

Os Tambores Rotativos Kontinuer são projetados para filtrar gordura com altos índices de sólidos, proveniente do percolador e do sistema de prensagem do produto cozido. Sua alimentação pode ser realizada através de bomba ou roscas transportadoras. A gordura é transportada através do tambor, em um cesto perfurado que realiza a pré separação entre gordura e sólidos, por movimento de rotação. O tambor rotativo é dotado de válvulas de vapor que fazem a limpeza do cesto, mantendo a área de drenagem sempre desobstruída para melhor separação.

Vantagens

Fácil retorno de finos;

Baixo consumo de energia;

Duto para captação dos gases do processo;

Alivia o trabalho de separação posterior no decanter centrífugo;

Obedecem aos requisitos da norma NR-12.



PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

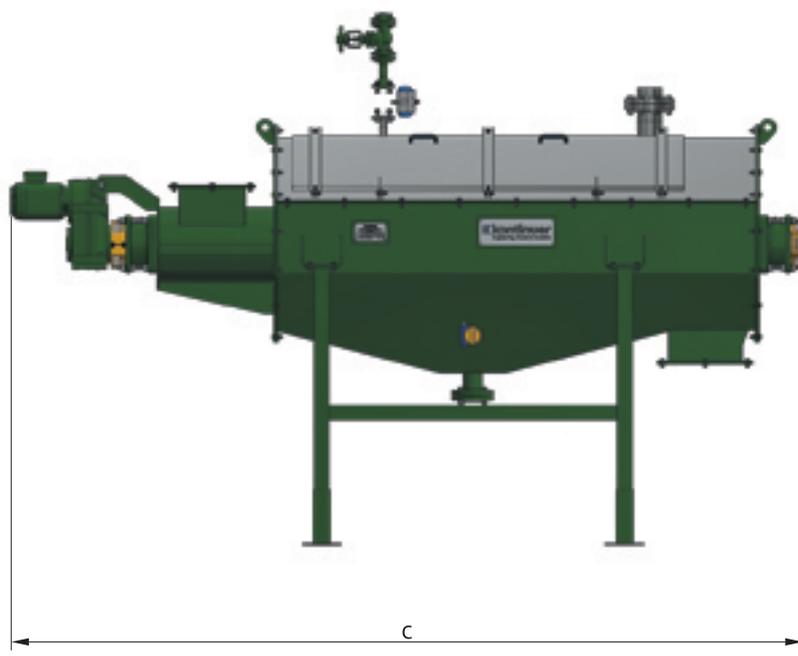
Fácil acesso para manutenção;

Sistema de limpeza automatizado;

Pode ser fabricado em aço inox ou carbono;

Equipamento de ótimo custo benefício.

ANOTAÇÕES



MODELO	CAPACIDADE (ton/h)	POTÊNCIA (kW)	PESO (ton)	DIÂMETRO TAMBOR (mm)
FDR-600	5 - 7	1,5	0,9	600
FDR-880	6 - 9	3,0	1,6	880

Kontinuer reserva o direito de alterar qualquer informação sem prévio aviso