

## Title (en)

Method for incinerating animal carcasses, slaughter residues and inedible animal remains and devices to carry out the method

## Title (de)

Verfahren zur Verbrennung von Tierkörpern, Schlachtabfällen und Konfiskaten und Vorrichtungen zur Durchführung des Verfahrens

## Title (fr)

Procédé d'incinération de carcasses d'animaux, de déchets d'abattoir et de restes d'animaux immangeables et dispositifs pour la mise en oeuvre du procédé

## Publication

**EP 1223380 A1 20020717 (DE)**

## Application

**EP 01250021 A 20010116**

## Priority

EP 01250021 A 20010116

## Abstract (en)

To incinerate animal carcasses and slaughterhouse waste, and the like, the material is reduced mechanically and thermally into a liquid or paste form, to be fed into an incinerator. Or the developed liquid waste is mixed with an absorbent combustible material before incineration. After the heat treatment (1), the waste is held in an intermediate store while the extracted fat (2) is fed separately to the incinerator (3) to start and support its firing. The energy developed by the incineration is used to generate steam. The mechanical reduction is within a steam-heated pressure vessel, so that the cutters can be sterilized.

## Abstract (de)

Die schadlose Beseitigung von Tierkörpern und Schlachtabfällen erfolgt in einer Verbrennungsanlage. Die Abfälle werden in einem Themozerkleinerer (1) mechanisch und thermisch zerkleinert und zu einer Flüssigkeit verkocht. Die mechanischen Zerkleinerungswerkzeuge werden beim Prozeß mitsterilisiert. In dem Behälter (2) kann sich durch Schwerkraft Fett absetzen, was abgezogen und direkt verfeuert wird. Damit wird die Brennkammer vorgeheizt und ein Stützfeuer unterhalten. In die Brennkammer (3) wird von oben die Graxe eingespeist, Körperwasser verdampft und Restfett und Trockenstoff verbrennen. Die Brennkammer bietet Möglichkeiten zum Einbau von Wärmeaustauschflächen zur Erzeugung von Heizdampf. Bei der dargestellten Verbrennung wird die im Kochgut enthaltene Energie von 100 %, für die Verbrennung des Kochgutes in etwa zu 60 % verbraucht, so dass mit einer Überschussenergie von ca. 40% zu rechnen ist. <IMAGE>

## IPC 1-7

**F23G 1/00**; F23G 5/02; F23G 5/00

## IPC 8 full level

**F23G 1/00** (2006.01); **F23G 5/00** (2006.01); **F23G 5/02** (2006.01)

## CPC (source: EP)

**F23G 1/00** (2013.01); **F23G 5/006** (2013.01); **F23G 5/02** (2013.01); F23G 2201/10 (2013.01); F23G 2201/80 (2013.01); F23G 2900/7002 (2013.01); F23G 2900/7009 (2013.01)

## Citation (search report)

- [X] DE 19708459 A1 19980820 - KIM HONG GI [DE]
- [X] US 6055917 A 20000502 - SHORTNACY BRENT M [US]
- [Y] EP 0316647 A2 19890524 - STEPHAN & SOEHNE [DE]
- [A] DE 4114386 A1 19921105 - LINDE AG [DE]
- [XY] PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 006, no. 076 (M - 128) 13 May 1982 (1982-05-13)
- [A] PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 1996, no. 04 30 April 1996 (1996-04-30)

## Cited by

DE10235274A1; ITBS20090188A1

## Designated contracting state (EPC)

AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU MC NL PT SE TR

## DOCDB simple family (publication)

**EP 1223380 A1 20020717**

## DOCDB simple family (application)

**EP 01250021 A 20010116**