

# PRESSE CONTINUE

## CONTINUOUS PRESSES



La pluriennale esperienza di P.C.M. nella trasformazione dei sottoprodotti di origine animale, le ha consentito di progettare e costruire una gamma di presse continue ad alte prestazioni, per la produzione di cicciolo dopo la cottura in autoclave. La pressa a vite di P.C.M. è in grado di ridurre in un range tra il 6% e l'11% il residuo di grassi nella farina di carne ed ossa. Caratteristiche peculiare delle presse BN22 e BN32 è il loro funzionamento completamente in assenza di operatore: il cono di comando è regolato automaticamente da un cilindro idraulico, azionato da una centralina oleodinamica che permette l'avanzamento e la retrocessione senza intervento manuale, in forza di un programma prestabilito e modulabile in base alla tipologia di prodotto da pressare. Il sistema di ricircolo della parte solida che fuoriesce dalla gabbia è incorporato nella pressa.

La pressa è essenzialmente costituita da:

- 1) basamento e spalle in acciaio verniciato.
- 2) gruppo composto da riduttore epicicloidale e motore elettrico.
- 3) gabbia di spremitura composta da albero di pressione, eliche, distanziali, cono, bussole, coltelli, doghe, barre, spessori, costruiti in acciaio antiusura e trattati con uno speciale trattamento termico.
- 4) gruppo oleodinamico, formato dal cilindro ed elettrovalvola, pompa ad ingranaggi e centralina di comando.
- 5) quadro elettrico con comando manuale-automatico delle elettrovalvole.
- 6) sistema di riciclaggio della farina, che fuoriesce dalle gabbie di spremitura.
- 7) vaschetta con pompa per raccolta grasso, da inviare al serbatoio mescolatore o decanter.

*The long experience of P.C.M. in the transformation of ABPs, has allowed to design and manufacture a wide range of high performance continuous presses, for the production of greaves after cooking in autoclave.*

*The screw press by P.C.M. is able to reduce the residual fat content in MBM (meat bone meal) in a range between 6% and 11%.*

*Peculiar characteristics of the BN22 and BN32 press models are their functioning completely without operator: the control cone is automatically regulated by a hydraulic cylinder, driven by an hydraulic unit that allows the advancement and return without manual intervention, thanks to a preset and adjustable program based on the type of product to be processed.*

*The recirculation system of the solid part, that emerges from the cage, is incorporated into the press.*

*The press essentially consists of:*

- 1) base and shoulders in painted steel.
- 2) group consisting of epicycloidal gearbox and electric motor.
- 3) squeezing cage consisting of pressure shaft, propellers, spacers, cone, bushes, knives, slats, bars, shims, made of wear-resistant steel with special heat treatment.
- 4) hydraulic unit, composed of cylinder and solenoid valve, gear pump and control unit.
- 5) electric panel with manual-automatic control of the solenoid valves.
- 6) flour recycling system, which comes out from the squeezing cages.
- 7) tray with pump for collecting grease, to be sent to the mixing tank or to the decanter.

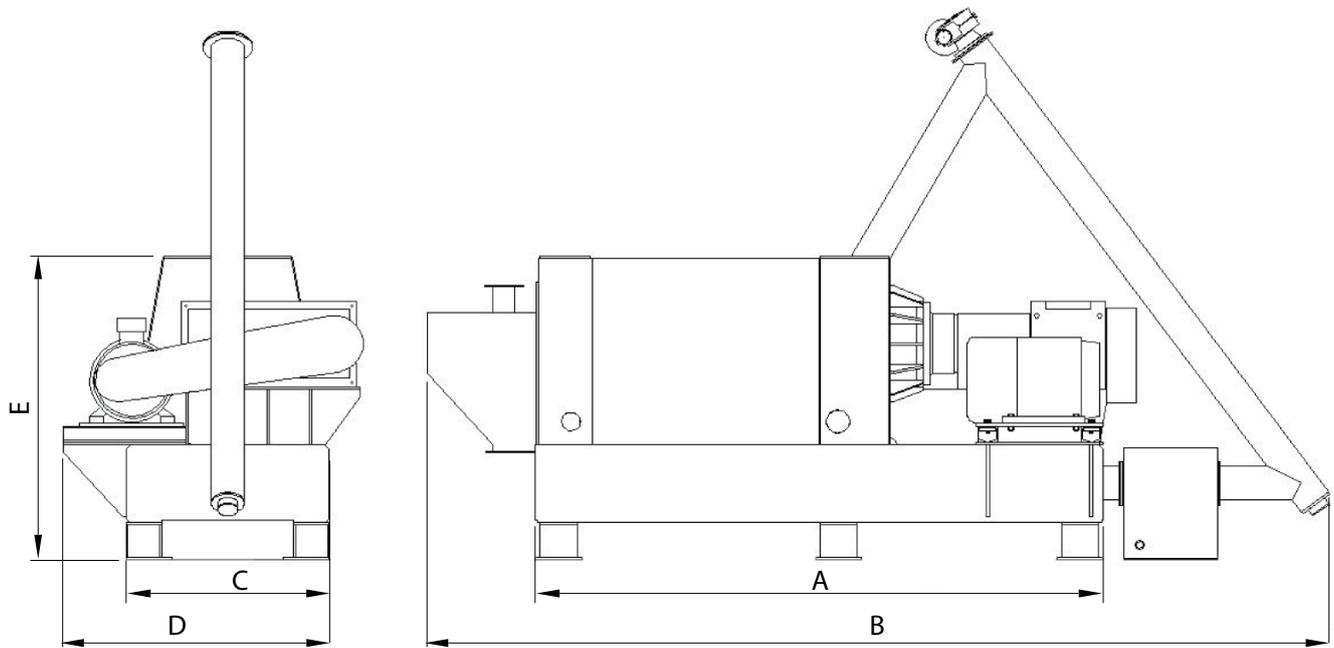
# PRESSE CONTINUE

## CONTINUOUS PRESSES



Le presse di P.C.M. sono sinonimo di grande capienza, ridotto spazio necessario per l'installazione, minimo consumo di energia, manutenzione irrisoria.

*The presses made by P.C.M. are synonymous of great capacity, reduced space required for installation, minimum energy consumption and small maintenance.*



### DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

MOD.	Dimensioni della macchina in mm Machine dimensions in mm					Potenza installata Installed power	Produzione Production
	A	B	C	D	E	Kw	Ton/h
<b>BN22</b>	2560	4125	870	1270	1580	45	1,5 - 2
<b>BN32</b>	2800	4040	1300	2100	1700	90	3 - 4