



Cuiseur de poisson, modèle SFC

Le cuiseur de poisson SFC combine des années d'expérience dans le domaine de traitement et valorisation de coproduits de poisson des sociétés Atlas-Stord et Hetland et fait maintenant parti de la gamme proposée par Haarslev Industries.

Application

Le cuiseur indirect est utilisé dans les procédés de valorisation où un haut rendement provenant d'une matière crue de qualité et de composition variable est requis. Ces procédés sont par exemple la farine de poisson et farine d'haute qualité provenant des déchets de poulet ou de dinde.

Avantages principaux

- Traitement doux et homogène de la matière crue.
- Permet une séparation idéale des liquides et des huiles dans les presses et décanteurs.
- Haut rendement énergétique.
- Petits volumes.
- Procédé facile à régler.
- Intervalles d'entretien longs.
- Inspection interne et nettoyage faciles grâce à la construction unique du couvercle à charnière.

- Conception unique des paliers à rouleaux à chaque extrémité.
- Pas de palier central.
- Construction robuste.
- Inspection du procédé à la sortie.

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.

Description

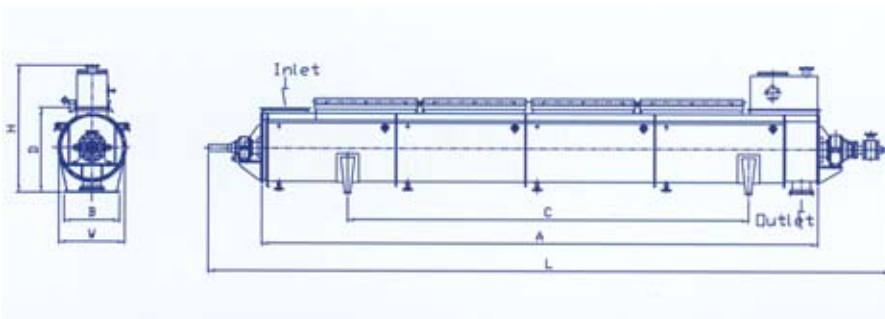
Le cuiseur de poisson est constitué d'un réservoir muni d'une enveloppe de vapeur et d'un rotor avec des spires montées sur l'entière longueur du rotor. Le rotor et les spires sont indirectement chauffés par la vapeur. L'enveloppe de vapeur du réservoir est divisée en sections permettant une distribution uniforme de la vapeur grâce à un manifold. Le condensat de l'enveloppe est évacué par le manifold de condensat. Le cabinet est muni de goulottes à charnière avec des contrepoids permettant une inspection et un nettoyage efficaces. Le rotor est muni de presse-étoupes à chaque extrémité.

Le rotor est soutenu par des paliers de roulement à chaque extrémité.

La vapeur entre et le condensat est évacué à travers des joints d'étanchéité au bout de l'arbre.

Capacité

Les cuiseurs de poisson ont une capacité de 2 à 50 tonnes/heures de matière crue.



Spécifications techniques

Type	Capacité (t/h)	Dimensions (mm)			Poids (tonnes)
		L	H	W	
SFC 0603	1.6-2.0	5500	1640	740	1.4
SFC 0605	2.6-3.25	7500	1640	740	3.4
SFC 0806	6.4-8.0	8500	1841	940	7.4
SFC 0808	8.8-11.0	10500	1841	940	8.5
SFC 1108	12.8-16.0	10560	2196	1240	12.3
SFC 1110	16.0-20.0	12560	2196	1240	14.7
SFC 1112	20.0-25.0	14560	2196	1240	17.2
SFC 1310	20.0-25.0	12352	2386	1376	20
SFC 1312	24.0-30.0	14352	2386	1376	24
SFC 1314	28.0-35.0	16352	2386	1376	30
SFC 1612	30.4-38.0	15570	2820	1740	27
SFC 1614	35.2-44.0	17570	2820	1740	33
SFC 1616	40.0-50.0	19570	2820	1740	38

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

Equipement en option

Robinet vanne réglable.

Trémie d'alimentation.

Plateforme d'inspection et de service.

Isolation du réservoir.

Le rotor et l'enveloppe peuvent être construits en acier au carbone ou en acier inoxydable.

Isolation de l'enveloppe.

Piège à cailloux.

Pompe d'évacuation.

Embout de vapeur.

Pompe d'alimentation.



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

