



## Coagulador Compacto, tipo CC

El Coagulador Compacto Atlas-Stord, tipo CC es un intercambiador de calor horizontal, auto-limpiable, con intercambiador de calor diseñado para coagular (cocinar), proteínas que se encuentran en el pescado y en materias primas de origen animal.

### Diseño

TEI CC es un coagulador de alimentación continua, calentado por vapor indirecto, diseñado con tubos de proceso conectados horizontalmente en serie, dando como resultado una máquina muy compacta y económica. Cada tubo de proceso tiene su propio rotor, que viene equipado con raspadores que proporcionan las características de auto-limpieza. A medida que el coagulador compacto opera, los raspadores en rotación eliminan la

acumulación de proteínas de la superficie interna de los tubos de proceso, manteniendo la capacidad total del equipo en todo momento sin necesidad de parar la operación para labores de limpieza. Los raspadores en rotación están diseñados para agitar suavemente el producto, maximizando la transferencia de calor y asegurando un producto final homogéneo.

Cada rotor se impulsa con un motor de engranajes independiente acoplado directamente al eje del rotor y embridado a la brida del tubo de producto. En el lado de la transmisión, el coagulador compacto se suministra con sello mecánico y el eje del rotor se sujeta directamente por el eje de salida del engranaje del motor. El eje de cola del rotor se aguenta con un rodamiento

interno eliminando la necesidad de un segundo sello para el eje.

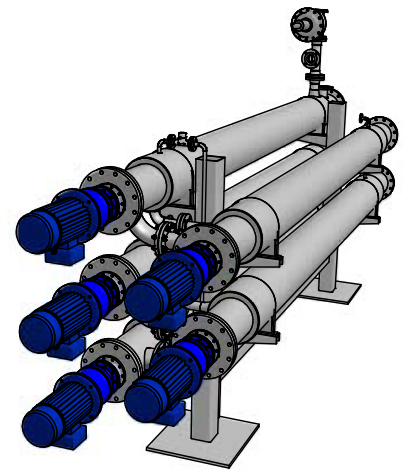
### Operación

El producto en proceso, ya sea viscoso, pegajoso, o fangoso, debe ser de una consistencia que permita su bombeo al coagulador. La masa viaja continuamente a través de los tubos conectados en serie, donde se agita por los raspadores giratorios y se calienta a la temperatura requerida. Debido al relativamente pequeño volumen de los tubos de producto, el tiempo de retención del producto en la cocina es corto en comparación a los tradicionales coaguladores de tipo tornillo (cocinadores). El resultado es un producto homogéneamente coagulado (cocido) con una exposición muy corta a las altas temperaturas de cocción.

## Características

El Coagulador Compacto estándar Atlas-Stord, tipo CC se suministra con las siguientes características y componentes

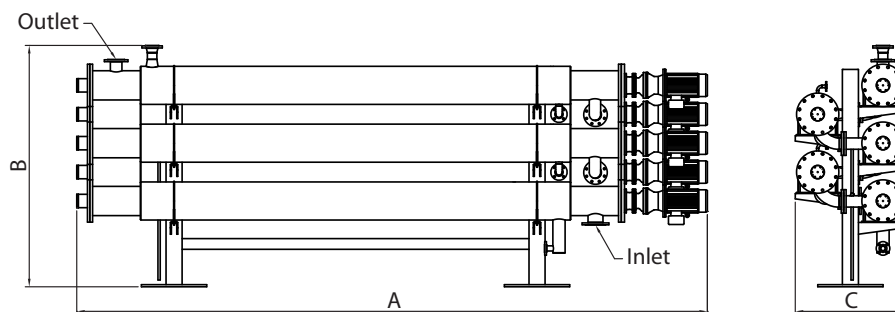
- Opción para uno, tres, cinco, o siete tubos de producto.
- Rascadores para cada tubo de producto.
- Rotores con transmisión individual, cada uno con transmisión con acoplamiento directo.
- Placas de tubo de producto embridadas (ambos extremos) para facilitar la inspección del rotor y su mantenimiento.



## Ventajas

En comparación con los tradicionales coaguladores de tipo tornillo (cocinadores), el Coagulador Compacto Atlas-Stord, tipo CC ofrece varias ventajas únicas:

- Óptimo rendimiento térmico.
- Tiempo de retención corto debido al rápido calentamiento del producto.
- Rascadores de auto-limpieza para eliminar la incrustación de proteínas en la superficie de calefacción.
- De diseño compacto, ahorra espacio en la nave.
- Fácil de desmontar para su inspección y mantenimiento.
- Bajo consumo energético.
- Puede utilizar vapor de proceso como fuente de calor (tubo de producto final puede requerir calefacción de vapor).



## Especificaciones técnicas

Tipo	Capacidad nominal t/h	Número de tubos	Potencia del motor kW	Peso mt	Dimensión mm		
					A	B	C
CC-1	3	1	5.5	1	5900	1180	820
CC-3	9	3	11.5	2.4	5900	1720	1030
CC-5	15	5	20	4.7	5900	2260	1030
CC-7	21	7	26	5.4	5900	2800	1030

Haarslev Industries se reserva el derecho de modificar las especificaciones en cualquier momento sin previo aviso



Haarslev Industries A/S • Bogensevej 85  
 DK-5471 Sønderso • Denmark  
 Telephone: +45 63 83 11 00  
 E-mail: [info@haarslev.com](mailto:info@haarslev.com)  
[www.haarslev.com](http://www.haarslev.com)

