

PROTCO

Protein Innovation Company



MEAL COOLER



El **Enfriador de harina PROTCO** es una máquina de operación continua, diseñada específicamente para enfriar la harina seca después de la cocción. Su funcionamiento se basa en un principio de enfriamiento por contraflujo, donde el aire frío circula en dirección opuesta al flujo del producto caliente.

El equipo está compuesto por un cuerpo estático con agitador de diseño optimizado que genera una caída controlada de producto, creando una cortina de harina que maximiza la transferencia de calor en flujo a contracorriente con el aire.

Gracias a su construcción robusta, bajo número de partes móviles y mínima demanda de mantenimiento, el enfriador ofrece un funcionamiento fiable, estable y con bajo costo de operación.

Ventajas

- Configuración adaptable según aplicación.
- Transferencia térmica directa aire-producto con alta eficiencia energética.
- Mantiene la harina en temperaturas seguras de almacenamiento.
- Escaso desgaste mecánico y alta disponibilidad operativa.
- Instalación simple y económica.





MODEL	STATOR DIMENSIONS Depth x Length [m]	NOMINAL CAPACITY [kg/hour]	NOMINAL AIR FLOW [m³/hour]	MAIN MOTOR [kW]	FAN MOTOR [kW]	DDIMENSIONS WITH CYCLONE L* x W x H [mm]	OVERALL DIMENSIONS WITH BAG FILTER L* x W x H [mm]
PT-MC 1003	1,0 x 3	500	1,200	4	2,2	4200 x 2000 x 3600	4200 x 1100 x 3410
PT-MC 1405	1,4 x 5	1,500	3,300	5,5	3	6220 x 3280 x 5500	6220 x 1630 x 5340
PT-MC 1805	1,8 x 5	2,500	5,500	7,5	4	6270 x 3280 x 5800	6270 x 2020 x 5420
PT-MC 1807	1,8 x 7	3,500	8,000	11	11	8400 x 3280 x 5800	8400 x 2060 x 5420
PT-MC 1809	1,8 x 9	5,500	13,000	15	15	10440 x 2340 x 8580	10440 x 2150 x 6070
PT-MC 2209	2,2 x 9	7,000	16,000	18,5	15	10600 x 3800 x 8650	10600 x 2450 x 6510
PT-MC 2211	2,2 x 11	9,000	22,000	18,5	22	12400 x 2750 x 8650	12400 x 2750 x 6000
PT-MC 3009	3,0 x 9	12,000	25,600	22	30	10500 x 3200 x 9450	10500 x 3200 x 7500
PT-MC 3012	3,0 x 12	15,000	31,000	22	30	13500 x 3200 x 9600	13500 x 3200 x 8000

