

O Digestor de Laboratório M/K modelo 800D2: Cozimento com precisão de cavacos em alta pressão

- Equipamento de operação fácil e precisa para fabricar celulose
- Eficiente mistura do licor e aquecimento uniforme
- Aquecer até 320 psi (21 Bar) / 200 ° C
- Software de controle de temperatura baseado em Windows
- M/K atende aos padrões de pressão ASME e CE
- Permite a amostragem do licor quente, ainda sob alta pressão
- Resfriamento rápido do sistema

O Digestor M/K é um dispositivo preciso para cozimento sob pressão. O digestor de precisão exclusivo da MK é visivelmente diferente dos outros sistemas sob pressão. Nossos digestores empregam um projeto de cozimento vertical - o licor circula sobre os cavacos de madeira como em verdadeiros digestores maiores. O controlador de temperatura MK - montado em um suporte separado permite ao usuário programar o perfil de cozimento à distância - monitora a temperatura do sistema durante o processo. Outros materiais podem ser usados, além de cavacos de madeira, tais como: materiais de palha ou bambu. Operar o digestor é simples e requer pouco treinamento.

As opções incluem resfriamento rápido, permitindo que você trabalhe com mais eficiência em vez de esperar por um resfriamento lento; sifonando o vapor quente (ou licor quente) entre os vasos; ou extraíndo o licor durante um cozimento através do uso de um condensador.

Opção de resfriamento rápido:

O digestor M/K oferece uma opção de resfriamento que permite ao cliente resfriar rapidamente todo o digestor em minutos. Uma camisa externa é colocada em torno da fonte de aquecimento que nesta opção atua como um trocador de calor, permitindo ao usuário canalizar água fria e resfriar a aproximadamente 5°/min. O usuário pode otimizar melhor o tempo real de cozimento com esta opção. Reduz o tempo de resfriamento de 2 horas para menos de 15 minutos com esta opção.

Opção de condensador: Amostragem de vapor através de um condensador

A M/K oferece uma opção de condensador através de um condensador durante o ciclo de cozimento. Isso permite que o cliente obtenha um perfil químico de todo o processo de cozimento. Esta opção específica tornou-se muito popular nos últimos anos, contemporaneamente com a mudança do mercado de digestão de celulose.

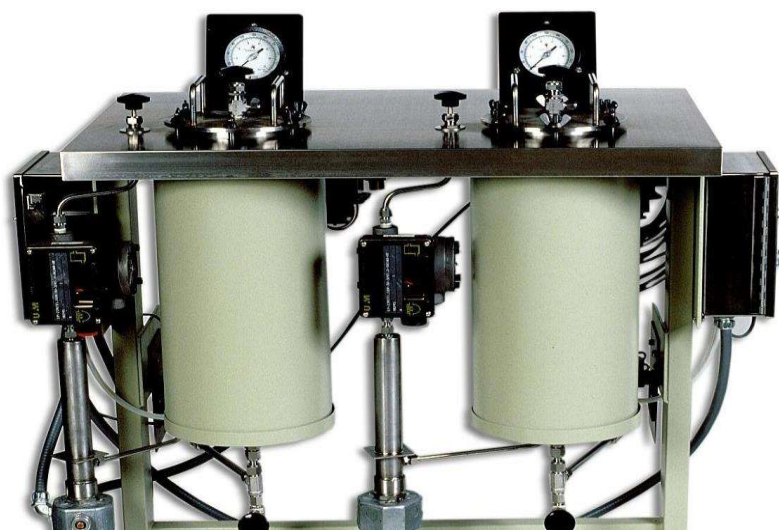
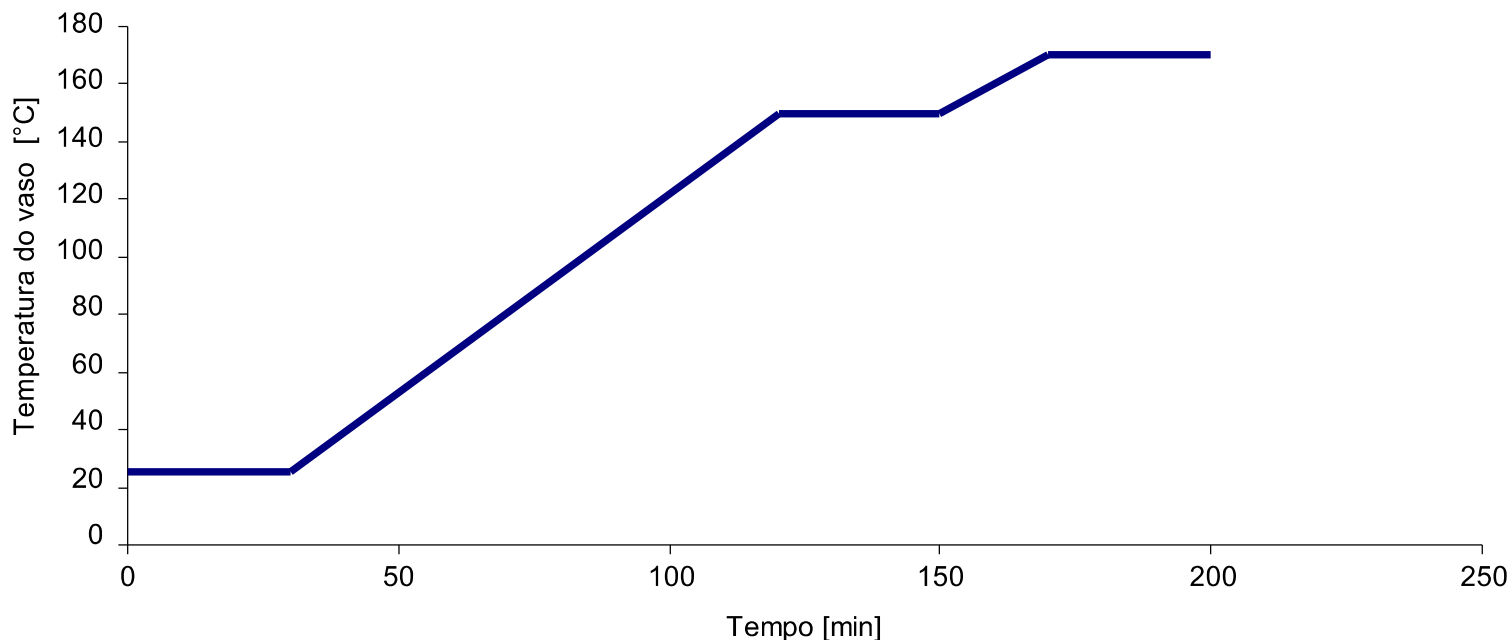
Opção de transferência de licor:

As serpentinas de alta pressão são conectadas entre dois vasos separados. Depois de aquecer um recipiente com licor ou vapor, o usuário pode transferir quantidades não medidas de vapor ou licor para o vaso de pressão mais baixa. A pressão e a temperatura impulsionam essa transferência de vapor.

Características de segurança

O digestor M/K emprega vários recursos de segurança redundantes para garantir a segurança, durante o uso da máquina. Em 30 anos de uso, o M/K conquistou um perfeito histórico de segurança.

Perfil de cozimento do digestor MK



A MK oferece projetos de vasos duplos e individuais. O controlador de temperatura fica em um suporte separado, permitindo que o usuário programe, comece o cozimento ou pare o cozimento a uma distância segura da unidade.

O “design” compacto e a mobilidade permitem que você mova facilmente o digestor para um local seguro. O sistema é garantido para o primeiro ano e garantias estendidas estão disponíveis.

A facilidade de uso e a eficiência do “design” MK tornam este um dispositivo de cozimento de cavacos ideal, para o laboratório ou uso em pequena escala.