

PROTCO

Protein Innovation Company



CONDI DRYER



El **Condi dryer PROTCO** está diseñado para el secado continuo de sangre, plumas, harina de pescado y otros productos con bajo contenido graso. Su construcción robusta, garantiza larga vida útil.

Parámetros como la temperatura, el contenido de humedad, tiempo de residencia, así como un caudal constante se pueden controlar fácilmente y modificar según las necesidades específicas del cliente.

Se puede fabricar como secador de vacío y se puede suministrar opcionalmente con ciclón y ventilador.

Ventajas principales

- El secado a baja temperatura mantiene las proteínas y se consigue una harina de mejor calidad.
- Se puede controlar el contenido de humedad.
- El caudal de material a través del condi dryer es uniforme y constante.
- Bajo consumo de energía





MODEL	Heating Surface (m ²)	Pressure (bar)	DIMENSIONS (mm)		
			Length (L)	Height (H)	Width (W)
PT-CD40	40	7-10	6750	1570	2050
PT-CD60	60	7-10	7050	1770	2200
PT-CD80	80	7-10	7740	2050	2600
PT-CD100	100	7-10	9700	2050	2600
PT-CD150	150	7-10	9750	2200	3200
PT-CD260	260	7-10	11290	2800	3650
PT-CD320	320	7-10	12600	3000	3850
PT-CD380	380	7-10	14000	3000	3850
PT-CD480	480	7-10	14150	3300	4110