

# kontinuer

Engineering, Process & Solutions

Os Digestores Contínuos Kontinuer são equipamentos altamente eficientes para o cozimento de matérias-primas de origem animal. Esta linha de equipamentos pode ser dimensionada para pequenas e grandes produções. O método de cozimento é baseado na troca térmica entre, o produto e um eixo multitubular, que é aquecido através da circulação de vapor saturado em seu interior. Um eficiente sistema de purga elimina o condensado do interior do eixo garantindo um máximo rendimento. O processo com os Digestores Contínuos Kontinuer, garante homogeneidade do produto final e baixo consumo de vapor.

## Vantagens

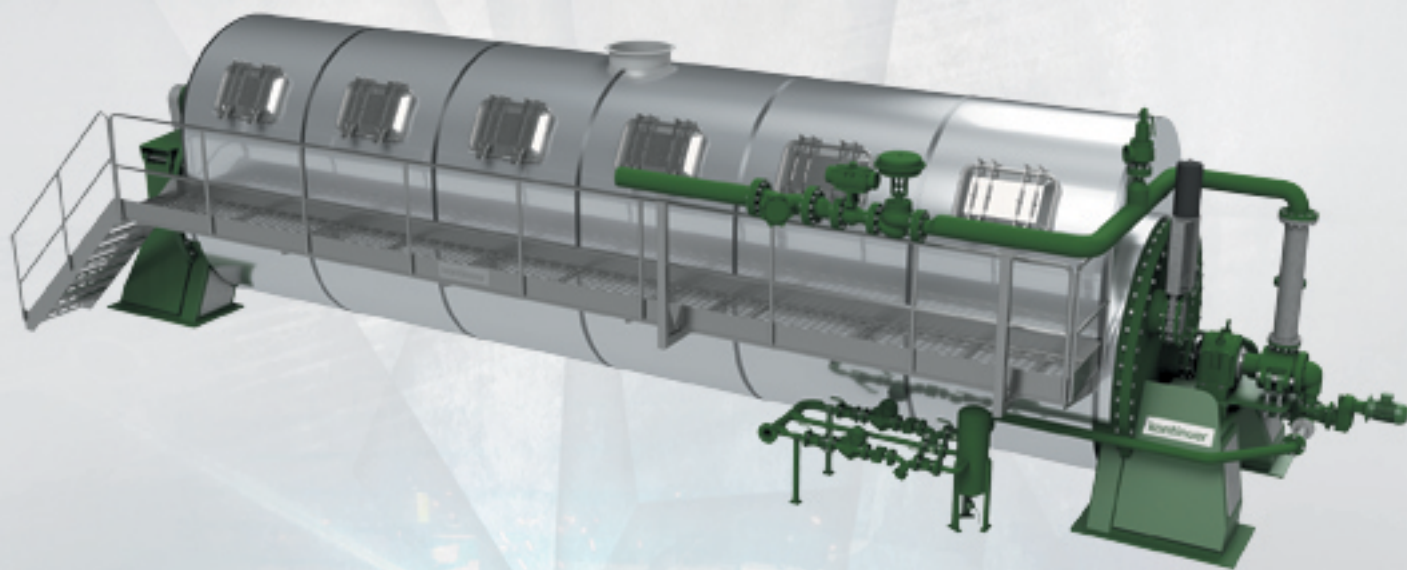
Alta capacidade de evaporação;

Sistema completamente automatizado;

Pode ser utilizado com matéria-prima de origem bovina, suína e aves;

Eixo multitubular com alta capacidade de aquecimento;

Alto rendimento e baixo de energia.



## PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

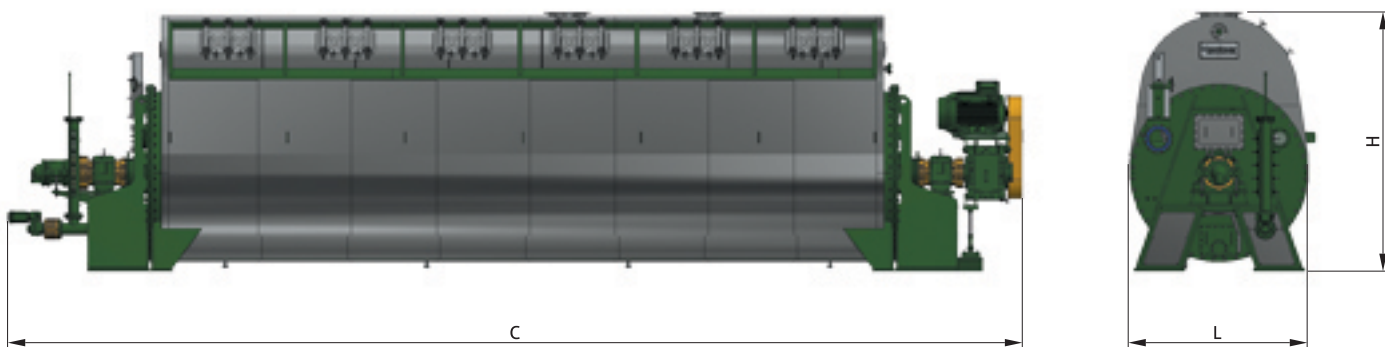
Completa homogeneização do produto final;

Pode ser utilizado para qualquer tipo de subproduto exceto penas e pêlos;

Redução de consumo de vapor e energia elétrica comparado aos sistemas convencionais;

Sistema totalmente automatizado que possibilita baixo custo de operação mesmo com altas produções.

ANOTAÇÕES



MODELO	EVAPORAÇÃO NOMINAL (ton/h)	POTÊNCIA (kW)	PESO (Ton)	DIMENSÕES (mm)		
				C	L	H
<b>DC-70</b>	2450	45	20	9500	1900	2900
<b>DC-100</b>	3500	55	32,5	11650	2170	3080
<b>DC-132</b>	4620	75	40	13550	2310	3150
<b>DC-200</b>	7000	90	64	13650	2500	3500
<b>DC-260</b>	9100	132	90	14300	3000	4200
<b>DC-320</b>	11200	150	110	15500	3000	4200
<b>DC-380</b>	13300	185	120	16000	3400	4700
<b>DC-440</b>	15400	220	137	17500	3400	4700

Kontinuer reserva o direito de alterar qualquer informação sem prévio aviso