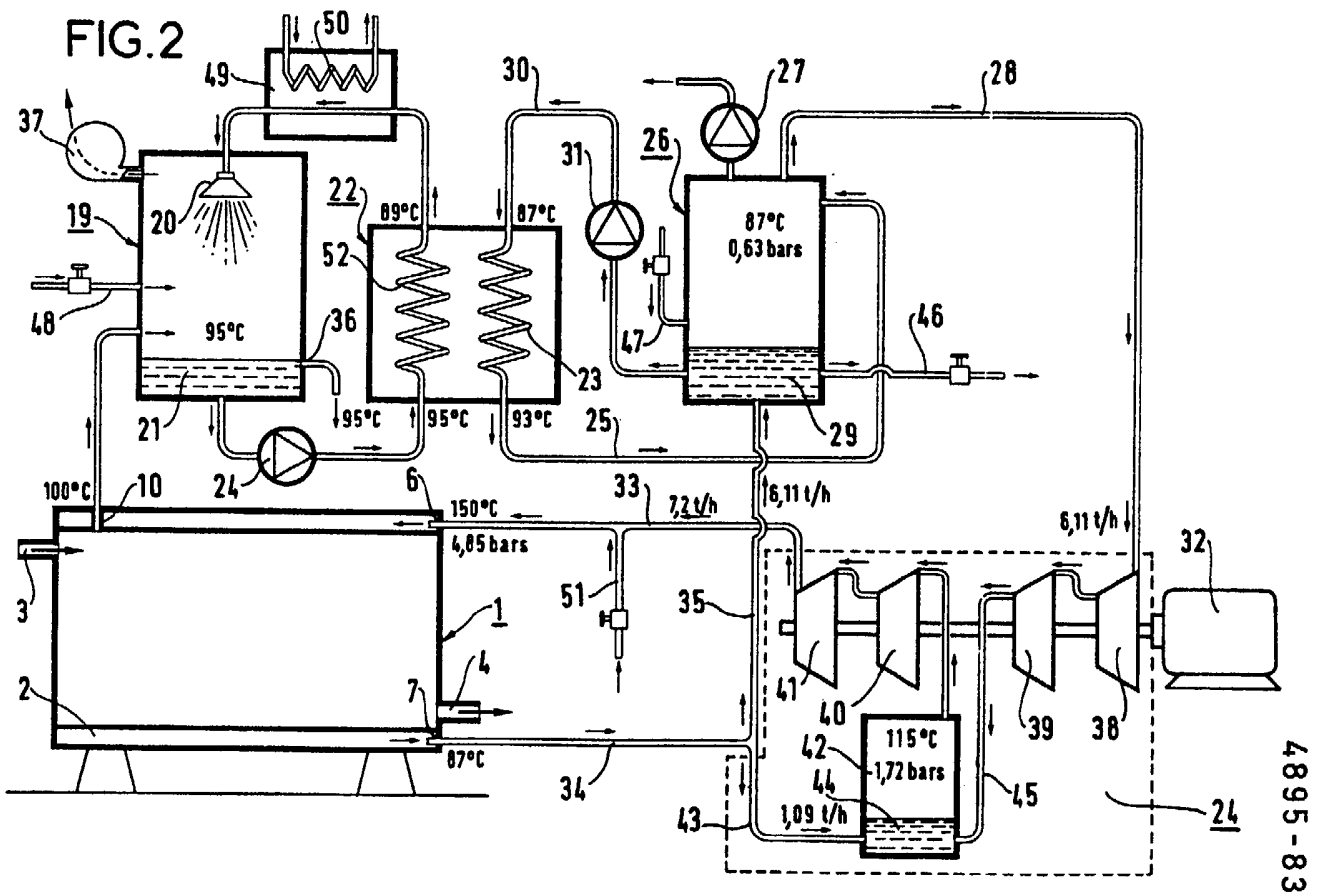


A 23 L
Ans.nr.: 4895/83
Indleveret: 25 okt 1983
Løbedag: 25 okt 1983
Alm. tilgængelig: 27 apr 1984
Prioritet: 26 okt 1982 FR 8217872
S.A. *SEMADA; Quimper, FR, S.A. *ALSTHO-
M-ATLANTIQUE; Paris, FR, S.A. SOCIETE
*INDUSTRIELLE LORIENTAISE (S.I.L.); Lori-
ent, FR.
Opfinder: Gerard *Guiriec; FR.
Fuldmægtig: Internationalt Patent-Bureau
Anlæg til varmebehandling af kød

SAMMENDRAG.

Anlægget omfatter en koger (1), der opvarmes med damp ved 150°C, og en kondensator (19), der får tilført de under behandlingen af materialet frembragte lavtryksdampe, og som har en overløbsudgang (36) for kondensatet fra disse lavtryksdampe. Med henblik på opnåelse af en betydeligt bedre varmeøkonomi udgøres kølefluidet til kondensatoren af en recirkulerende del af kondensatet (21) fra lavtryksdampene. Recirkulationskredsen omfatter en varmeveksler (22), hvis sekundærkreds (23), der gennemstrømmes af rent vand, overtager den varmemængde, som fremkommer ved fortætning af lavtryksdampene. Fra sekundærkredsen føres dampen til dampfasezonen i en flashbeholder (26), hvorfra der føres damp til en kompressorgruppe (24), hvorfra dampen føres til kogerens. Fra kogerens føres kondensatet af varmedampen til væskefasezonen (29) i flashbeholderen, medens varmevekslerens sekundærkreds fødes fra flashbeholderens væskefasezone.

FIG.2



4895-83