

Os Pré Cozinhadores Kontinuer são equipamentos altamente eficientes para a coagulação de proteína animal. Esta linha de equipamentos realiza a troca térmica de forma indireta através de seu corpo cilíndrico. Seu processo funciona através do aquecimento indireto com vapor no eixo e na camisa, tendo assim, maior área de troca térmica. Operando em baixa rotação, preserva a matéria-prima garantindo alta produção e um alto nível de homogeneidade no produto final.

O Pré Cozinhador Kontinuer é um equipamento robusto e com baixo custo de manutenção.

## Vantagens

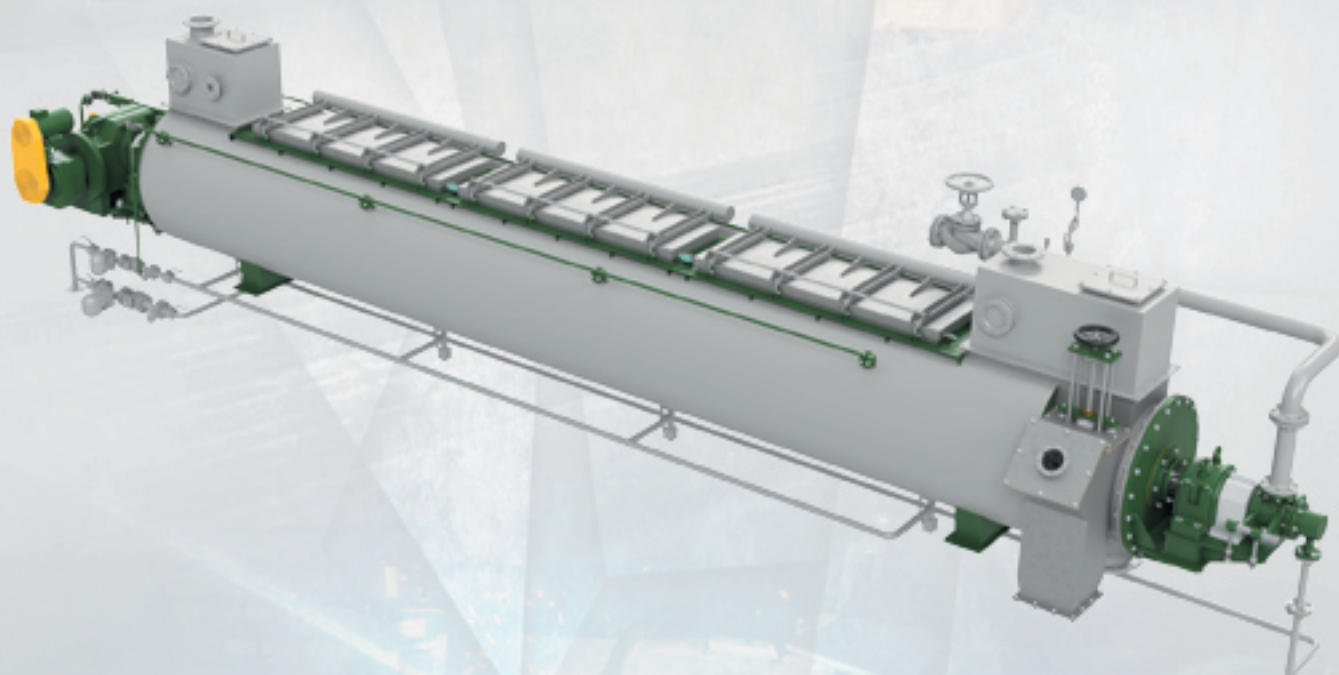
Homogeneidade do material;

Sistema completamente automatizado;

Janelas de inspeção ao longo de seu corpo;

Alto rendimento e baixo consumo de energia;

Obedecem aos requisitos da norma NR-12.



PRINCIPAIS  
CARACTERÍSTICAS

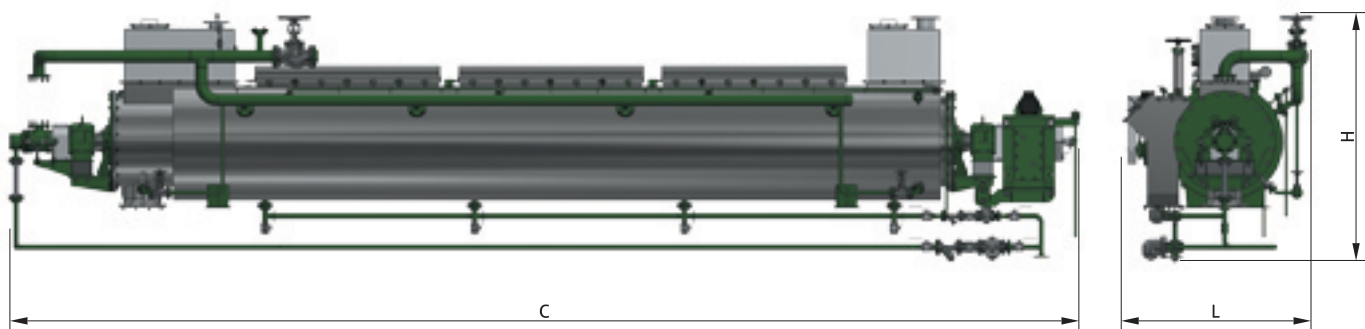
Sistema de aquecimento e controles automatizados;

Estrutura rígida, resistente e de fácil acesso para manutenção;

Aquecimento de materia prima é realizado de forma lenta, evitando assim a degradação do produto;

Capacidade de produção ajustável para a necessidade do cliente;

ANOTAÇÕES



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