



IMPIANTI PER LA LAVORAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI MACELLAZIONE

» Evaporatori

Lo scopo principale degli impianti di evaporazione è di concentrare prodotti liquidi che contengono un residuo secco in soluzione o in sospensione.

L'evaporazione di tali liquidi produce, durante la fase di concentrazione, l'aumento della percentuale dei solidi e la riduzione del volume del prodotto.

La riduzione di volume ottenibile con l'impiego di un evaporatore può raggiungere livelli ragguardevoli fino a 6/7 volte quella iniziale.

Nel campo ecologico i concentratori vengono utilizzati per ridurre i volumi di brode di processo di solito destinate alla fase di depurazione.

Tramite la concentrazione di queste brode si ottengono due risultati:

- Un prodotto concentrato, normalmente di consistenza solida con una percentuale variabile di umidità, che viene reinserito nella fase produttiva dello stabilimento. (Ad esempio, il prodotto ottenuto viene essiccato e miscelato nelle farine arricchendole di proteine).
- Acqua di concentrazione (distillata) che può essere riutilizzata per lavaggio o altri scopi.



Tramoggia di ricezione
Nastro trasportatore con metal detector
Trituratore continuo
Frangiossa
Tritacarne
Elettropompa a rotore ellittico
Trasportatore a coclea
Gruppo propulsore pneumatico
Idrolizzatore continuo/discontinuo

Autoclave di cottura
Cuocitore continuo
Fusore-preriscaldatore continuo
Essiccatore continuo
Condensatori ad aria/acqua
Pressa continua monovite
Pressa continua doppia vite
Pressa spremitura piume e setole
Linea coagulazione sangue

Raffreddatore continuo per farine
Miscelatore
Molino a martelli
Vibrosetaccio
Silos di stoccaggio per solidi e liquidi
Quadro elettrico automazione
Gruppo scrubber
Generatore di vapore
Evaporatori



IMPIANTI PER LA LAVORAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DI MACELLAZIONE

» Evaporatori

Tipi di Evaporatori

I differenti tipi di evaporatori possono essere classificati secondo il tipo di circolazione e vengono da noi realizzati su specifica esigenza del cliente:

- **Evaporatori a circolazione forzata**, nei quali vi è una pompa centrifuga installata fra il separatore e lo scambiatore di calore per imprimere una certa velocità al prodotto che attraversa lo scambiatore stesso, migliorando l'efficienza di quest'ultimo.
- **Evaporatori a strato sottile turbolento**, nei quali lo scambiatore di calore è normalmente rappresentato da un cilindro all'interno del quale un rotore distribuisce il prodotto in uno strato sottile mantenendolo in circolazione.
- **Evaporatori a film cadente**, nei quali la circolazione nello scambiatore avviene sempre dall'alto verso il basso. Speciali dispositivi posti sulla sommità del fascio tubiero dello scambiatore permettono la distribuzione del prodotto col risultato di creare, durante la fase di concentrazione, una pellicola sottile con una elevata velocità di caduta. In questo caso può essere inserita una pompa di circolazione ma non con funzioni propulsive.
- **Evaporatori a circolazione mista**, utilizzati quando il prodotto, durante il processo di concentrazione, modifica le sue caratteristiche fisiche e di viscosità. In questo caso è consigliabile far variare i tipi di circolazione sia negli stadi che negli effetti in modo da adattarsi meglio alle variazioni di proprietà fisiche del prodotto

Agricarnitec Santini E C. Srl

Via Carlo Goldoni, 7 - 20063 Cernusco sul Naviglio (MI) - Italy
Tel: +39 02 9249089 - Fax: +39 02 9245275 - E-mail: act@agricarnitec.it

www.agricarnitec.com

