

## M101670 FOUR À FLAMBER

### Description:

Machine conçue pour flamber et désinfecter les carcasses de porcs dans les lignes d'abattage de porcs dans le cadre du processus de nettoyage des carcasses après épilation.

L'équipement se compose de 4 lignes de feu de buses de brûleur, qui entourent la carcasse en feu, réalisant, en plus de désinfecter la carcasse, le roussissement des poils qui sont restés après le processus de blanchiment et d'épilation.

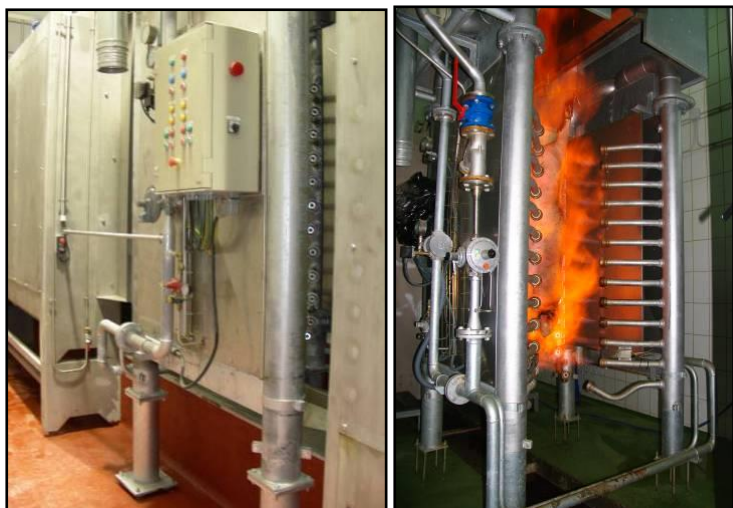
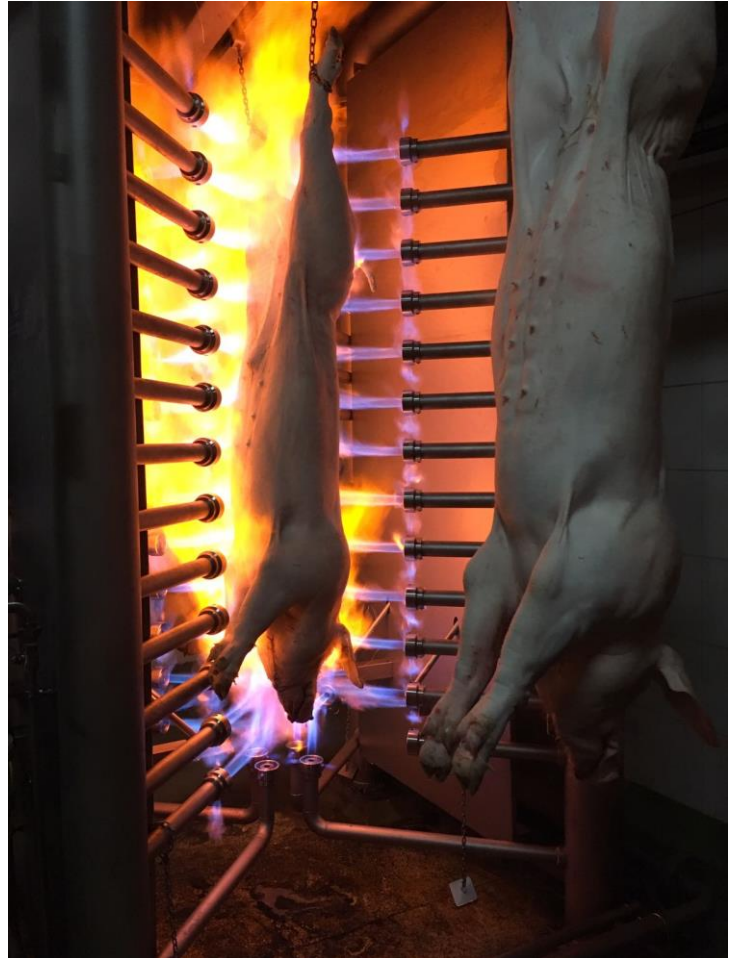
Afin d'obtenir l'efficacité maximale de la machine, en plus d'un lavage correct après l'épilateur, il est conseillé de sécher abondamment la carcasse. Les séchoirs à flagellation Mecanova sont recommandés pour ce séchage.

Après le flambage, un tunnel de nettoyage avec flagellateurs verticaux et horizontaux est nécessaire pour éliminer les restes de cheveux roussis.

L'équipement est entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304. L'allumage est produit en fournissant du gaz à travers les quatre colonnes, qui s'allument grâce aux quatre briquets à flamme continue.

La machine nécessite une rampe gaz qui, en plus d'ajuster la pression du réservoir externe à la pression de fonctionnement requise, garantit la sécurité au moyen de vannes de contrôle des fuites.

Le four nécessite une hotte de récupération des gaz et la cheminée externe correspondante. La température de travail élevée exige une protection du convoyeur et du rail au moyen de plaques réfractaires isolées et d'un rail refroidi à l'eau.



### Données Techniques:

- Paramètres généraux: production maximale 1000 c/h (production normale 320 c/h), propane/carburant naturel (consommation moyenne par porc: 0,12 m<sup>3</sup>/h de GN), 56 bouches d'incendie, fonctionnement 2-15 sec. (progressive), allumé : pilote constant, puissance maximale 1 500 000 Kcal. / h, diamètre sortie fumée : 600 mm. (Cheminée)
- La construction est en acier inoxydable AISI - 304
- 1 tableau de commande électrique pour le contrôle de la temporisation de combustion et la protection électrique des éléments.
- Agréé par la Direction Générale des Industries Sidérurgiques et Navales, sous le numéro AIG/314/85, selon O.M.I du 03/07/74, D.1651/74.
- Puissance totale installée: 1 500 000 kcal/h.
- La valve du G.L.P. Il doit être prévu pour ce débit, il est conseillé d'avoir au moins 2 réservoirs de 4 m<sup>3</sup> de capacité ou un de 11 m<sup>3</sup>.
- Raccordement gaz à la machine: 2" de diamètre pour le Gaz Naturel.
- Pression d'arrivée du gaz à la machine 1.5BAR (il est conseillé de placer un manomètre).

*Non inclus:*

Convoyeur mécanisé sur rail réfrigéré ou branchements électriques, gaz, etc.

### Production:

- 1000 porcs/heure.

### Vidéo de démonstration:

<https://youtu.be/JQIHXdFtR4>



