

RESUMEN CON EL OBJETO Y FINALIDAD DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un equipo para la extracción de aceite de palma mediante esterilizador digestor continuo. Particularmente comprende una primera estación de esterilización y una segunda estación de digestor conectadas entre sí en flujo continuo, donde la primera estación de esterilización comprende inicialmente una tolva de suministro dispuesta verticalmente que provee semillas o pepas del fruto de la palma a un dosificador volumétrico de paletas que determina la cantidad de semilla o pepas a depositar hacia un esterilizador que comprende un contenedor cerrado dispuesto verticalmente y de base cónica que se encarga de cocinar a una temperatura de 100°C, con una duración aproximada en dicho esterilizador de 50 a 60 minutos, donde la semilla o pepa ya cocinada pasa a un transportador dosificador que comprende un tornillo sinfín inclinado y eleva el fruto cocinado al mismo tiempo que separar los condensados por gravedad, entregando el fruto en dirección a la segunda estación de digestor donde éste se encarga de agitar y macerar el fruto cocinado, para posteriormente pasar a la prensa de cilindro hidráulico, que se encarga de extraer el aceite. Según la invención, al ingresar sólo la pepa al esterilizador como producto final, se obtiene un aceite de alta calidad puesto que no hay impregnación con el raquis en la esterilización.