

As Prensas Contínuas Kontinuer unem robustez e tecnologia. São apresentadas sob diferentes capacidades e configurações para diferentes tipos de matéria-prima. Estes equipamentos são projetados para comprimir materiais de origem animal após seu cozimento. Através de um processo de separação mecânica de alta performance, obtém-se resultados com alto grau de uniformidade e baixa quantidade de gordura no material prensado. As Prensas Kontinuer possuem controle automatizado, permitindo fácil operação, processo limpo, proteção contra sobrecarga e baixo consumo de energia.

Vantagens

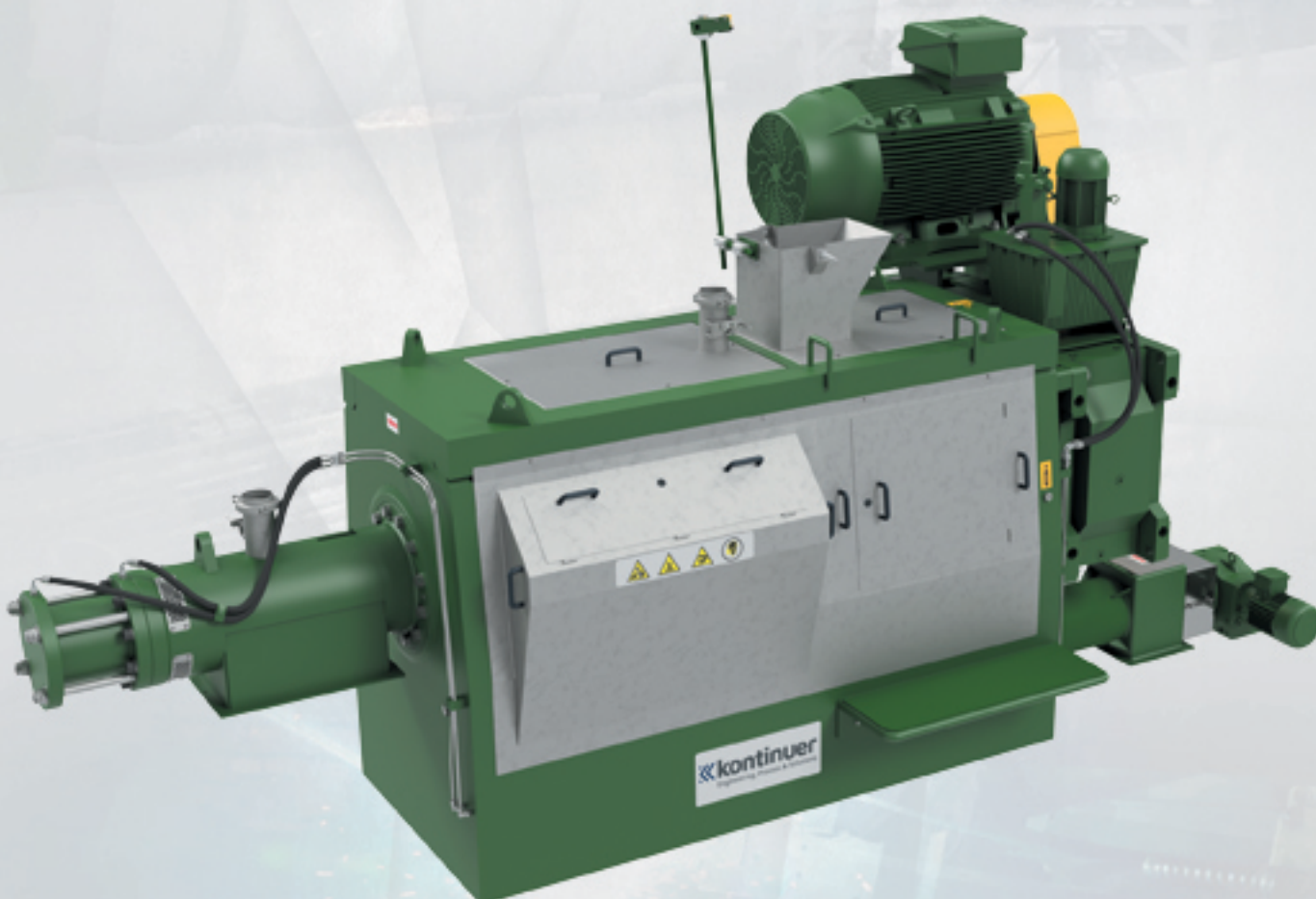
Alta capacidade de extração de gordura e uniformidade da torta de saída;

Controle automático para abertura e fechamento do estrangulador de saída;

Sistemas de segurança contra sobrecarga;

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

Obedecem aos requisitos da norma NR-12.



PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

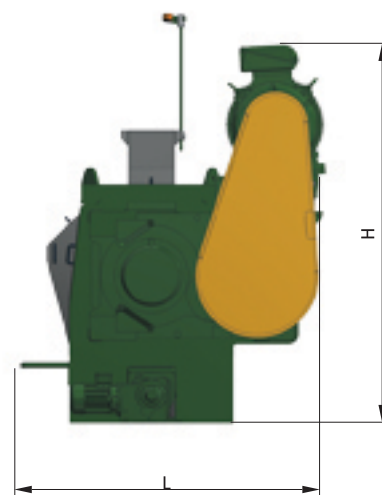
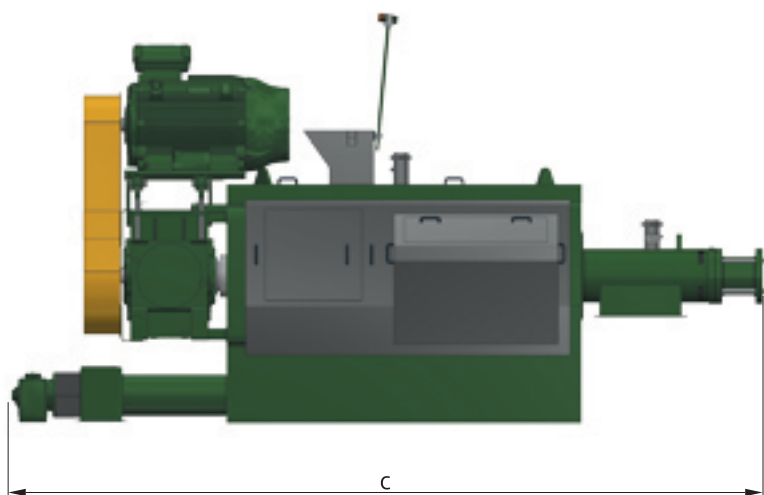
Cilindro hidráulico para fácil manutenção da jaula.

Caixa redutora independente e de alta resistência;

Cone hidráulico para homogeneização da torta de saída;

Aumento da distancia entre costelas, permitindo maior área de vazão de gordura.

ANOTAÇÕES



MODELO	CAPACIDADE DE SAÍDA (TORTA)	POTÊNCIA (kW)	DIMENSÕES (mm)		
			C	L	H
PCH/PCS-360	1,0 - 1,2 ton/h	45 - 55	3200	1500	1700
PCH/PCS-365	1,2 - 1,5 ton/h	45 - 55	3400	1650	2000
PCH/PCS-370	1,6 - 1,8 ton/h	75	4000	1700	2300
PCH/PCS-470	2,0 - 2,5ton/h	75 - 90	4500	1700	2300
PCH/PCS-480	4,0 - 4,5ton/h	90 - 150	5000	2000	2500
PCH/PCS-580	4,2 - 5,0ton/h	150 - 185	5400	2000	2500
PCH/PCS-590	4,5 - 5,5 ton/h	185 - 220	5500	2200	2700

Kontinuer reserva o direito de alterar qualquer informação sem prévio aviso