



# Sickertank



## Konstruktion

LILDAL stellt unterschiedliche Aufnahme­metanks her, damit alle Produktarten effektiv gehandhabt werden können.

Der Sickertank wurde speziell als kombinierter Sammel­tank und Schrauben­förderer für das ausgestoßene gekochte und getrocknete Material von unserem Lildal-Trockenschmelzer konstruiert.

Daher ist der Sickertank unter dem Auslassende des Trockenschmelzers zur Aufnahme des gekochten und getrockneten Materials platziert.

Das gekochte und getrocknete Material im Sickertank ist bereit zur weiteren Verarbeitung in unserer Lildal-Zentrifuge oder unserer Lildal-Presse, wo Fett, Feststoffe und Wasser in die Endprodukte technisches Fett und Mehl getrennt werden.

Die Konstruktion mit zwei unteren Schrauben ermöglicht Rühren im Sickertank, bis die nachfolgenden Geräte bereit sind, das durchgesickerte Material aufzunehmen, wodurch gleichmäßige Konsistenz zur weiteren Verarbeitung erzielt wird.

Als Option ist es möglich, die Sickertankwanne mit einem Dampf­mantel auszustatten, um das gekochte und getrocknete Material warm zu halten.

Dies ist besonders wichtig bei Geflügel- und Fleischmaterialien, weil die Effizienz der Fetttrennung zunimmt, wenn das Material warm gehalten wird.

Eine andere Option ist ein eingebauter Fett­blass.

Dies ist besonders wichtig bei rotem Fleisch mit hohem Fett­gehalt, damit soviel technisches Fett wie möglich extrahiert wird.

Der Lildal-Sickertank ist in zwei Ausführungen erhältlich:

**PM** (Geflügelmaterial): ohne Fett­blass

**RM** (rotes Fleischmaterial): mit Fett­blass

## Arbeitsprozess

**Einlass:** Sicker­material aus unserem Lildal-Super-Trockenschmelzer



**Auslass:** Fertiges Sicker­material für Lildal-Zentrifuge oder -­Presse

Konstruktionsmerkmale	Kundenvorteile
Doppelter Schrauben­förderer zum Rühren	Gleichmäßige Konsistenz für die weitere Verarbeitung
Aufnah­mewanne am jeweiligen Lildal-Super-Trockenschmelzer	Investitions­optimierung
Optionaler Dampf­mantel an der Wanne	Maximale Fett­extraktion für mehr Gewinn
Optionaler Fett­blass	Maximale Fett­extraktion für mehr Gewinn
Optionale Wanne aus Edelstahl	Längere Lebensdauer

Händler/Vertreter



## Produktinformationen

### Sickertank, Fortsetzung

#### Technische Daten

##### Abmessungen

Sickertank-Standardgrößen

**PM/RM 1250** (1.250 l), **PM/RM 1800** (1.800 l), **PM/RM 2800** (2.800 l)

Ladekapazität

PM/RM 1250 (1.250 l): 1.000 bis 1.100 kg

PM/RM 1800 (1.800 l): 1.400 bis 1.500 kg

PM/RM 2800 (2.800 l): 2.200 bis 2.400 kg

Die Größe des Sickertanks hängt von der Größe des Super-Trockenschmelzers von Lildal und dem jeweils verarbeiteten Material ab.

Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl des Sickertanks, der Ihre Anforderungen erfüllt und der Kapazität Ihres Werks entspricht.

#### Ausstattung

##### Standard

Sickertank in Normalstahlausführung

Doppelter Schraubenförderer

Auflage aus grundiertem und lackiertem Normalstahl

##### Optionen

Sickertankwanne in Edelstahlausführung

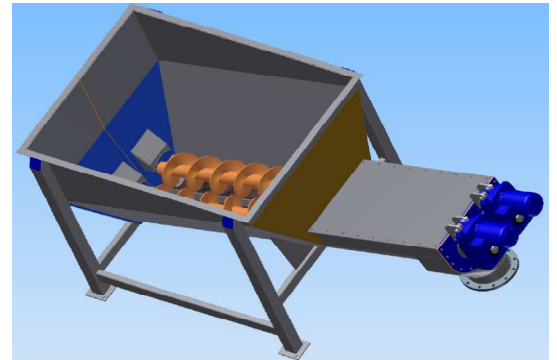
Dampfgeheizter Mantel an der Wanne

Fettablass

Auflage aus Edelstahl

Auflage aus verzinktem Formstahl

Fett-Ausgleichstank von Lildal zur Aufnahme von getrenntem Fett



Wir benutzen moderne 3D-Tools zum Design

#### Zertifizierung

Lildal-Geräte erfüllen im Allgemeinen die maßgeblichen europäischen Normen



**Lildal**

Part of LM-Group

Lildal

Lucernevej 65-67  
DK-8920 Randers NV

Tel.: +45 86 43 33 55  
Fax: +45 86 41 51 71

[www.lildal.dk](http://www.lildal.dk)