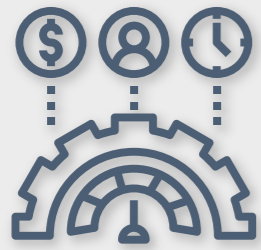


EVAPORADOR

"Concentrar proteínas con un bajo consumo energético"

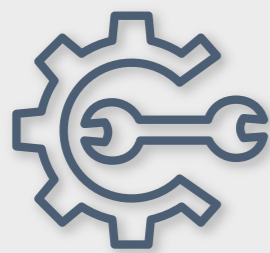
Diseñado para concentrar el soluble en el proceso de producción de harina de pescado.

¿CÓMO FUNCIONA?



Ahorro energético

Procesos térmicos a bajas temperaturas (al vacío) que inciden en la excelente calidad nutricional de los productos obtenidos.



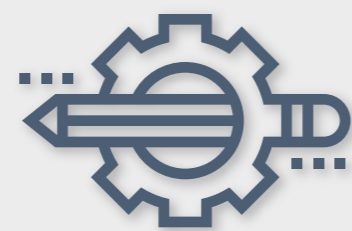
Versatilidad

Por sus buenos resultados dentro del mercado pesquero, ha sido utilizado en otros sectores productivos donde se requiere la concentración



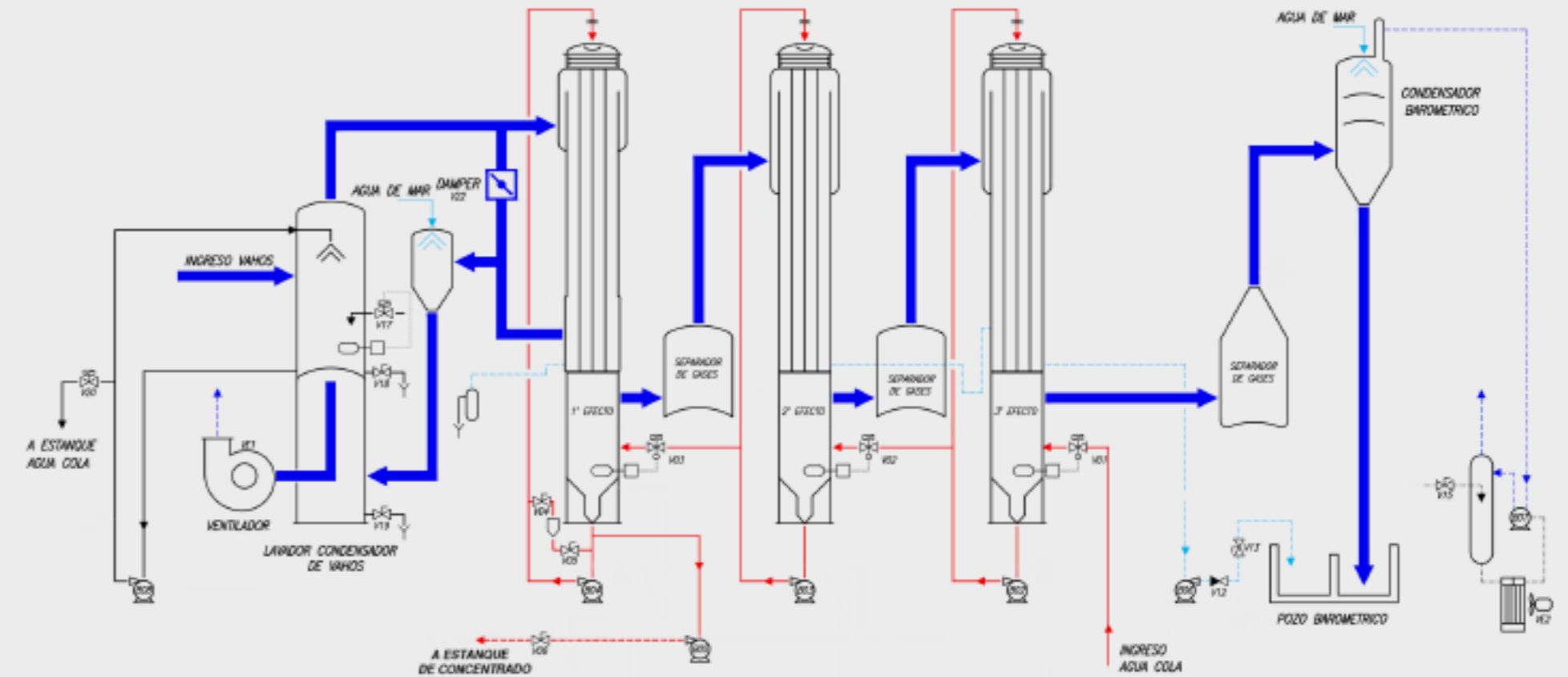
Sostenibilidad

Acondicionado de vahos sobrantes, para su posterior incineración en calderas, asegurando un mínimo impacto ambiental.



Adaptabilidad para el cliente

Adaptación a los requerimientos específicos del cliente y del sector.



Lavador de vahos para proteger el exterior de los tubos del primer efecto.

Bombas con sello mecánico doble, para asegurar el sellado en condiciones de vacío.

Lavado CIP totalmente automatizado. Contamos con opción de condensador barométrico indirecto y viscosímetro.

Bomba de vacío con sistema de recuperación de líquido, para evitar el sobreconsumo.