

Os Digestores Batelada Kontinuer, são utilizados para cozimento, hidrólise, esterilização e secagem de qualquer matéria-prima de origem animal.

O método de cozimento consiste na troca térmica que ocorre através do contato entre o produto e as superfícies aquecidas no interior do equipamento. Um eficiente sistema de purga elimina o condensado do interior do eixo garantindo a máxima eficiência do equipamento.

O Digestor Batelada pode ser fabricado nos modelos com e sem pressão no interior do corpo, cumprindo as mais rígidas normativas internacionais.

Vantagens

Homogeneidade do material processado;

Processo produtivo completamente automatizado;

Estrutura rígida, resistente e de fácil acesso para manutenção;

Alto rendimento e baixo consumo de energia;

Obedecem aos requisitos da norma NR-12.



PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

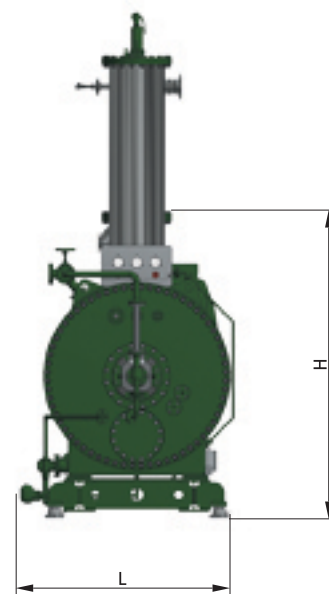
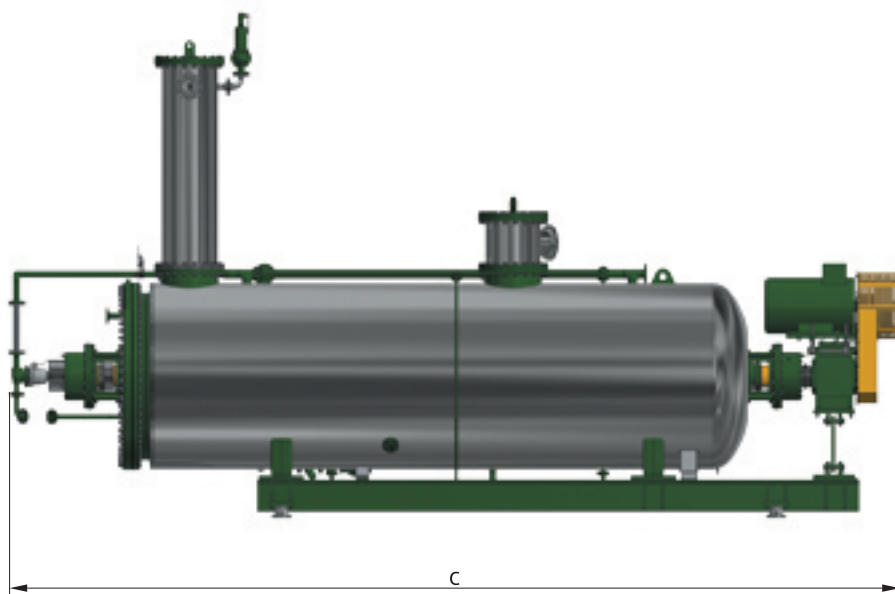
Sistema pode ser completamente automatizado;

Equipamento versátil, pode trabalhar com diversas matérias-primas;

Digestor preparado para realizar a esterilização obedecendo as normativas nacionais;

Comporta de carga e descarga, sistema de pesagem e controle automatizado (OPCIONAIS).

ANOTAÇÕES



MODELO	VOLUME (m ³)	POTÊNCIA (kW)	PESO (ton)	DIMENSÕES GERAIS (mm)		
				C	L	H
BCP-50	5,00	37	12,5	5200	1990	2650
BCP-65	6,50	45 - 55	13	6800	1900	2800
BCP-85	8,50	55	18,7	7600	2000	3000
BCP-100	10,00	75	22,3	8530	2000	3000
BCP-160	16,00	110	35	9500	2150	3400

Kontinuer reserva o direito de alterar qualquer informação sem prévio aviso