



Cuiseur continu

Le cuiseur continu fourni par Haarslev Industries est un des systèmes le plus efficace pour le cuisson en continu de toutes sortes de sous-produits animaux.

Cette méthode pour traiter les sous-produits animaux est idéale pour les grandes usines. Elle assure l'homogénéité du produit final avec une très basse consommation d'énergie par kilo de produit.

A l'intérieur du cuiseur un arbre rotatif muni de tubes et chauffé par vapeur permet une grande surface de chauffe.

La température de cuisson est réglable en fonction de la matière première et des exigences du client.

Les buées passent par un cyclone qui collecte les impuretés et via une vanne tournante réalimente le cuiseur tandis que les buées alimentent un système de condensation ou d'autres systèmes de traitement de buées.

Les produits cuits (mélange de protéines et graisses déshydratées) sont continuellement extraits du cuiseur.

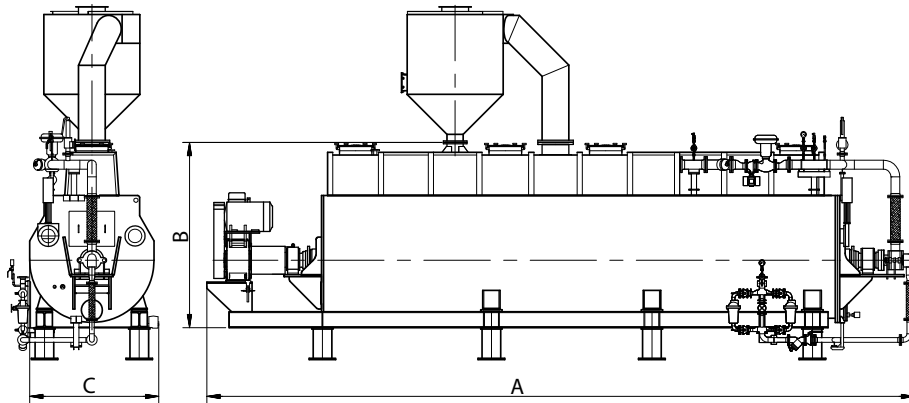
Haarslev Industries construit des cuiseurs continus avec une capacité d'évaporation de 1.300 Kg/h to 10.000 Kg/h.





Le corps en U contient un arbre à multi-tubes chauffé par vapeur (maximum de 10 bar). L'arbre a une longue durée de vie et assure un taux d'évaporation haut (> 30 kg per m²/heure).

La parfaite homogénéité obtenue par le stérilisateur contenu donne un produit très approprié pour un sous-traitement supplémentaire par exemple la pression et la stérilisation.



Spécifications techniques

Type	Moteur (kW)	Poids (kg)	Evaporation (kg/h*)	Dimension (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

* Evaporation par vapeur à 10 bar

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

