

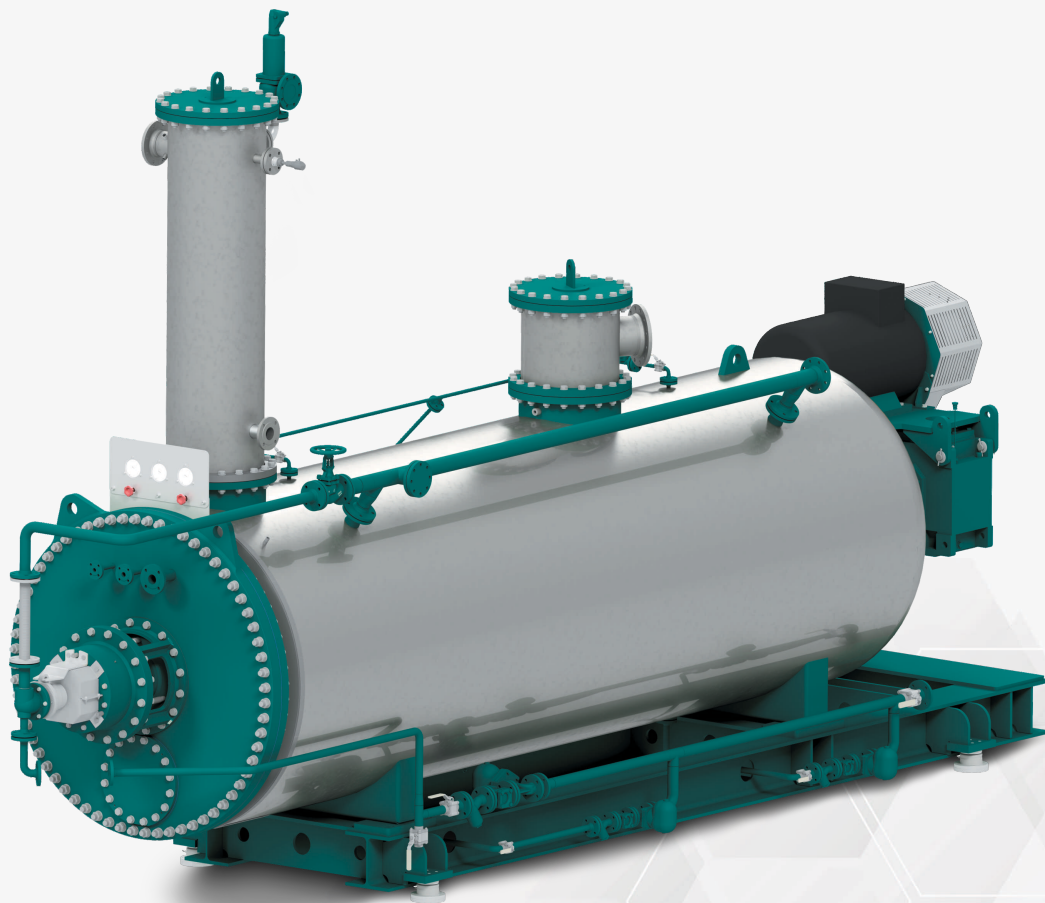
Los **Digestores Batch** Kontinuer, son utilizados para la cocción, hidrólisis, esterilización y secado de cualquier materia prima de origen animal.

El método de cocción consiste en el intercambio térmico que ocurre a través del contacto entre el producto y las superficies calentadas por vapor en el interior del equipo. Un eficiente sistema de purga elimina el condensado del eje garantizando la máxima eficiencia del equipo.

El Digestor Batch puede ser fabricado en los modelos con y sin presión en el interior del cuerpo, cumpliendo las más rígidas normativas internacionales.

## VENTAJAS **KONTINUER**

- ✓ HOMOGENEIDADE DEL MATERIAL PROCESADO
- ✓ ALTO RENDIMIENTO Y BAJO CONSUMO DE ENERGÍA
- ✓ PROCESO PRODUCTIVO COMPLETAMENTE AUTOMATIZADO
- ✓ CUMPLEN CON LOS REQUISITOS DE LA NORMA NR-12
- ✓ ESTRUCTURA RÍGIDA, RESISTENTE Y DE FÁCIL ACCESO PARA EL MANTENIMIENTO

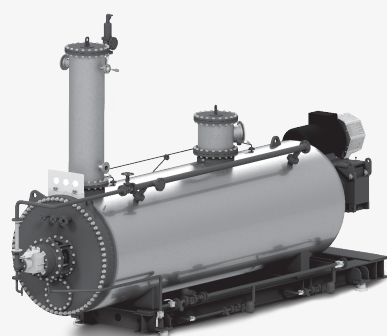


## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

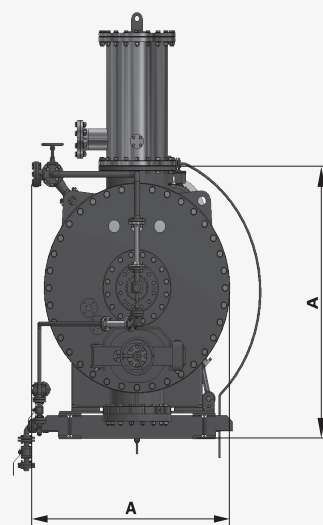
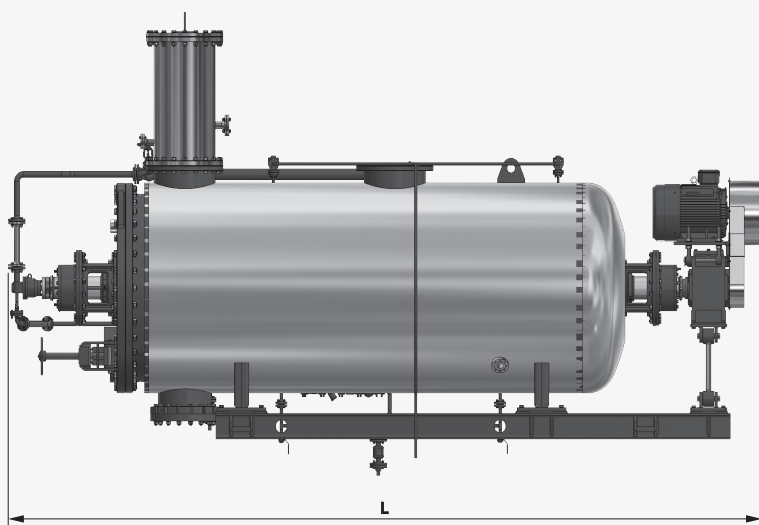
- ✓ PROCESO PRODUCTIVO COMPLETAMENTE AUTOMATIZADO
- ✓ EQUIPO VERSÁTIL, PUDIENDO TRABAJAR CON CUALQUIER TIPO DE SUBPRODUCTO
- ✓ DIGESTOR PREPARADO PARA REALIZAR LA ESTERILIZACIÓN OBEDECIENDO LAS NORMATIVAS INTERNACIONALES
- ✓ COMPUERTA DE CARGA Y DESCARGA, SISTEMA DE PESAJE Y CONTROL AUTOMATIZADO (OPCIONALES)

## FLUJO DEL EQUIPO

MATERIA PRIMA TRITURADA DE ORIGEN ANIMAL DE CUALQUIER TIPO, INCLUYENDO PLUMAS



MATERIAL HOMOGÉNEO COCIDO O SECO



MODELO	VOLUMEN (m <sup>3</sup> )	POTENCIA (kW)	PESO (ton)	DIMENSIONES GENERALES (mm)		
				L	A	A
BCP-50	5,00	37	12,5	5200	1990	2650
BCP-65	6,50	45-55	13	6800	1990	2800
BCP-85	8,50	55	18,7	7600	2000	3000
BCP-100	10,00	75	22,3	8530	2000	3000
BCP-130	13,00	90	27,5	9500	2000	3000
BCP-160	16,00	110	35	9500	2150	3400

Kontinuer se reserva el derecho de alterar cualquier información sin previo aviso

