kontinuer
OESTERGAARD

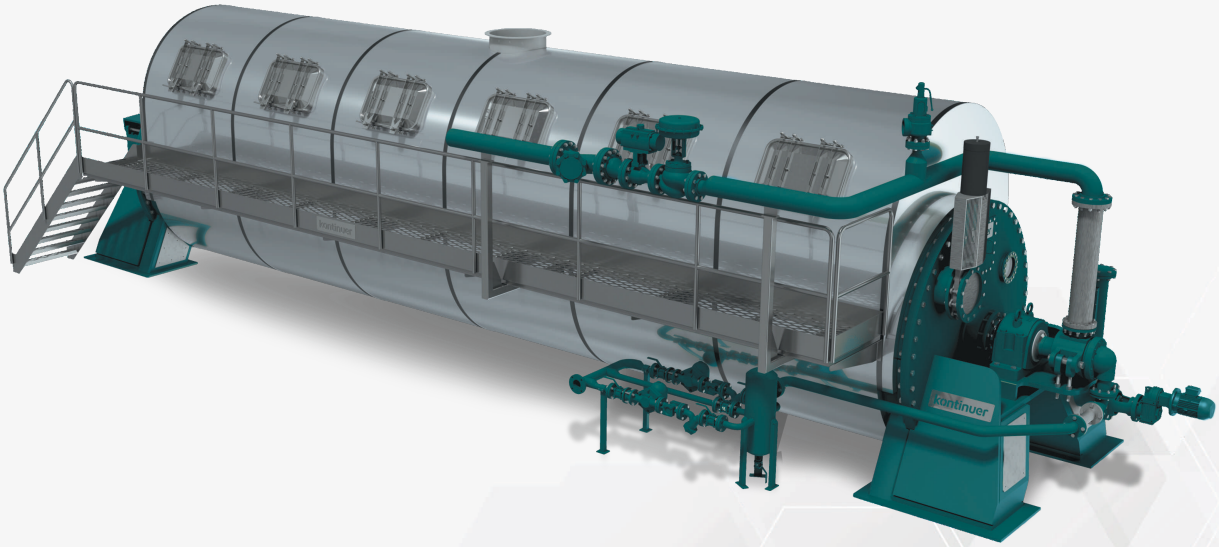
Los **Digestores Continuos** Kontinuer son equipos altamente eficientes para la cocción de materias primas de origen animal. Esta línea de equipos puede ser dimensionada para pequeñas y grandes producciones.

El método de cocción se efectúa por el intercambio térmico entre el producto y un eje multitubular que es calentado a través de vapor saturado en su interior. Un eficiente sistema de purga elimina el condensado del interior del eje garantizando un máximo rendimiento.

El proceso con los Digestores Continuos Kontinuer, garantiza homogeneidad del producto final y bajo consumo de vapor.

VENTAJAS **KONTINUER**

- ALTA CAPACIDAD DE EVAPORACIÓN
- SISTEMA COMPLETAMENTE AUTOMATIZADO
- PUEDEN SER UTILIZADOS CON MATERIA PRIMA DE BOVINOS, CERDOS Y AVES
- POSEEN EJE MULTITUBULAR
- ALTO RENDIMIENTO Y BAJO CONSUMO DE ENERGÍA



kontinuer.com

DIGESTOR CONTINUO

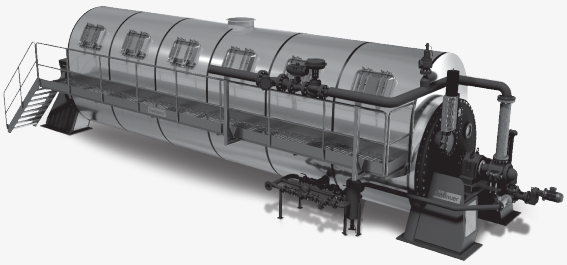
kontinuer
OESTERGAARD

PRINCIPALES **CARACTERÍSTICAS**

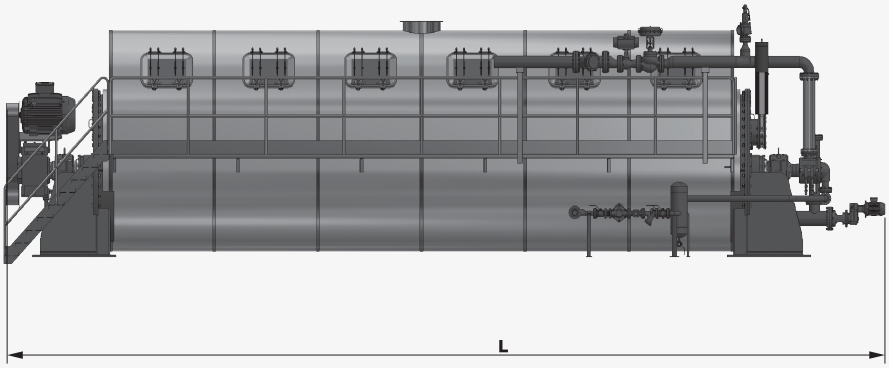
- COMPLETA HOMOGENIZACIÓN DEL PRODUCTO FINAL
- REDUCCIÓN DE CONSUMO DE VAPOR Y ENERGÍA ELÉCTRICA, COMPARADO CON OTROS SISTEMAS
- PUEDEN SER UTILIZADOS PARA CUALQUIER TIPO DE SUBPRODUCTO, EXCEPTO PLUMAS Y PELOS
- SISTEMA TOTALMENTE AUTOMATIZADO QUE POSIBILITA BAJO COSTO DE OPERACIÓN CON ALTAS PRODUCCIONES

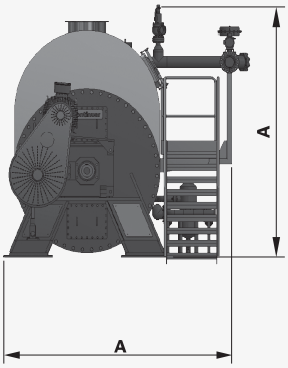
FLUJO DEL **EQUIPO**

MATERIA PRIMA TRITURADA DE ORIGEN BOVINO Y PORCINO O AVES CON GRASA



MATERIAL HOMOGÉNEO COCIDO O SECO





MODELO	EVAPORACIÓN NOMINAL (kg/h)	POTENCIA (kW)	PESO (ton)	DIMENSIONES GENERALES (mm)		
				L	A	A
DC-70	2450	45	20	9500	1900	2900
DC-100	3500	55	32,5	11650	2170	3080
DC-132	4620	75	40	13550	2310	3150
DC-200	7000	90	64	13650	2500	3500
DC-260	9100	132	90	14300	3000	4200
DC-320	11200	150	110	15500	3000	4200
DC-380	13300	185	120	16000	3400	4700
DC-440	15400	220	137	17500	3400	4700

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

+55 (41) 3040-9989 contato@kontinuer.com Rua João Ferreira Sobrinho, 274 | Cic | Curitiba | Paraná