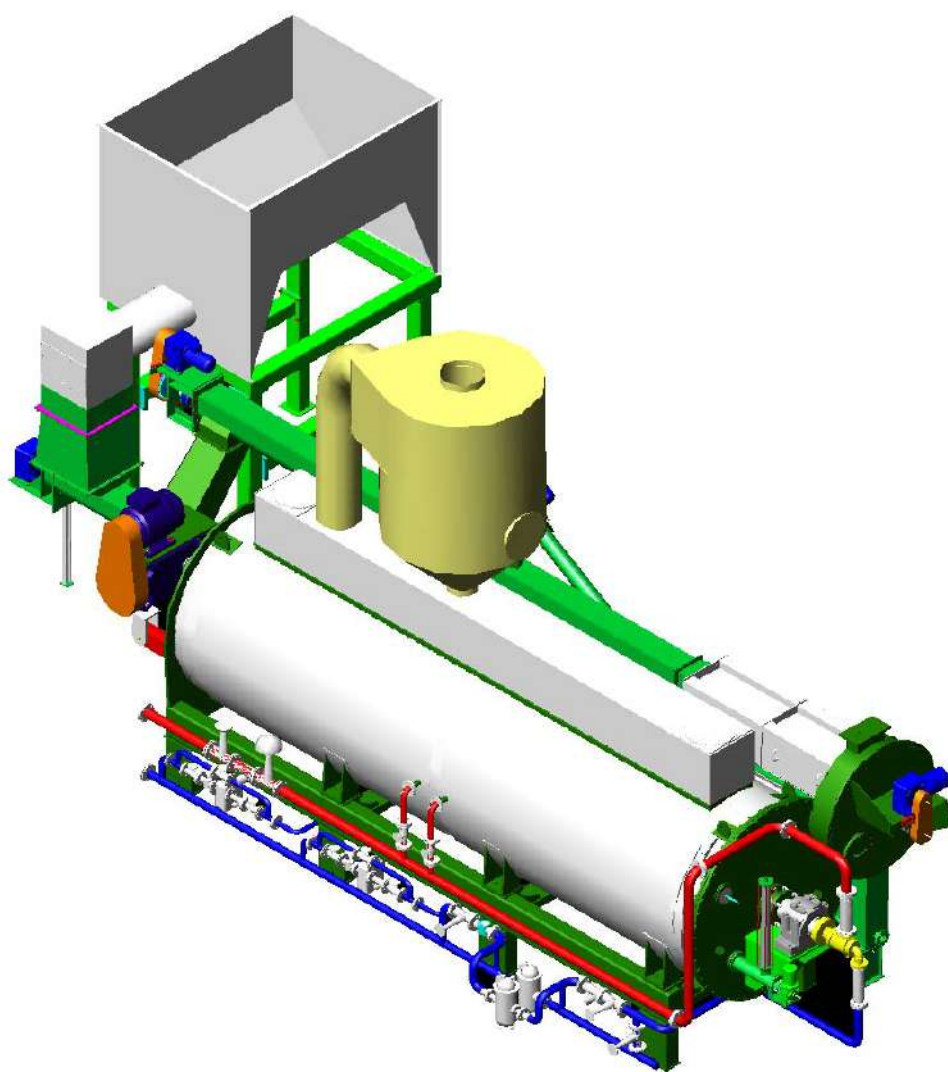


FORNO CONTÍNUO







O forno contínuo é um sistema automático para cozimento e desidratação de subprodutos provenientes do abate de animais. É essencialmente composto por um corpo cilíndrico horizontal sobre o qual roda o eixo de agitação.

O forno é aquecido pelo vapor que circula nos tubos que compõem o eixo de agitação.

O sistema é controlado por sondas que medem a temperatura do produto na secção inicial e na secção final do forno.

A temperatura pode ser configurada entre 125 °C e 140 °C, de acordo com o tipo de material a trabalhar.

Um nível especial impede que o material entre no forno se este estiver demasiado cheio.

O processo automático controlado pelo PC desenrola-se da seguinte forma: aumentar ou diminuir a temperatura na primeira secção através do PC faz aumentar ou diminuir a velocidade de alimentação da matéria-prima.

O mesmo acontece na secção final do forno, com subsequente alteração da velocidade de descarga.

A humidade inerente da matéria-prima evapora e é enviada na forma de vapor para o permutador de ar, que a condensa.

O produto seco sai do forno e passa através de um separador contínuo de sólidos e líquidos que começa a separar a gordura por gravidade.

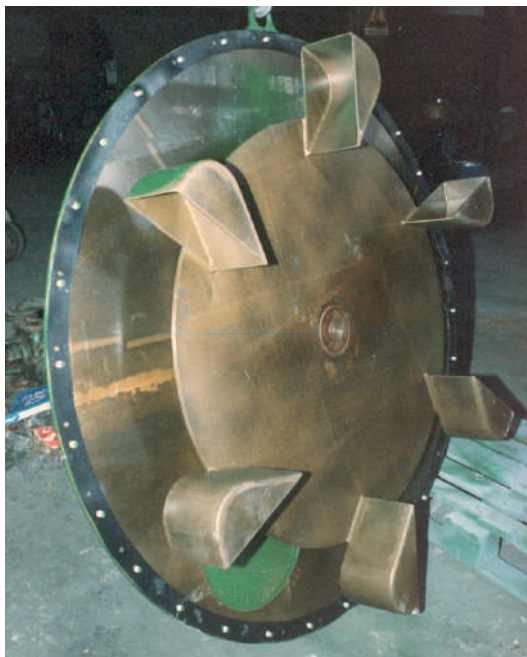




**DETALHE DA JUNTA DO VAPOR DO
BUCIM**

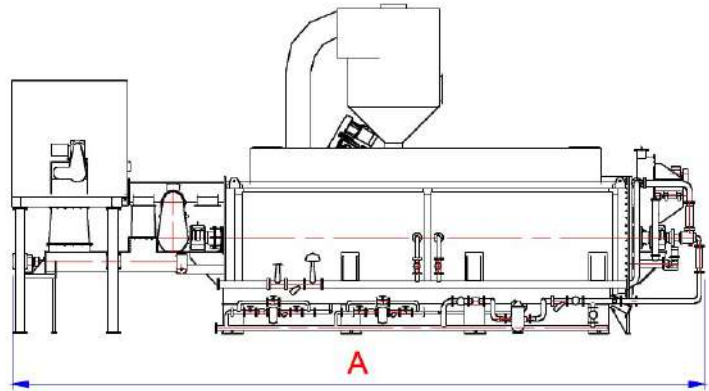
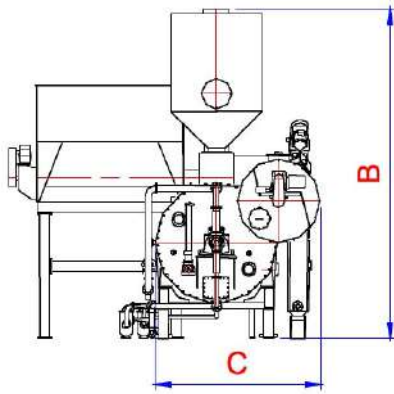


**SISTEMA CONTÍNUO DE SEPARAÇÃO DE SÓLIDOS
LÍQUIDO**



DETALHE DA RODA DE EXTRAÇÃO





FORNO CONTÍNUO A VAPOR

COOKER TYPE	Surface M2	Evaporation capacity kg/h	Production ton/h	Power Installed KW	Steam Consumption kg/h	A mm	B mm	C mm
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

A PRODUÇÃO REFERE-SE A UMA MATÉRIA-PRIMA COM 50% DE HUMIDADE

