

Los Enfriadores de Harina Kontinuer son proyectados para enfriar la harina después del proceso de secado, del prensado o molienda.

El equipo se compone por un cuerpo cilíndrico y un eje con palas agitadoras. El enfriamiento acontece por el intercambio térmico, entre el contraflujo del aire aspirado del ambiente y la harina, a través del sistema de salida.

El enfriador MCD es un equipo robusto, puede ser construido en acero carbono o acero inoxidable.

VENTAJAS KONTINUER

- ✓ ALTA CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN
- ✓ SISTEMA DE SEGURIDAD CONTRA SOBRECARGA
- ✓ SISTEMA DE FILTRACIÓN CON FILTRO MANGA Y/O DOBLE CICLÓN
- ✓ BAJO COSTO DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO
- ✓ CUMPLE CON LOS REQUISITOS DE LA NORMA NR-12



PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

✓ FÁCIL ACCESO PARA MANTENIMIENTO

✓ PALAS DE AGITACIÓN CON DISEÑO ESPIRAL REGULABLES PARA MÁXIMA EFICIENCIA

✓ ALTO RENDIMIENTO Y BAJO CONSUMO DE ENERGÍA

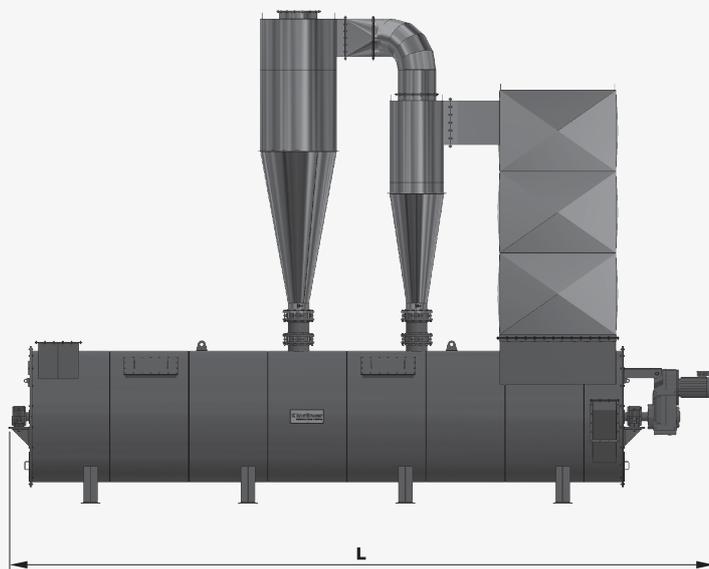
✓ VENTANAS DE INSPECCIÓN PARA MONITOREAR EL INTERIOR DEL EQUIPO

FLUJO DEL EQUIPO

HARINAS DE ORIGEN ANIMAL
CON ALTA TEMPERATURA



HARINAS DE ORIGEN ANIMAL
HOMOGÉNEAS Y ENFRIADAS



MODELO	CAPACIDAD APROX.(ton/h)	POTENCIA (kW)	PESO (ton)	DIMENSIONES GENERALES (mm)	
				L	A
MCD-01	1,0	11 + 7,5	3	5500	1800
MCD-02	2,0	15 + 11	3,9	8000	2000
MCD-04	4,0	22 + 15	5,1	10500	2500
MCD-06	6,0	30 + 22	7,5	11500	2600
MCD-10	10,0	55 + 30	10,6	13000	2600

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

