

**P**re-Strainer Rotativo Kontinuer. Equipamento fabricado em aço inoxidável, desenvolvido para realizar a separação de água/gordura de sólidos através de um tambor rotativo com malha perfurada. O Pré-Strainer normalmente é colocado após os cozinhadores para preparar o produto antes de ser prensado aumentando a eficácia da prensagem.

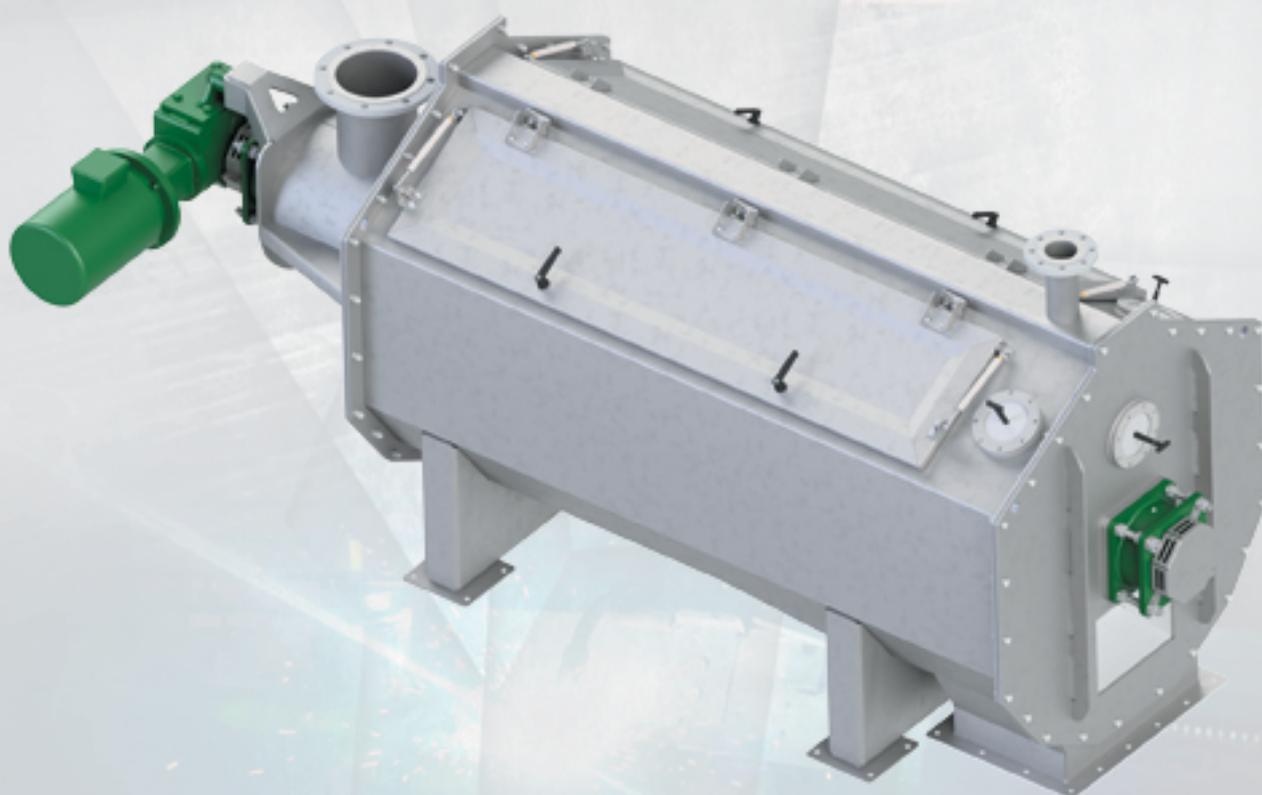
## Vantagens

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.



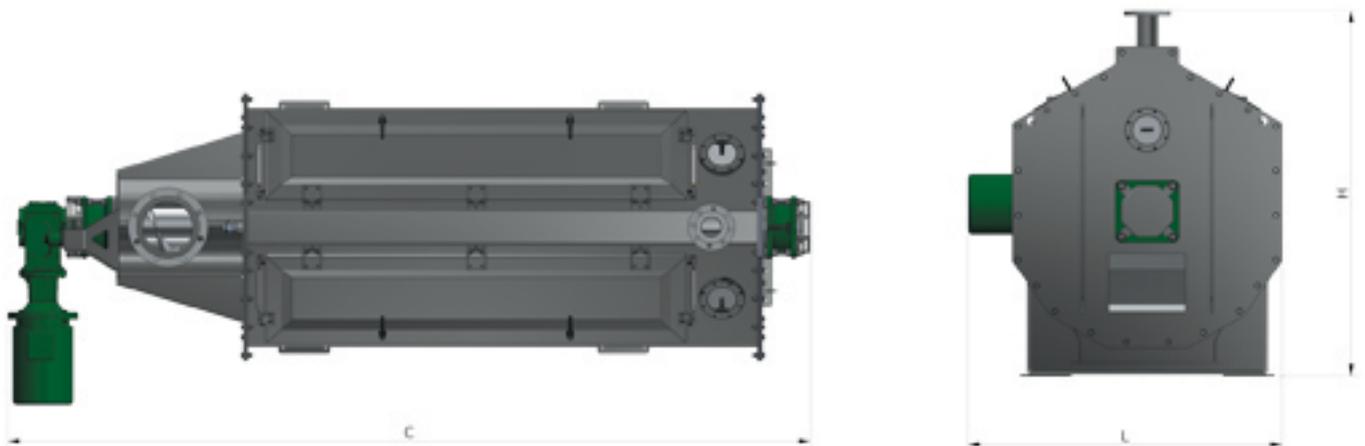
## PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

Equipamento construído em aço inoxidável

Baixo custo de instalação e manutenção;

Alta produtividade e baixo consumo de energia.

ANOTAÇÕES



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

Kontinuer reserva o direito de alterar qualquer informação sem prévio aviso