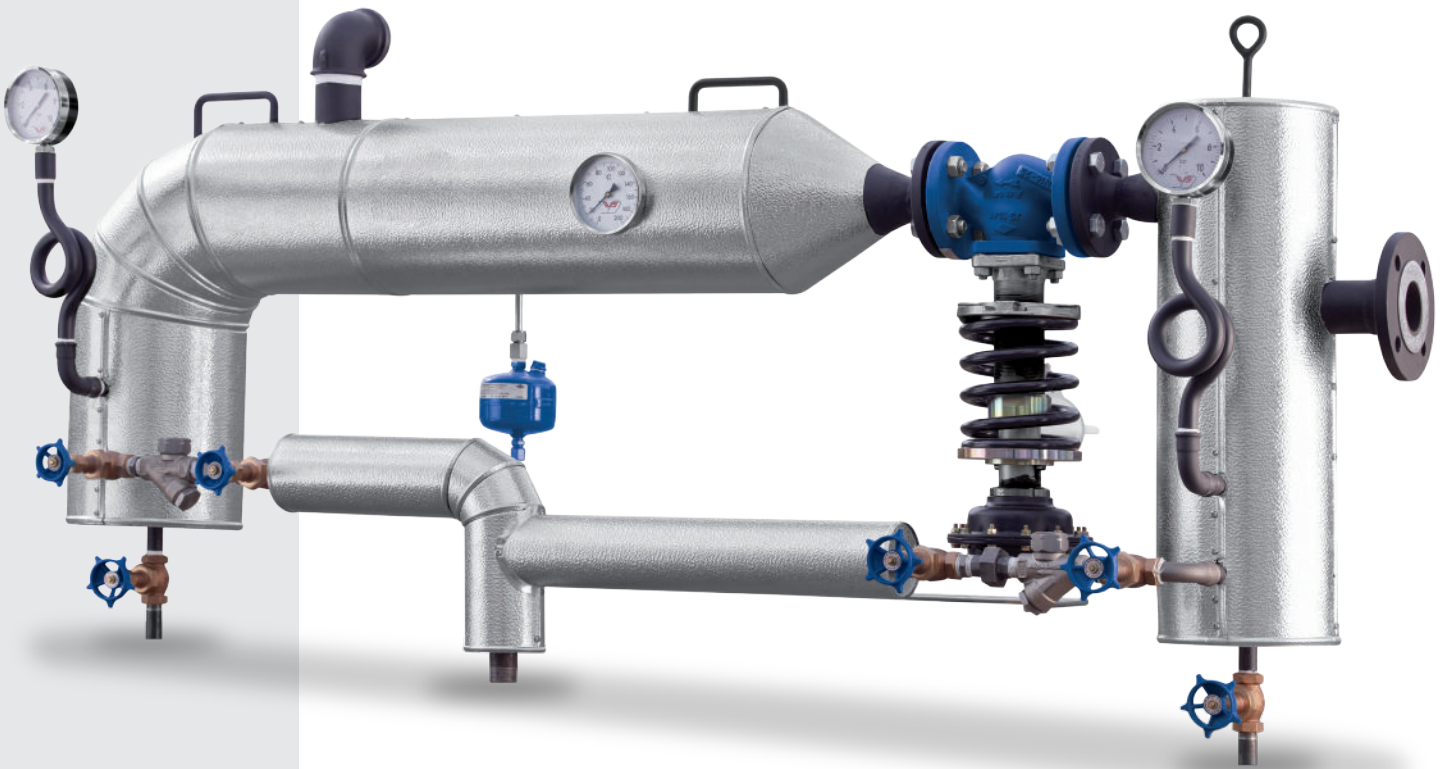




OTTEVANGER
PROCESS SOLUTIONS

Ensemble de Régulation de Vapeur

Fiche technique



Développé avec l'expertise d'IVS,
spécialiste du dosage de vapeur et de liquide.

Une augmentation
de la capacité
de la presse



Vapeur (sèche)
de meilleure
qualité



Économies d'énergie
concernant la
chaudière à vapeur



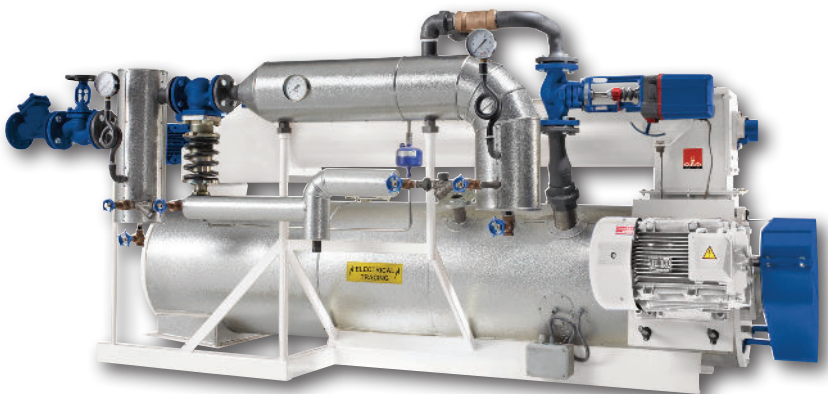
Ensemble de Régulation de Vapeur

L'ajout de vapeur au processus de production améliore la compressibilité

L'incorporation de vapeur dans le processus de production des aliments pour animaux améliore la compressibilité (une augmentation de 20% de la capacité de la presse n'est pas exceptionnelle) et l'état des farines pour poules pondeuses notamment.

La vapeur inactive les micro-organismes tandis que les propriétés sensorielles (notamment les arômes, le goût et la texture) du mélange sont conservées. Pour la production de vapeur (sèche) de qualité supérieure – la qualité étant déterminée par la pression et la température – Ottevanger fournit des ensembles de régulation de vapeur pour les conditionneurs, les expandeurs et les BOA compacteurs. L'une des caractéristiques des ensembles de régulation de vapeur est la cuve de drainage permettant d'augmenter le volume après l'unité de réduction, où une vaporisation éclair, et donc une vapeur sèche surchauffée, est produite. Les systèmes compacts sont disponibles avec une capacité de 150 – 2 500 kg/h.

Développé avec l'expertise d'IVS, spécialiste du dosage de vapeur et de liquide.



Plus d'informations ?
Scannez le code QR.

Caractéristiques

- ✓ Vapeur (sèche) de meilleure qualité
- ✓ Vapeur à température élevée, jusqu'à près de 140° C
- ✓ Température du produit plus élevée grâce à la vapeur sèche
- ✓ Moins de consommation d'énergie par la presse à granulés
- ✓ Économies d'énergie par rapport à la chaudière à vapeur
- ✓ Souillure minimale des produits causée par la condensation
- ✓ Facile à installer
- ✓ Contribue à un meilleur conditionnement du produit
- ✓ Vanne manuelle
- ✓ Filtre à vapeur
- ✓ Récipient de déshumidification vertical avec manomètre 0-10 bar
- ✓ Système de réduction de pression Predu, réglable entre 0,8 et 2,5 bar
- ✓ Récipient à condensats
- ✓ Récipient de déshumidification avec manomètre 0-10 bar et thermomètre 0-200 °C
- ✓ 4 robinets de condensats, 2 purgeurs thermo dynamiques et 2 robinets de vidange
- ✓ Vanne pneumatique avec électrovanne et indicateur de position pour la position 'Ouvverte et fermée'. Voltage de contrôle 24 VDC
- ✓ Vanne de régulation à commande électrique Premio Plus, réglée par un signal analogue 4- 20 mA, avec détecteur de position 4-20 mA. Voltage d'alimentation 110 ou 230 VAC
- ✓ Valorifugeage en laine de roche, finition avec plaque en aluminium martelée