



Digestores Continuos

El digestor continuo de Haarslev Industries es uno de los sistemas de cocinado más eficiente para cualquier tipo de subproducto animal.

Este método de procesamiento de subproductos animales es adecuado para capacidades de producción elevadas. Asegura la homogeneidad del producto final y permite conseguir una relación muy baja de energía por kg de material procesado.

Dentro del cuerpo del digestor, el eje multitubular rotativo, calentado por vapor, aporta una

gran superficie de calefacción.

La temperatura de cocinado se ajusta en función de las necesidades del proceso y del tipo de materia prima.

El agua evaporada durante el proceso se conduce a través de un ciclón para retener las partículas arrastradas y retornarlas al digestor mientras que los vapores continúan hacia etapas posteriores de condensación u otros sistemas de tratamiento.

El chicharro, (mezcla de proteína y grasa deshidratada),

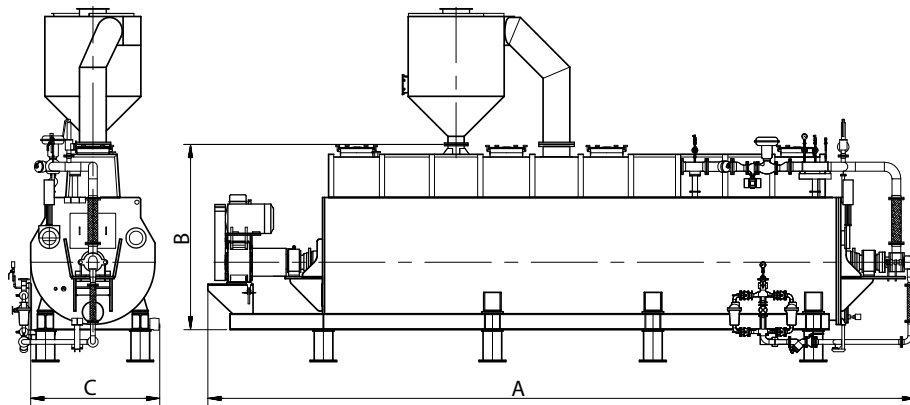
se extrae del digestor de manera continua para separar, en etapas posteriores, la proteína de la grasa. Haarslev Industries fabrica digestores continuos con capacidades de evaporación entre 1,300 y 10,000 Kg/h.





El cuerpo del digester en forma de U dispone de un eje multitubular de larga vida útil calentado por vapor a presión (10 bar máximo). Esto asegura una gran velocidad de evaporación (>30 kg por m²/h) con menor arrastre, dependiendo del tipo de material a procesar.

La óptima homogeneidad conseguida en el Digester Continuo proporciona un producto en perfectas condiciones para las siguientes etapas, como por ejemplo, prensado y esterilización.



Especificaciones Técnicas

Modelo	Potencia (kW)	Peso (kg)	Evaporación (kg/h*)	Dimensiones (mm)		
				A	B	C
CC0400-US	37	15000	1300	7000	2800	1600
CC0600-US	37	19000	2000	8000	2800	1600
CC0900-US	55	25000	3000	10400	3100	1900
CC1200-US	75	38000	4000	12200	3100	2100
CC1800-US	90	58000	6000	13200	3400	2300
CC2400-US	132	85000	8000	13600	4150	2700
CC3200-US	160	112000	10000	15600	4300	2700
CC4400-US	200	134000	14000	14600	5100	3300

*Evaporación con vapor a 10 bar

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
 www.haarslev.com

