



Sécheur continu "Condi"

Sécheur continu basse température

Le sécheur continu "Condi" fourni par Haarslev Industries est conçu pour le séchage de la farine de sang, plumes ou poissons.

Le sécheur continu "Condi" peut être complètement construit en acier inoxydable et est d'une construction solide et durable. Le rotor à serpentins est chauffé par la vapeur et le produit avance par des pelles (positif/négatif) qui sont montées sur le rotor. La température, l'humidité et le débit sont facilement ajustables à vos besoins.

Le sécheur continu "Condi" peut être sous-vide et équipé

d'un ventilateur et d'un cyclone adapté (en option).

Avantages

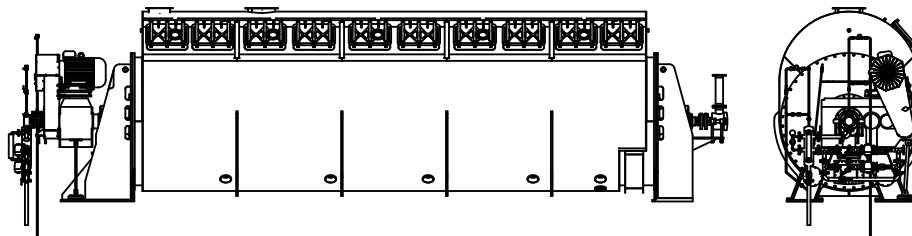
Le sécheur "Condi" vous donne les avantages suivantes :

- La température basse préserve les protéines et donne une farine de meilleure qualité.
- L'humidité du produit est contrôlable.
- Le débit de produit à l'intérieur du sécheur continu "Condi" est régulier et le temps de séjour est constant.

- Consommation d'énergie très basse.
- Des épreuves sont faites en accordance avec les normes européennes avant chaque livraison pour assurer la qualité.

Haarslev Industries

Haarslev Industries est une société dynamique et innovatrice, l'une des plus performantes au monde dans le domaine du traitement des sous-produits animaux provenant des industries alimentaires.



Spécifications techniques

Type	Surface de chauffage (m ²)	Pressure (bar)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)
HCD40	40	7-10	6.750	1.570	2.050
HCD60	60	7-10	7.050	1.770	2.200
HCD80	80	7-10	7.740	2.050	2.600
HCD100	100	7-10	9.700	2.050	2.600
HCD150	150	7-10	9.750	2.200	3.200
HCD260	260	7-10	11.290	2.800	3.650
HCD320	320	7-10	12.600	3.000	3.850
HCD380	380	7-10	14.000	3.000	3.850
HCD480	480	7-10	14.150	3.300	4.110

Nous nous réservons le droit de changer les spécifications sans avis préalable.



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

