PRÉ - STRAINER

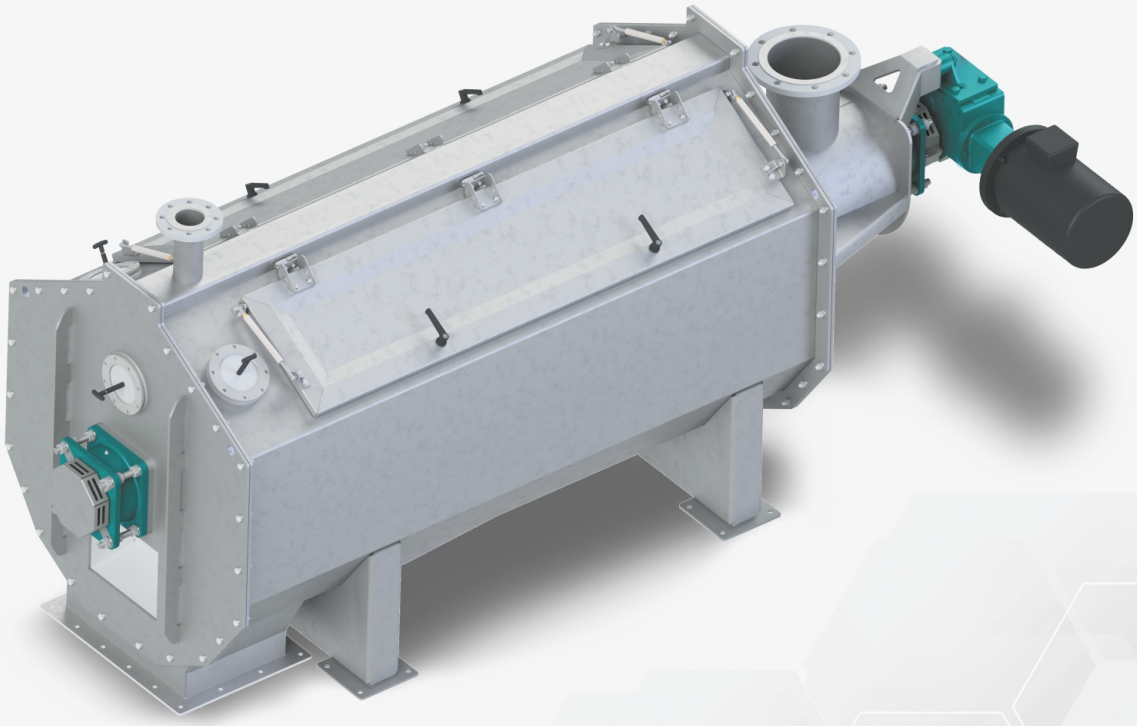
kontinuer
OESTERGAARD

Fabricado em aço inoxidável, o **Pré-Strainer** Rotativo Kontinuer foi desenvolvido para fazer a separação de água/gordura de sólidos através de um tambor rotativo com malha perfurada.

O Pré-Strainer normalmente é colocado após os cozinhadores, a fim de preparar o produto antes de ser prensado, aumentando a eficácia da prensagem.

VANTAGENS **KONTINUER**

- PENEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL, DE FÁCIL ACESSO PARA REPOSIÇÃO
- EIXO PARA FIXAÇÃO DA PENEIRA CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL
- TAMPAS DE INSPEÇÃO PARA MANUTENÇÃO E LIMPEZA
- OBEDECEM AOS REQUISITOS DA NORMA NR-12



PRÉ - STRAINER

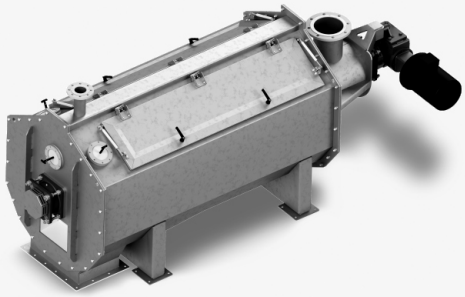
kontinuer
OESTERGAARD

PRINCIPAIS **CARACTERÍSTICAS**

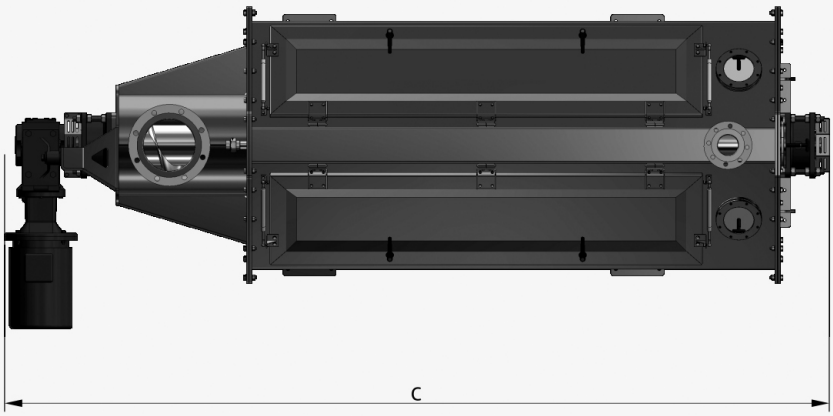
- EQUIPAMENTO CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL
- ALTA PRODUTIVIDADE E BAIXO CONSUMO DE ENERGIA
- BAIXO CUSTO DE INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO
- MAIOR ÁREA DE SEPARAÇÃO

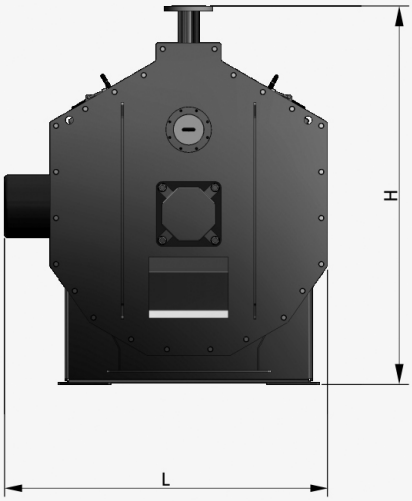
FLUXO DO **EQUIPAMENTO**

MATÉRIA-PRIMA, NORMALMENTE DE PEIXES, COM ALTO CONTEÚDO DE UMIDADE



PRODUTOS COM MENOS UMIDADE E COM MAIS FACILIDADE PARA SEREM PRENSADOS





MODELO	CAPACIDADE (ton/h)	PESO (kg)	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES GERAIS (mm)		
				C	L	H
KPS-25	10 - 25	1560	3	3800	1150	1500
KPS-50	50	2300	(2x) 3	3800	2250	1500

Kontinuer reserva o direito de alterar qualquer informação sem prévio aviso

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