



# FISH DRAINER



El **Fish drainer PROTCO** separa las partículas finas de las gruesas. Gracias a su diseño e ingeniería adaptados a las necesidades del cliente, ofrece un alto nivel de clasificación de materia prima, tanto en procesos en húmedo como en seco, mejorando así la eficiencia global de la planta.

El objetivo principal es garantizar la separación segura y eficiente de líquidos y sólidos.

## Ventajas

- En plantas de harina de pescado, normalmente se instalan después de los cocedores, recuperando el máximo de sólidos para ser enviados a las prensas de pescado.
- Permite la separación efectiva de la fracción sólida y líquida, facilitando la obtención de una harina de alta calidad, con bajo contenido de humedad y grasa.
- Minimiza la energía necesaria para la evaporación y reduce el volumen de sólidos a tratar
- La eliminación rápida del líquido disminuye la posibilidad de olores desagradables y la descomposición rápida de los sólidos.
- Un licor bien drenado favorece una extracción más eficiente de aceite de pescado.
- Construido completamente en acero inoxidable, asegurando durabilidad y resistencia a la corrosión.



