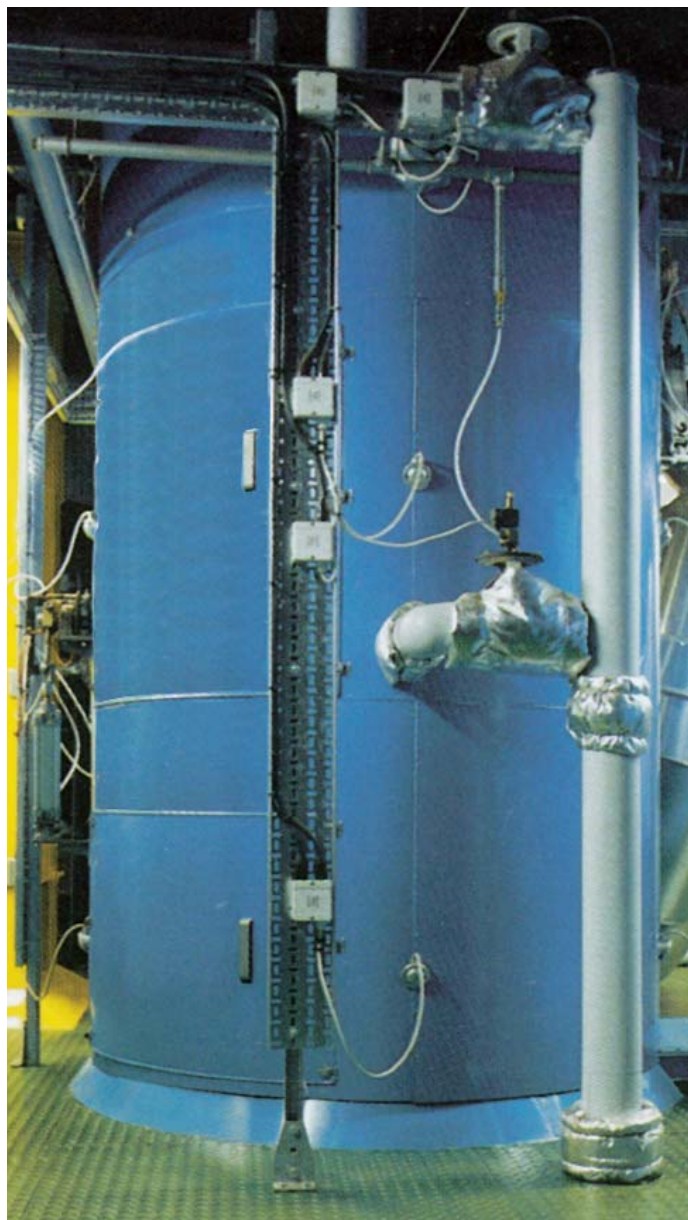


Para la higienización de piensos compuestos harinosos de estructura gruesa

como por ejemplo piensos de ponedoras o de cerdos.



KAHL Hidro Esterilizador

Se consigue una esterilidad práctica biológica (inglés: commercial sterility).

El pienso está libre de bacterias patógenas como por ejemplo

- bacterias coliformes,
- bacterias E-coli,
- salmonelas,
- campilobacter y
- hongos formadores de toxinas.

El número total de gérmenes se reduce enormemente.

El pienso compuesto higienizado asegura una flora intestinal estabilizada en los animales, elimina la diarrea y posibilita una mayor absorción y un mayor aprovechamiento de los nutrientes de los piensos. Con esto se relaciona un aumento de la salud animal y una mejora de calidad de productos de origen animal.

El sistema consiste de un acondicionador de corto tiempo, del hidro esterilizador y del enfriador con equipo adicional para tratamiento con calor y ofrece la posibilidad de esterilizar por ejemplo piensos de ponedoras o de cerdos.

KAHL Tratamiento hidrotérmico



- Biológico
- Estéril
- Higiénico
- Descontaminado

Seguridad en los productos para el fabricante de los piensos, el agricultor y el consumidor final

KAHL Hidro Esterilizador

El género, que está calentado en el acondicionador de corto tiempo a 85 °C, es introducido continuamente al hidro esterilizador. El esterilizador de forma cilíndrica se compone de mínimo 2 secciones y 2 brazos revolventes que giran lentamente.

Las secciones son divididas por un piso intermedio calentado, con una chapaleta especial. La construcción garantiza el principio "First in – First out" (lo que entra primero sale primero), y el producto es tratado parejamente. La chapaleta en el piso intermedio es accionada electro-neumáticamente. Al hacer un cambio de producto, se puede hacer este cambio sin interrupciones o sea sin vaciar todo el aparato. Se produce un efecto adicional de aglomeración por los brazos revolventes girando lentamente, y las partículas finas se conectan a mayores partículas. Aperturas grandes de limpieza en el aparato permiten una limpieza normal con vapor o agentes desinfectantes.

Parámetros de tratamiento:

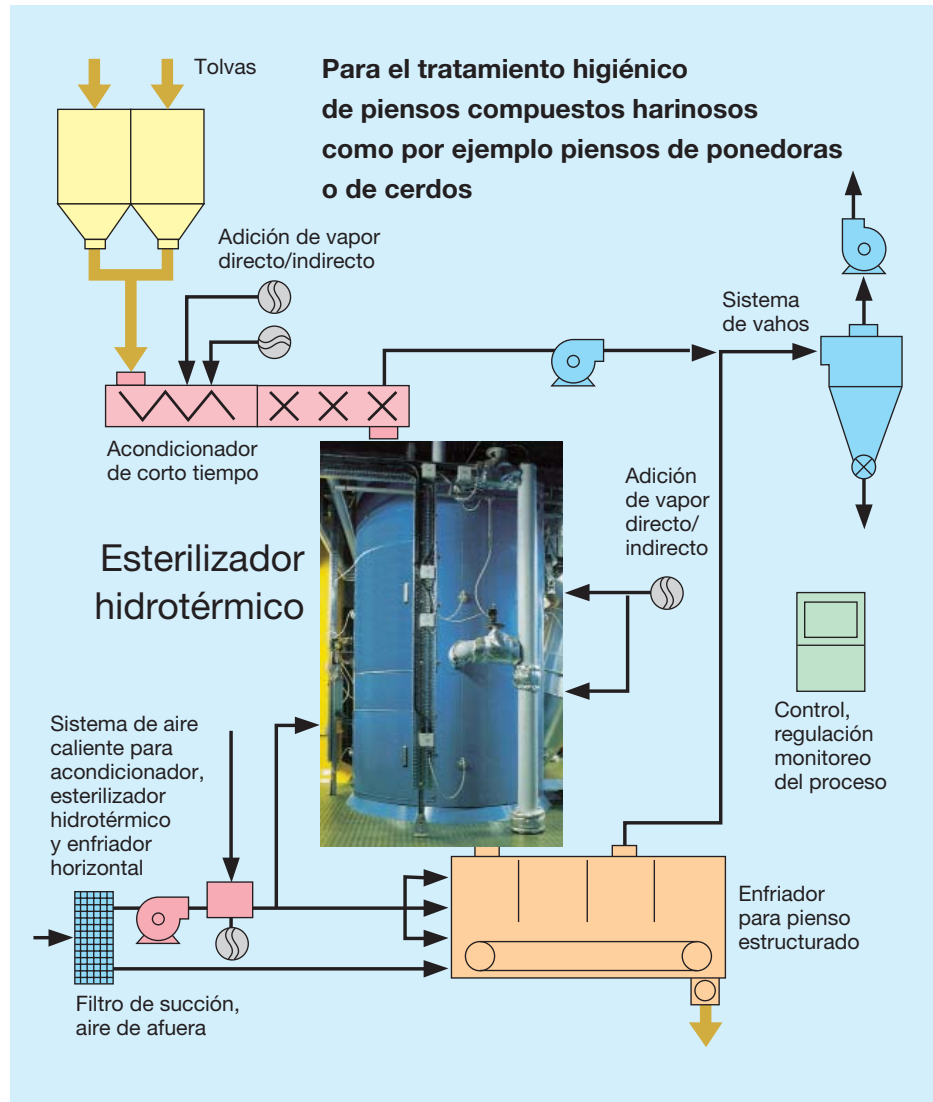
Temperatura: 85 - 90 °C

Tiempo de tratamiento: 6 - 10 minutos

Humedad de tratamiento: aprox. 16 %

El tratamiento no lleva a ningún daño de los nutrientes.

Para evitar una recontaminación del producto el aire aspirado externamente es filtrado.



Secuencia del proceso Kahl Hidro Esterilizador

Se asegura la esterilidad calentando la planta mediante la adición de aire caliente (100 - 120 °C) y vapor en los pisos del esterilizador antes de la puesta en marcha y después de una pausa. Con este calentamiento antes de la puesta en marcha de la planta se

eliminan condensaciones, ante todo en el enfriador y en el sistema de aire caliente.

Este proceso tecnológico se controla y se regula por un autómata PLC.



AMANDUS KAHL GmbH & Co. KG

Dieselstrasse 5-9

D-21465 Reinbek / Hamburgo

Teléfono: +49 (0)40 727 71 - 0

Fax: +49 (0)40 727 71 - 100

info@amandus-kahl-group.de

www.akahl.de

AMANDUS KAHL IBÉRICA S.L.

C/ Resina 33 G Nave 14

CP: 28021 Madrid / España

Tel: +34 91 527 15 31

Fax: +34 91 530 43 60

kahliberica@akahl.es

www.akahl.es