

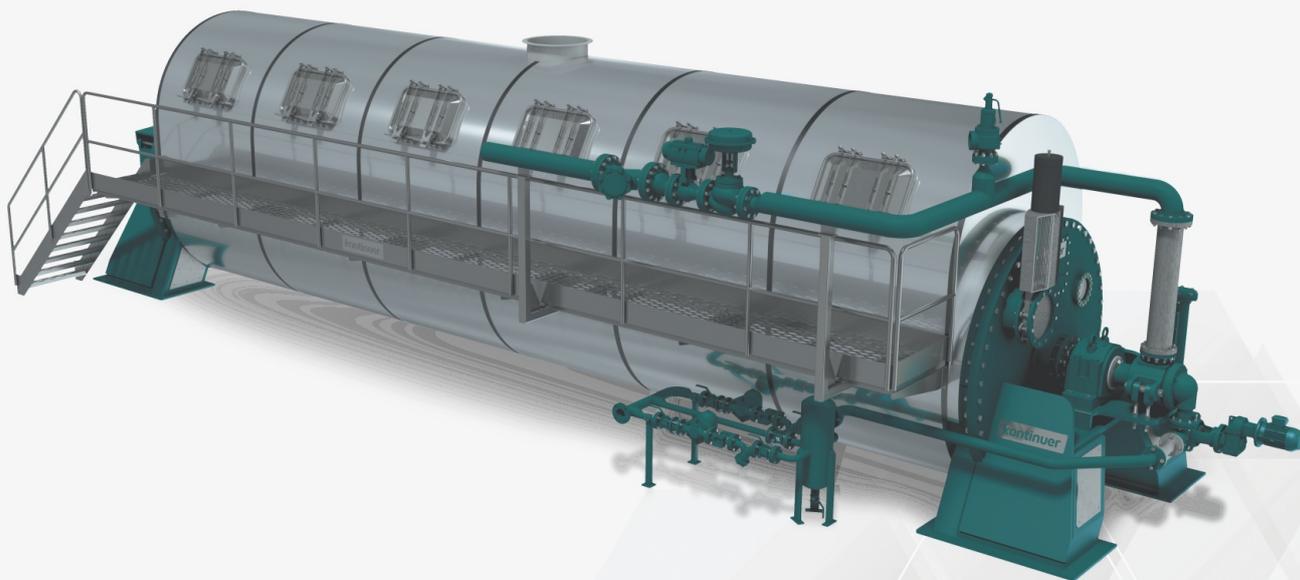
Os Digestores Contínuos Kontinuer são altamente eficientes para o cozimento de matérias-primas de origem animal e podem ser dimensionados para pequenas e grandes produções.

O método de cozimento é baseado na troca térmica entre o produto e um eixo multitubular, que é aquecido com a 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 garante homogeneidade do produto final e baixo consumo de vapor.

## VANTAGENS KONTINUER

- ✓ 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 CONSUMO DE ENERGIA

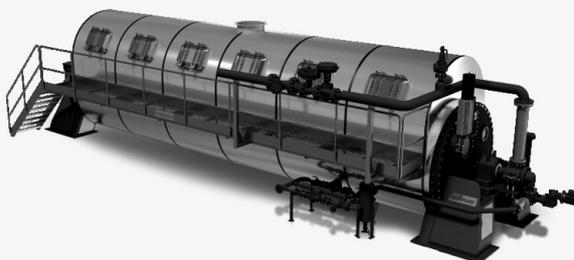


## PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

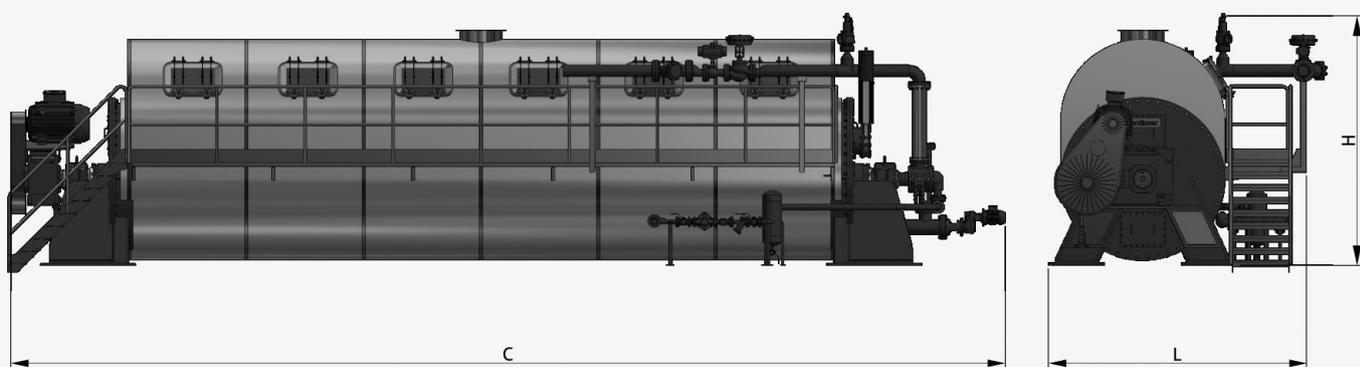
- ✓ COMPLETA HOMOGENEIZAÇÃO DO PRODUTO FINAL
- ✓ REDUÇÃO DE CONSUMO DE VAPOR E ENERGIA ELÉTRICA COMPARADO AOS SISTEMAS CONVENCIONAIS
- ✓ PODE SER UTILIZADO PARA QUALQUER TIPO DE SUBPRODUTO, EXCETO PENAS E PELOS
- ✓ SISTEMA TOTALMENTE AUTOMATIZADO QUE POSSIBILITA BAIXO CUSTO DE OPERAÇÃO MESMO COM ALTAS PRODUÇÕES

## FLUXO DO EQUIPAMENTO

MATÉRIA-PRIMA TRITURADA DE ORIGEM BOVINA, SUÍNA OU AVES COM GORDURA



MATERIAL HOMOGÊNEO COZIDO OU SECO



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

Kontinuer reserva o direito de alterar qualquer informação sem prévio aviso

