



# MEAT FAT EXTRACTION PRESS



La **prensa extractora de grasa PROTCO** es una máquina de alta resistencia diseñada para extraer eficazmente grasa de subproductos animales o avícolas cocidos, mediante un proceso continuo.

A medida que los chicharrones atraviesan el tornillo cónico, la grasa se exprime y se recoge en una cámara circundante, mientras que el material restante se descarga como una torta compacta con bajo contenido graso.

La grasa extraída, junto con sólidos finos, se dirige a un canal de recolección y se transporta hacia la salida mediante un sistema de tornillo. Construida para ofrecer durabilidad y simplicidad, esta máquina garantiza una alta fiabilidad con un mantenimiento mínimo.

## Disponible en varias versiones:

- Modelo compacto con pistón hidráulico ajustable en la salida.
- Modelo de alta capacidad, con menos partes móviles y sin pistón en la salida.
- Diseño de alta compresión, para materiales blandos. (poco contenido de huesos).
- Diseño de compresión estándar, para materiales con contenido medio y alto de huesos.

## Ventajas:

- Alta compresión para una eliminación de grasa constante y eficiente.
- Diseño robusto y duradero.
- Bajo mantenimiento y costos operativos reducidos.





MODEL	Cake output (kg/h)	Residual fat content in cake (%)	Power (kW)	Approx. weight (kg)	DIMENSIONS (mm)		
					Length (L)	Height (H)	Width (W)
PT-SP500	280 - 350	9 - 14	22	2.300	2.950	1.350	1.200
PT-SP1000	560 - 700	9 - 14	45	4.000	3.170	1.720	1.600
PT-SP1750	980 - 1260	9 - 14	75 - 90	6.400	3.340	2.100	2.160
PT-SP2500	1.400 - 1.750	9 - 14	75 - 90	6.900	3.990	2.210	1.800
PT-SP4500	1.800 - 2.800	9 - 14	90 - 110 - 132	10.500	4.270	2.620	1.960
PT-SP5500	2.800 - 3.500	9 - 14	90 - 110 - 132	14.000	5.260	2.620	1.670
PT-SPM2000	1.600 - 2.200	9 - 14	90	10.500	4.570	1.660	1.850
PT-SPM3000	2.800 - 3.500	9 - 14	110	11.500	4.800	1.600	2.000
PT-SPM6000	5.600 - 6.900	9 - 14	200	22.000	6.500	2.100	2.500

