

**DATOS EN EL PROCESO DE EXTRACCION DE ACEITE DE PALMA
BASADOS EN UNA PLANTA EXTRACTORA DE 10 Ton / hora de RFF**

. Temperaturas de proceso

Etapas	°T prom	min	max
Clarificación (Salida)	80	70	90
Condensados de esterilización	72	68	80
Aguas residuales	50	42	55
Lodos de centrifuga	60	58	68
Aceite crudo	80	75	87
Aceite de raquis	50	40	65
Recuperados de florentinos	40	35	65
Digestion	95	90	100

Contenidos de aceite típicos en proceso

%FP	Fibras	Condensados	Florentinos	Nueces	Tusa molida	Raquis	Nueces	Centrifuga
Promedio	0,43	0,58	0,48	0,08	0,42	0,8	0,08	0,18
Maximo	0,53	0,72	0,56	0,1	0,65	0,98	0,1	0,25
Minimo	0,39	0,39	0,41	0,05	0,4	0,67	0,05	0,13

Datos balance en florentinos

Corriente	m³/Ton RFF	kg Aceite/kg RFF
Recuperados de florentinos	0.206	0.101
Condensados de esterilización	0.72	0.25
Perdida en Agua residual	1.32	0.54