

Cocedor Batch

Capacidad de hasta
4,500 kg por tanda.

Configuración del eje de gran
rendimiento para tandas más
cortas en tiempo y mayor
rendimiento.

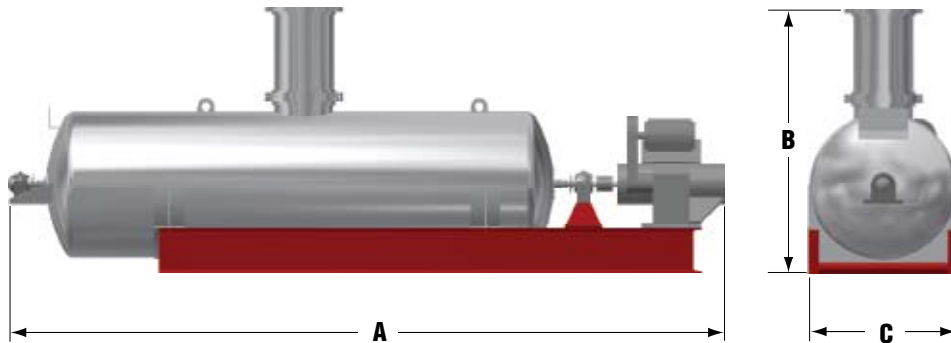


- Con un diseño especial de brazo agitador que distribuye los productos secos de forma pareja, hace que los cocedores Dupps Batch Cookers sean ideales para hidrolización de plumas y aplicaciones similares.
- Las paletas del agitador están traslapadas y orientadas hacia adelante para asegurar una descarga completa, cobertura total de la chaqueta y agitación pareja.
- El reductor de la marcha “en espina” requiere solamente manenimiento mínimo. El reductor de marcha y motor están montados al marco para solidez extra y rigidez.
- El receptáculo de presión satisface los estándares de construcción del código ASME para 6.9 bar interna y chaqueta a presión. Los Dupps Batch Cookers están completamente soldados, incluyendo los cabezotes enchaquetadas del cocedor.
- Las armazones extra gruesas y fuertes del cocedor ofrecen durabilidad comprobada. Un marco inferior simplifica la tubería y permite acceso fácil para la limpieza.

Cocedor Batch

Capacidad de hasta
4,500 kg por tanda.

Configuración del eje de gran
rendimiento para tandas más
cortas en tiempo y mayor
rendimiento.



Modelo	A - Largo	B - Alto	C - Ancho	Peso	Capacidad Aprox
5 x 12	6,369 mm	2,743 mm	1,524 mm	9,072 kg	3,600 kg/batch
5 x 16	7,421 mm	2,743 mm	1,524 mm	12,245 kg	4,500 kg/batch

Debido a las mejoras constantes del producto, la información suministrada aquí está sujeta a cambios sin previo aviso.

The Dupps Company



Germantown, Ohio U.S.A.

Tel: 937/855-6555

Fax: 937/855-6554

E-mail: info@dupps.com

Visite www.dupps.com para explorar al líder mundial en sistemas de reciclaje de proteína, equipo y servicio.

© 2014 The Dupps Company Impreso en los Estados Unidos de América