

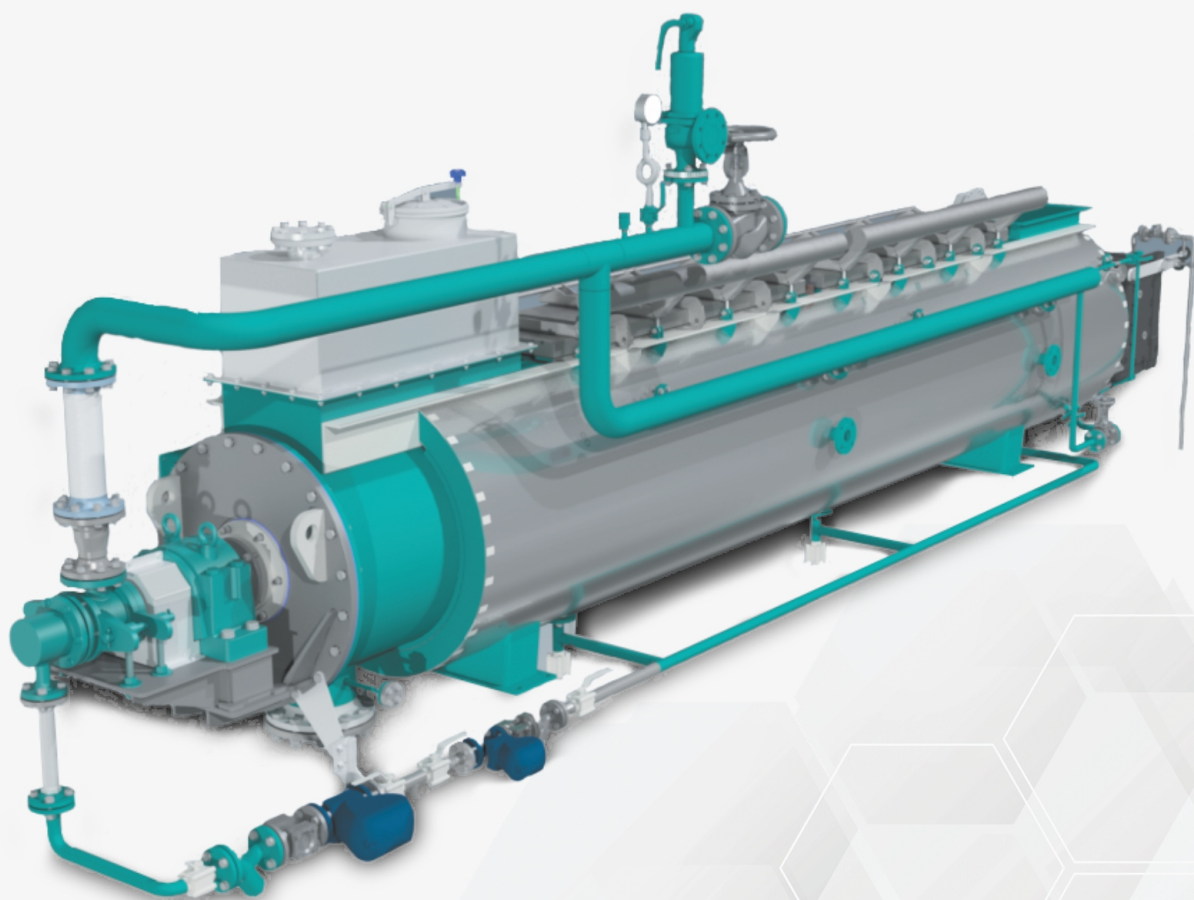
Os Pré Cozinhadores Kontinuer são altamente eficientes para a coagulação de proteína animal. Esta linha de equipamentos faz a troca térmica de forma indireta, através de seu corpo cilíndrico.

Seu funcionamento se dá através do aquecimento com vapor no eixo e na camisa, com maior área de troca térmica.

Operando em baixa rotação, preserva a matéria-prima, garantindo alta produção e alto nível de homogeneidade do produto final. É um equipamento robusto e com baixo custo de manutenção.

VANTAGENS KONTINUER

- ✓ HOMOGENEIDADE DO MATERIAL PROCESSADO
- ✓ SISTEMA COMPLETAMENTE AUTOMATIZADO
- ✓ JANELAS DE INSPEÇÃO AO LONGO DO CORPO
- ✓ ALTO RENDIMENTO E BAIXO CONSUMO DE ENERGIA
- ✓ OBEDECEM AOS REQUISITOS DA NORMA NR-12

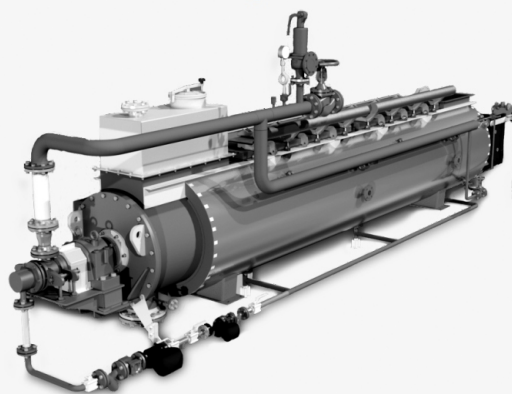


PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

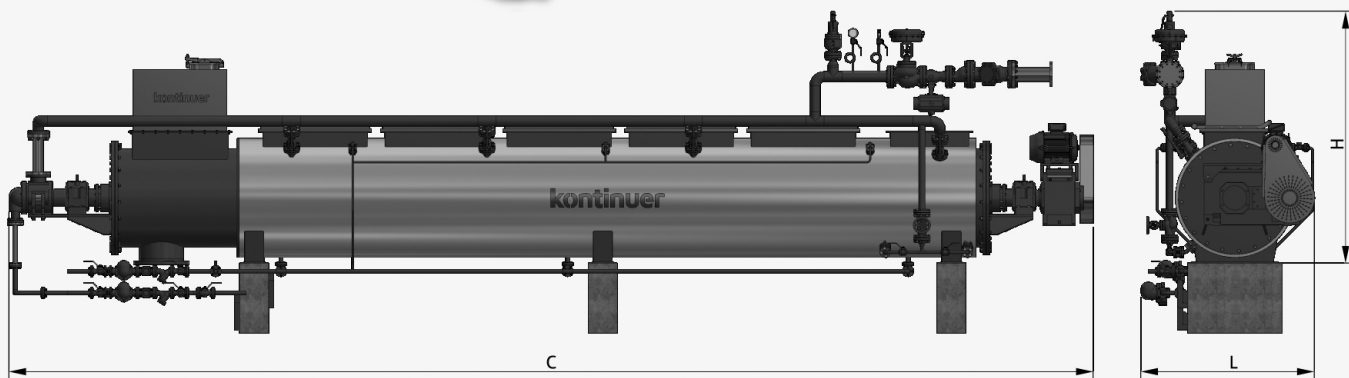
- ✓ SISTEMA DE AQUECIMENTO E CONTROLES AUTOMATIZADOS
- ✓ AQUECIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA É REALIZADO DE FORMA LENTA, EVITANDO A DEGRADAÇÃO DO PRODUTO
- ✓ ESTRUTURA RÍGIDA, RESISTENTE E DE FÁCIL ACESSO PARA MANUTENÇÃO
- ✓ CAPACIDADE DE PRODUÇÃO AJUSTÁVEL PARA A NECESSIDADE DO CLIENTE

FLUXO DO EQUIPAMENTO

MATÉRIA-PRIMA CRUA
DE ORIGEM ANIMAL



PROTEÍNA DE ORIGEM
ANIMAL COAGULADA



MODELO	PRODUÇÃO APROXIMADA (ton/h)	DIMENSÕES GERAIS (mm)		
		C	L	H
PHC-564	3,0	6800	1400	1200
PHC-684	7,5	8400	1600	1800
PHC-884	11,0	10300	1600	1800
PHC-8120	15,0	10500	2230	2400
PHC-10120	20,0	12600	2230	2400
PHC-12120	24,0	14500	2230	2400
PHC-12140	32,0	14500	2700	2500
PHC-12164	38,0	15700	3200	2900
PHC-14164	42,0	17300	3200	2900
PHC-16164	50,0	19400	3200	2900

Kontinuer reserva o direito de alterar qualquer informação sem prévio aviso

