

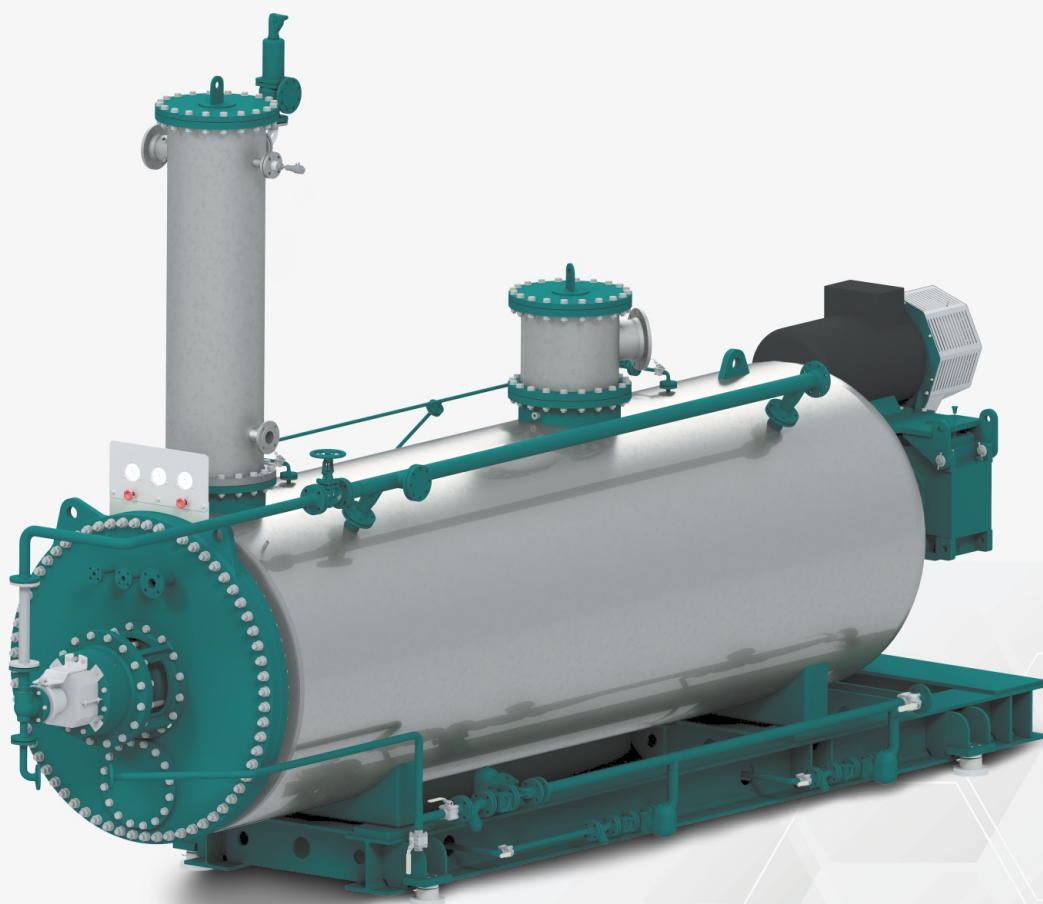
Os Digestores Batelada Kontinuer são utilizados para cozimento, hidrólise, esterilização e secagem de qualquer matéria-prima de origem animal.

O método consiste na troca térmica que ocorre a partir do contato entre o produto e as superfícies aquecidas no interior do equipamento. Um eficiente sistema de purga elimina o condensado do interior do eixo, o que garante a máxima eficiência do equipamento.

O Digestor Batelada pode ser fabricado nos modelos com e sem pressão no interior do corpo, cumprindo as mais rígidas normativas internacionais.

VANTAGENS KONTINUER

- ✓ HOMOGENEIDADE DO MATERIAL PROCESSADO
- ✓ ALTO RENDIMENTO E BAIXO CONSUMO DE ENERGIA
- ✓ PROCESSO PRODUTIVO COMPLETAMENTE AUTOMATIZADO
- ✓ OBEDECEM AOS REQUISITOS DA NORMA NR-12
- ✓ ESTRUTURA RÍGIDA, RESISTENTE E DE FÁCIL ACESSO PARA MANUTENÇÃO

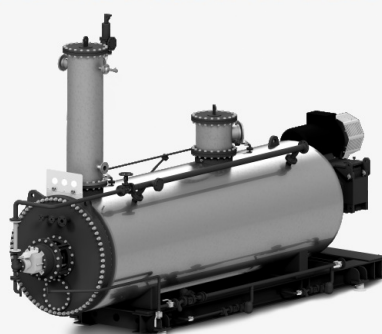


PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

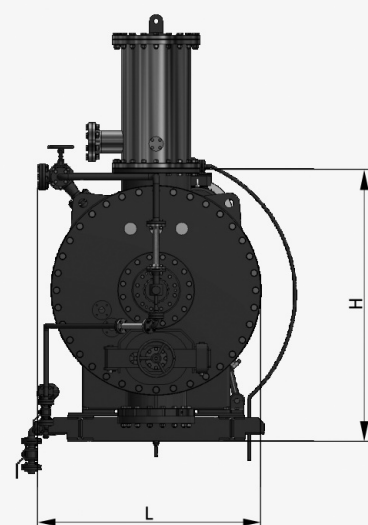
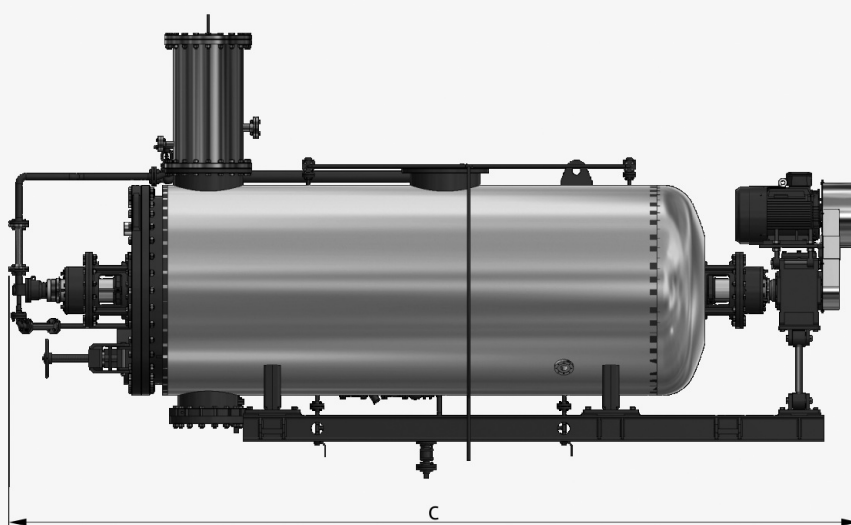
- ✓ SISTEMA PODE SER COMPLETAMENTE AUTOMATIZADO
- ✓ EQUIPAMENTO VERSÁTIL, PODE TRABALHAR COM DIVERSAS MATÉRIAS-PRIMAS
- ✓ DIGESTOR PREPARADO PARA REALIZAR A ESTERILIZAÇÃO OBEDECENDO AS NORMATIVAS NACIONAIS
- ✓ COMPORTA DE CARGA E DESCARGA, SISTEMA DE PESAGEM E CONTROLE AUTOMATIZADO (OPCIONAIS)

FLUXO DO EQUIPAMENTO

MATÉRIA-PRIMA TRITURADA
DE ORIGEM ANIMAL DE
QUALQUER TIPO,
INCLUINDO PENAS



MATERIAL HOMOGÊNEO
COZIDO OU SECO



MODELO	VOLUME (m³)	POTÊNCIA (kW)	PESO (ton)	DIMENSÕES GERAIS (mm)		
				C	L	H
BCP-50	5,00	37	12,5	5200	1990	2650
BCP-65	6,50	45-55	13	6800	1990	2800
BCP-85	8,50	55	18,7	7600	2000	3000
BCP-100	10,00	75	22,3	8530	2000	3000
BCP-130	13,00	90	27,5	9500	2000	3000
BCP-160	16,00	110	35	9500	2150	3400

Kontinuer reserva o direito de alterar qualquer informação sem prévio aviso

