

Завод по производству рыбной муки и рыбьего жира “Haarslev Industries” (Дания)



Компания Haarslev оснащает супертраулеры CT192 судовыми рыбомучными установками небольшого размера, которые спроектированы в соответствии с техническими требованиями и под-палубными помещениями судов данного проекта, с учетом первоочередных задач обработки и с максимальной производительности для конкретных условий лова.

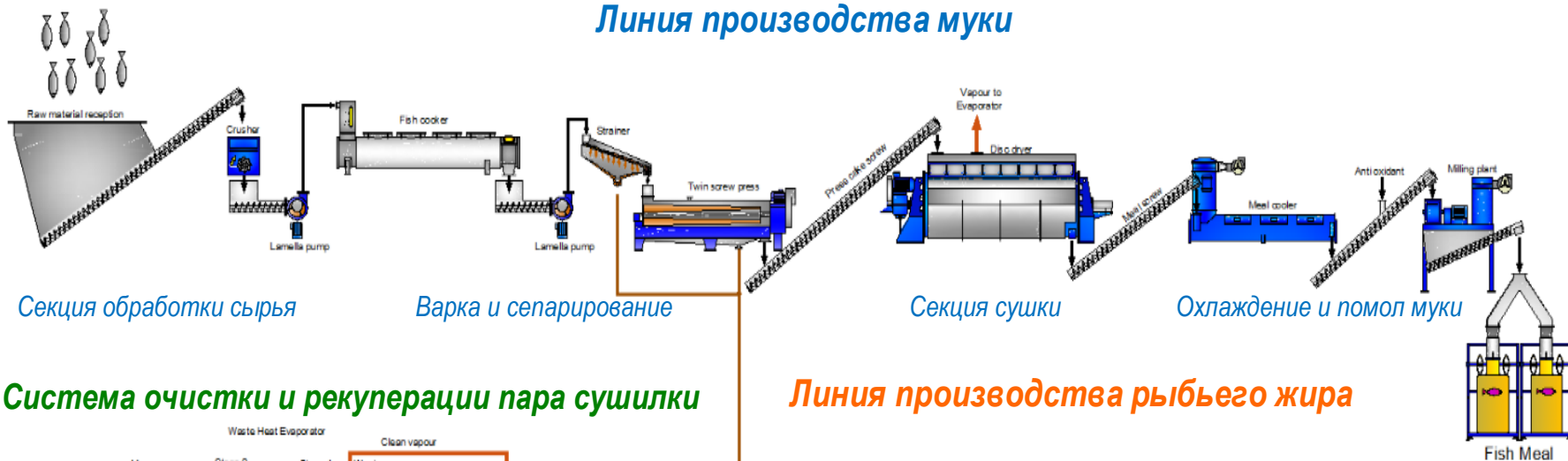
Судовые РМУ Haarslev супертраулера проекта CT192 обеспечивают **выход муки до 10 тонн в час** и снижение эксплуатационных расходов РМУ на 10-20 % за счет экономии топлива и воды путем рекуперации пара

Помимо обычных компонентов в комплектацию РМУ Haarslev входят:

- **Компактный коагулятор (Варильник)**, работающий за счет отходящего тепла (от сушилки). Дает снижение расхода пара в процессе варки до 70 %, уменьшение продолжительности обработки и повышение качества рыбной муки и рыбьего жира
- **Декантер** - горизонтальная цилиндрическая / коническая центрифуга непрерывного действия для разделения приготовленной рыбной массы на твердую и жидкую фазы
- **Система очистки рыбьего жира**, благодаря которой он дольше остается свежим и имеет повышенную коммерческую ценность.
- **Передовые автоматизированные системы** и возможность управления РМУ с планшетного компьютера. Контрольно-измерительные системы и системы управления Haarslev автоматически обеспечивают однородные характеристики продукта на выходе.

Состав и принципиальная схема РМУ "Haarslev" (Дания)

Линия производства муки



Секция обработки сырья

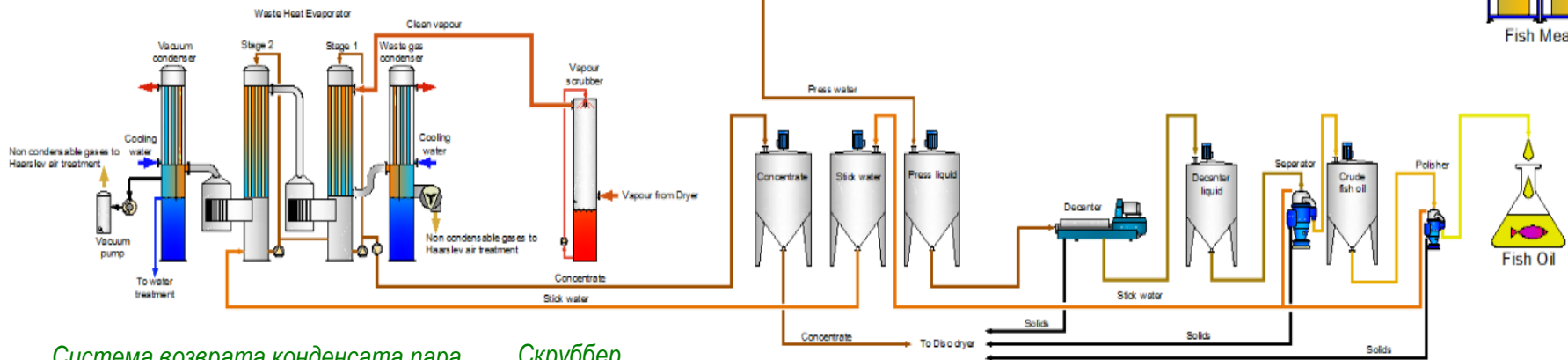
Варка и сепарирование

Секция сушки

Охлаждение и помол муки

Система очистки и рекуперации пара сушилки

Линия производства рыбьего жира

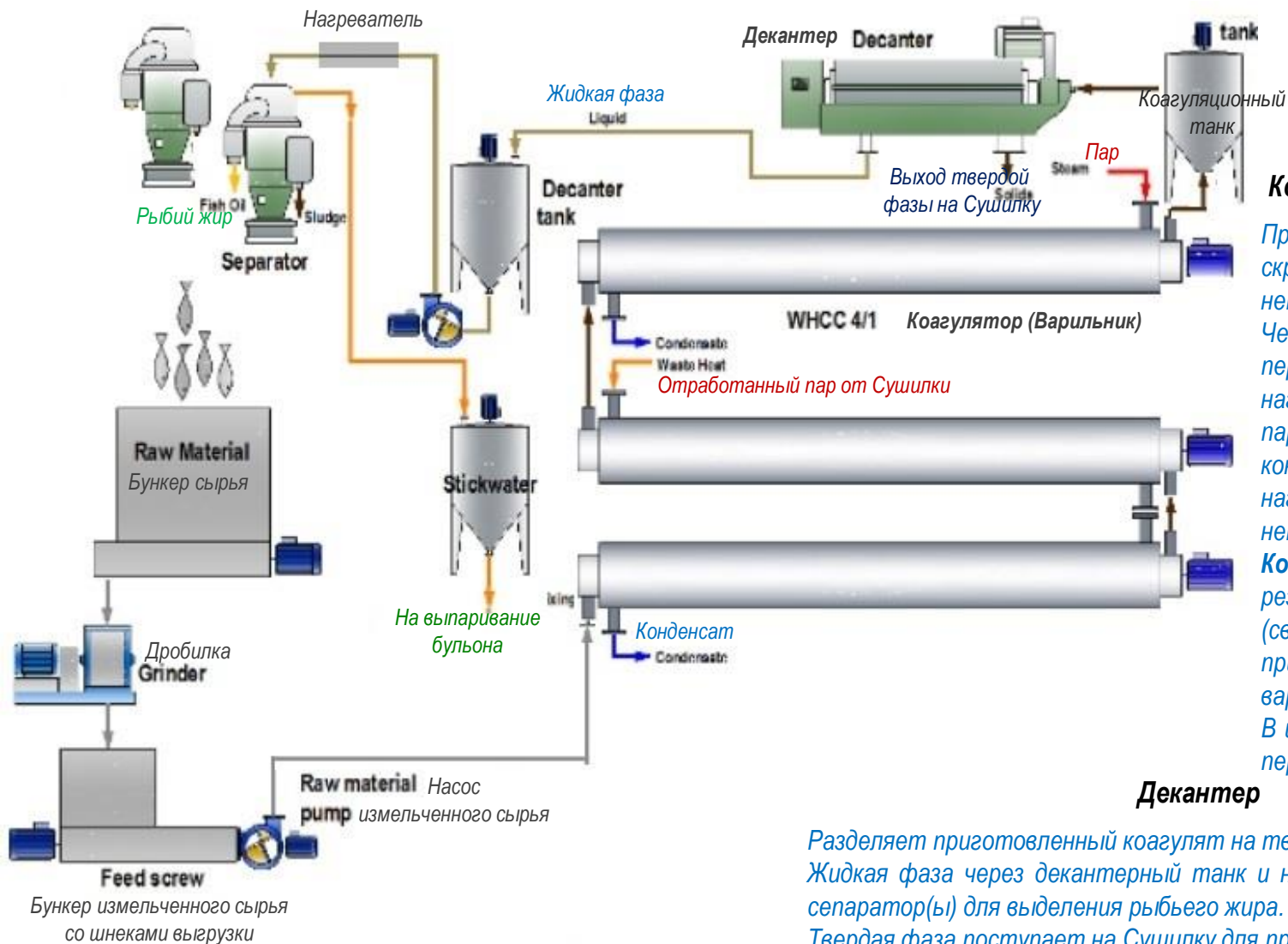


Система возврата конденсата пара

Скруббер

Сепарирование жира

Упрощенная схема секций обработки сырья, варки и сепарирования



Компактный коагулятор

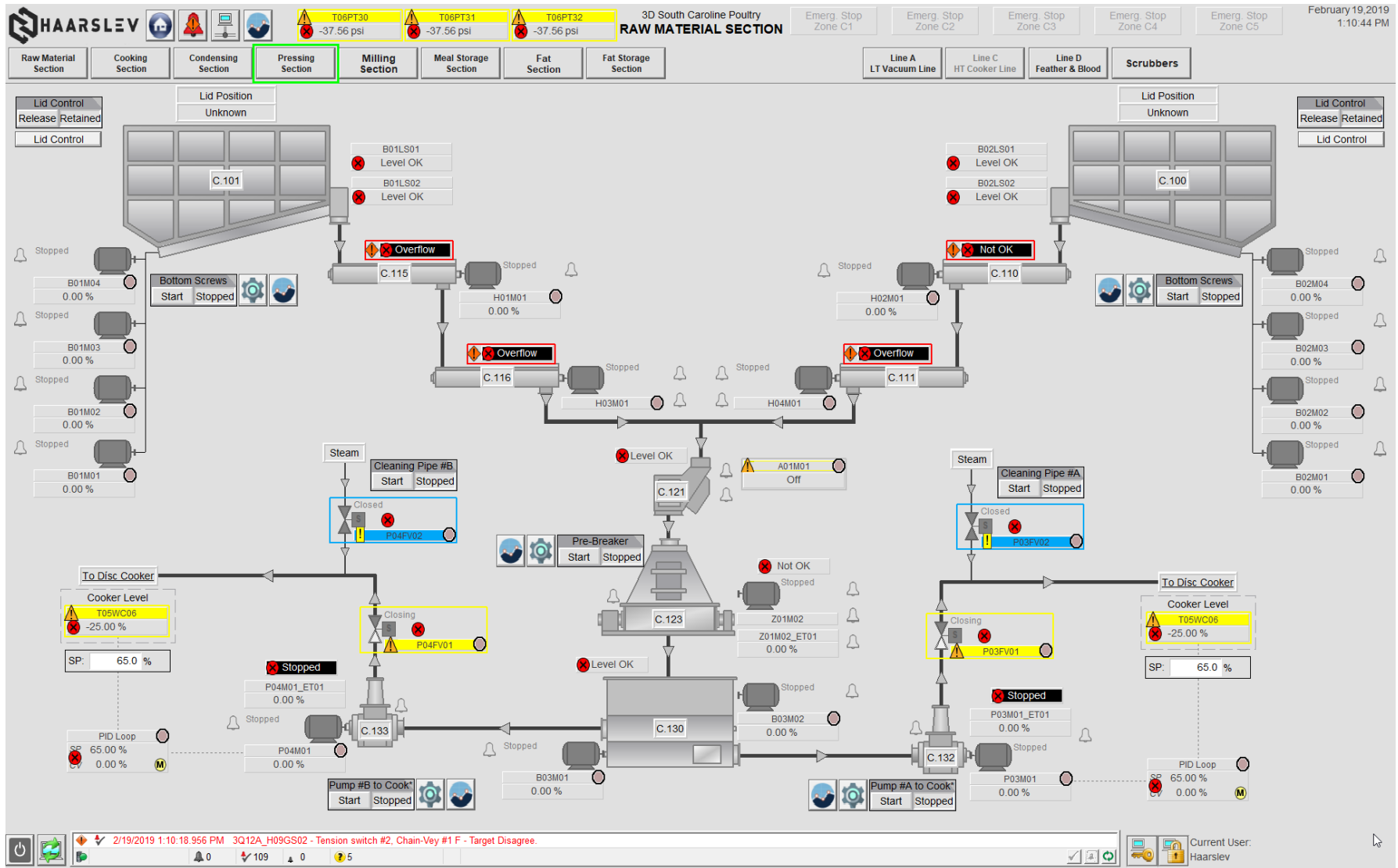
Представляет собой скребковый теплообменник непрерывного действия. Через рубашки обогрева первые две ступени нагреваются отработанным паром от Сушилки, а конечная ступень нагревается острым паром непрямого действия.

Коагуляционный танк – резервуар для коагуляции (свертывания, сгущения) подготовленного варильником рыбного сырья. В центре танка мешалка для перемешивания коагулята.

Декантер

Разделяет подготовленный коагулят на твердую и жидкую фазы. Жидкая фаза через декантерный танк и нагреватель поступает на сепаратор(ы) для выделения рыбьего жира. Твердая фаза поступает на Сушилку для приготовления муки.

Интерфейс компьютерной программы управления РМУ.
Секция обработки сырья, как пример



**Полная версия презентации
предоставляется только для работников
ООО «Русская рыбопромышленная компания».**

**Обращаться в Учебно-тренировочный центр
Владивосток, ул. 1-я Морская, 11В (2 этаж, каб. 1)**