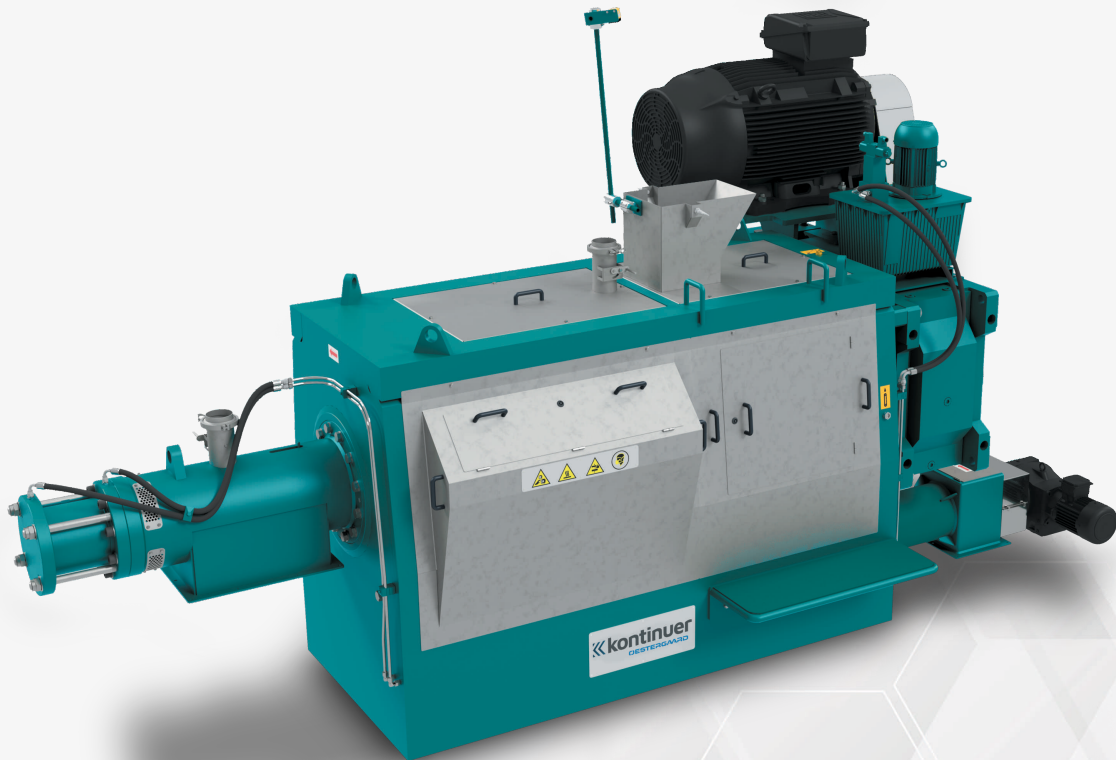


Las **Prensas Continuas** Kontinuer unen robustez y tecnología. Se presentan bajo diferentes capacidades, configuraciones y adecuadas para diferentes tipos de materia prima. Estos equipos están diseñados para comprimir materiales de origen animal después de su cocción. A través de un proceso de separación mecánica de alto rendimiento, se obtienen resultados con alto grado de uniformidad y baja cantidad de grasa en el material prensado.

Las Prensas Kontinuer poseen control automatizado, permitiendo fácil operación, proceso limpio, protección contra sobrecarga y bajo consumo de energía.

## VENTAJAS KONTINUER

- ✓ ALTA CAPACIDAD DE EXTRACCIÓN DE GRASA Y UNIFORMIDAD EN LA TORTA DE SALIDA
- ✓ CONTROL AUTOMÁTICO PARA APERTURA Y CIERRE DEL ESTRANGULADOR DE SALIDA
- ✓ SISTEMAS DE SEGURIDAD CONTRA SOBRECARGA
- ✓ PUEDEN UTILIZARSE CON MATERIA PRIMA COCIDA DE ORIGEN BOVINO, PORCINO Y AVES
- ✓ ALTO RENDIMIENTO Y BAJO CONSUMO DE ENERGÍA

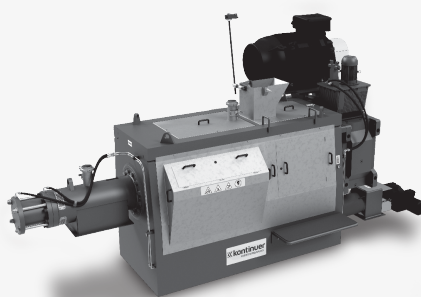


## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

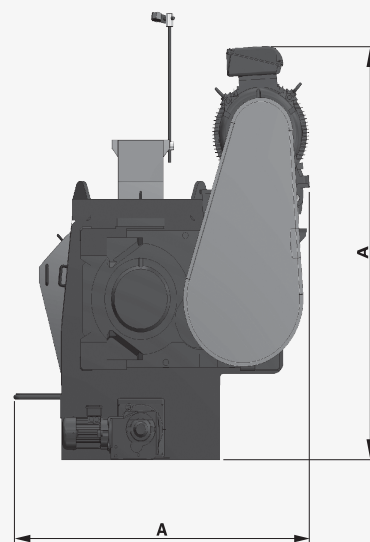
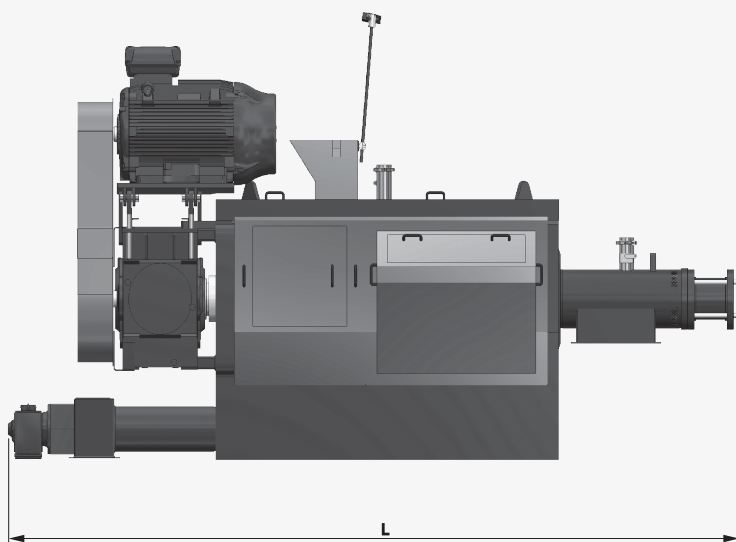
- ✓ PORTICO CON GRUA MECANICA PARA FÁCIL MANTENIMIENTO (OPCIONAL)
- ✓ CONO HIDRÁULICO PARA HOMOGENIZACIÓN EN LA TORTA DE SALIDA
- ✓ CAJA REDUCTORA INDEPENDIENTE Y DE ALTA RESISTENCIA
- ✓ AUMENTO DE LA DISTANCIA ENTRE COSTILLAS, PERMITIENDO MAYOR ÁREA DE FLUJO DE GRASA

## FLUJO DEL EQUIPO

MATERIA PRIMA ANIMAL COCIDA, GENERALMENTE DE DIGESTORES O SECADORES



MATERIAL PRENSADO CON BAJO ÍNDICE GRASA



MODELO	CAPACIDAD DE SALIDA (ton/h)	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES GENERALES (mm)		
			L	A	A
PCH/PCS-360	1,0-1,2	45-55	3200	1500	1700
PCH/PCS-365	1,2-1,5	45-55	3400	1650	2000
PCH/PCS-370	1,6-1,8	75	4000	1700	2300
PCH/PCS-470	2,0-2,5	75-90	4500	1700	2300
PCH/PCS-480	3,5-4,5	90-150	5000	2000	2500

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

