

Os Esfriadores de Farinha Kontinuer são projetados para resfriar a farinha após a secagem, prensagem ou moenda.

O equipamento é composto por um corpo cilíndrico e um eixo com pás agitadoras.

O resfriamento ocorre pela troca térmica entre o contrafluxo de ar aspirado do ambiente e a farinha, através do sistema de exaustão.

O esfriador MCD é um equipamento robusto, com estrutura construída em aço carbono, e pode também ser construído em aço inoxidável.

VANTAGENS KONTINUER

- ✓ ALTA CAPACIDADE DE PRODUÇÃO
- ✓ SISTEMAS DE SEGURANÇA CONTRA SOBRECARGA
- ✓ SISTEMA DE FILTRAGEM COM FILTRO MANGA E/OU DUPLA CICLONE
- ✓ BAIXO CUSTO OPERACIONAL E MANUTENÇÃO
- ✓ OBEDECEM AOS REQUISITOS DA NORMA NR-12



PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS

✓ FÁCIL ACESSO PARA MANUTENÇÃO

✓ PÁS DE AGITAÇÃO COM DESIGN ESPIRAL E REGULAGEM PARA A MÁXIMA EFICIÊNCIA

✓ ALTO RENDIMENTO E BAIXO CONSUMO DE ENERGIA

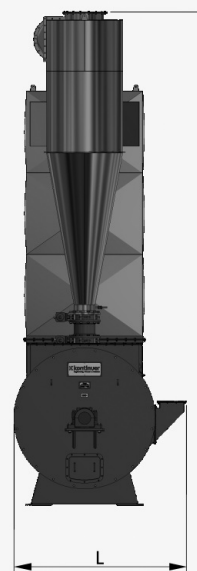
✓ JANELAS DE INSPEÇÃO PARA MONITORAR O INTERIOR DO EQUIPAMENTO

FLUXO DO EQUIPAMENTO

FARINHAS DE ORIGEM ANIMAL COM ALTA TEMPERATURA



FARINHAS DE ORIGEM ANIMAL HOMOGÊNEAS E RESFRIADAS



MODELO	CAPACIDADE APROX.(ton/h)	POTÊNCIA (kW)	PESO (ton)	DIMENSÕES GERAIS (mm)	
				C	L
MCD-01	1,0	11 + 7,5	3	5500	1800
MCD-02	2,0	15 + 11	3,9	8000	2000
MCD-04	4,0	22 + 15	5,1	10500	2500
MCD-06	6,0	30 + 22	7,5	11500	2600
MCD-10	10,0	55 + 30	10,6	13000	2600

Kontinuer reserva o direito de alterar qualquer informação sem prévio aviso

