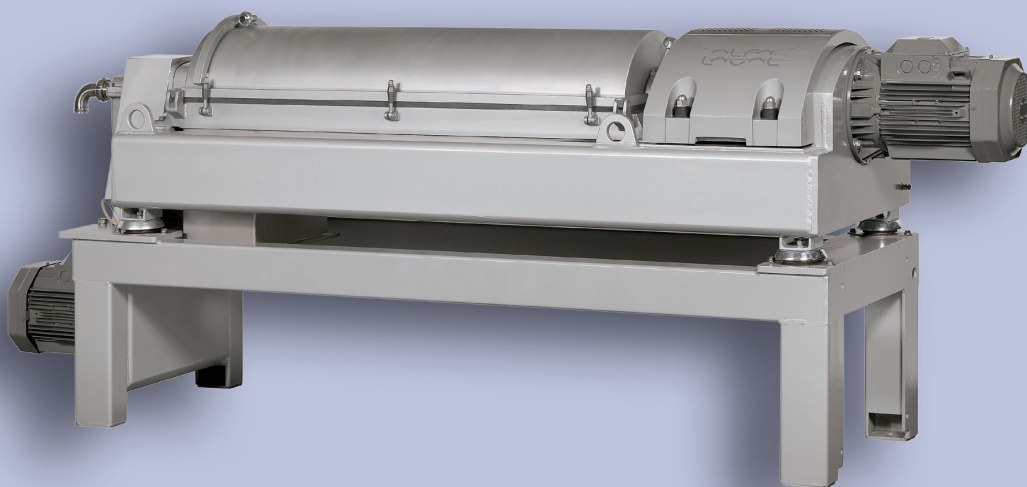




Foodec 300

Декантерная центрифуга для пищевой промышленности



Декантерная центрифуга Foodec 300

Область применения

Декантерные центрифуги Альфа Лаваль предназначены для обработки пищевых продуктов и напитков, для которых необходим высокий уровень гигиены и соответствие строгим санитарным нормам. Эти декантерные центрифуги могут применяться как для двухфазной, так и для трехфазной сепарации. Они успешно используются в пищевой промышленности для разделения исходного материала на жидкость и твердые частицы или на две жидкости и твердые частицы.

Стандартная конструкция

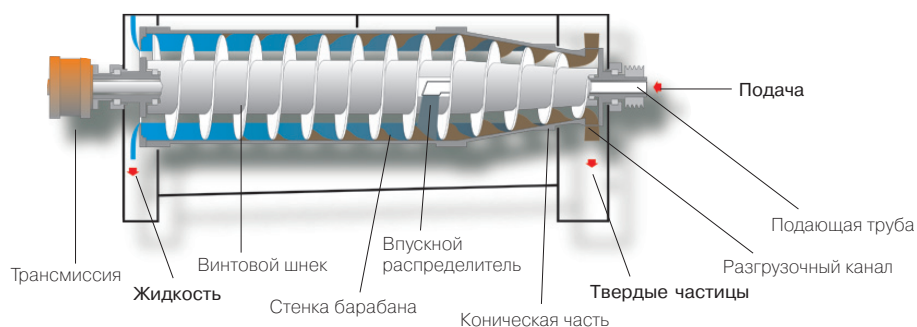
Основными преимуществами декантерной центрифуги Foodec компании Альфа Лаваль являются гигиеничность конструкции, надежность, простота обслуживания и низкий уровень шума. Вращающаяся часть установлена на компактной сварной балочной раме с главными подшипниками по обоим концам. Откидная крышка закреплена на петлях для удобства визуального обследования, чистки и технического обслуживания. На декантере установлен линейный мотор с настраиваемыми держателями, которые позволяют легко регулировать натяжение ремня. Барабан приводится в движение со стороны входного отверстия посредством электрического мотора и клиноременной передачи.

Барабан, шнек, корпус, впускная труба, выпускные отверстия и все другие детали, соприкасающиеся с обрабатываемым веществом, выполнены из нержавеющей стали AISI 316 и двухфазной нержавеющей стали.

Принципы работы

Сепарация происходит в горизонтальном цилиндрическом барабане, оснащенном винтовым шнеком. Продукт подается в барабан через стационарную входную трубу и плавно разгоняется во впускном роторе. Центробежные силы вызывают быстрое осаждение твердых частиц на стенках барабана. Шнек вращается в том же направлении, что и барабан, но с другой скоростью, перемещая таким образом твердые частицы в направлении конической части барабана.

Новая конструкция Foodec использует гидравлическое давление внутри барабана для улучшения проходимости через узкие отверстия. Только самая сухая фракция твердых частиц покидает барабан через отверстия в корпусе. Сепарация происходит по всей длине цилиндрической части барабана, и очищенная жидкость покидает барабан путем перелива через направляющие перегородки в корпусе.



Оптимизация процесса

Декантерные центрифуги Foodec могут быть настроены в соответствии с индивидуальными требованиями Заказчика путем регулирования

- скорости барабана для достижения желаемой центробежной силы, способствующей оптимальной сепарации
- дифференциала скорости шнека для достижения идеального баланса между очищением жидкости и осушением твердых частиц
- глубиной жидкости в барабане для достижения правильного баланса между очищением жидкости и осушением твердых частиц
- скорости подачи для соответствия индивидуальным требованиям.

Система Direct Drive

Direct Drive – это уникальная система, разработанная Альфа Лаваль для автоматического контроля дифференциала скорости шнека относительно барабана. Она позволяет достичь баланса между очищением жидкости и осушением твердых частиц вне зависимости от вариаций в подаче.

Система Direct Drive сочетает трансмиссию нового типа и привод с изменяемой частотой, что устраняет приводящее к потере мощности тормозящее влияние привода барабана. Электрическая установка работает напрямую, потребляет минимум энергии и осуществляет точный контроль в широком диапазоне дифференциалов без помощи ремней и шкивов.

Панель управления декантера

Декантерные центрифуги Foodec управляются посредством специальной системы управления с центральным процессором, которая имеет графический интерфейс. Панель управления отслеживает и настраивает систему прямого привода Direct Drive в соответствии с уровнем твердых частиц в барабане.

Несколько других параметров также отслеживаются для обеспечения простого, безопасного и надежного использования, а также оптимальной производительности процесса.

Заказчик может интегрировать декантерные центрифуги Foodec в уже существующую систему посредством внешних стандартных шин.



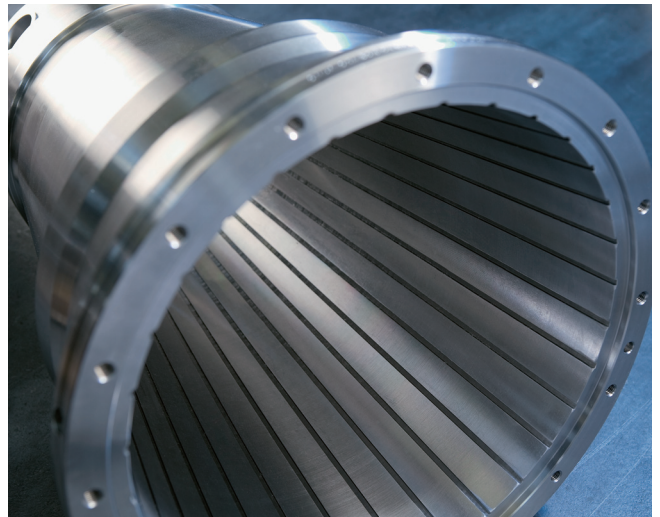
Декантер Foodec с креплением для системы безразборной мойки



Экран панели управления декантером



Декантер Foodec с напорным диском

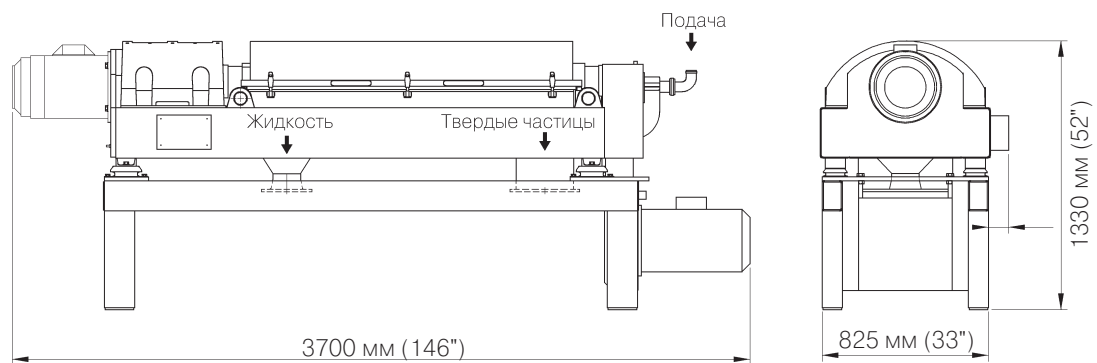


Бороздки в барабане декантера

Опции

Декантерные центрифуги Foodec имеют дополнительные опции, например, бороздки в барабане, обеспечивающие более гигиеничную транспортировку обрабатываемого материала через агрегат. Также конструкция может содержать напорный диск и систему полной очистки, которая сводит пенообразование к минимуму и снижает окисление; устройства промывки мягкой массы; возможность промывки и полной безразборной мойки, а также одобренные минздравом эластомеры и уплотнения.

ATEX-совместимые декантеры доступны для зон 1, 2 и 22. Герметичные декантеры доступны для обработки легковоспламеняющихся веществ.



Технические спецификации

| | | Foodec 300 |
|---|-------------|-----------------------|
| Емкость | | Зависит от назначения |
| Макс. центробежная сила | | 3157 |
| Материал барабана | | AISI 316 |
| Материал других смачиваемых частей | | AISI 316 |
| Вес | кг (фунты) | 2200 (4840) |
| Мощность | кВт | 15–30 (20–40 л.с.) |
| Уровень звукового давления ¹ | дВ(А) 20μPa | 82 |

¹ Заявленный уровень давления излучаемого звука по шкале А в свободном пространстве над отражающей поверхностью на расстоянии 1 метра от декантера, измеренный при максимальной скорости барабана с водой и закрытыми выпускными отверстиями.

Как связаться с Альфа Лаваль

Подробные постоянно обновляемые данные для связи с нами из разных стран представлены на нашем сайте в Интернете. Приглашаем посетить наш сайт www.alfalaval.com.

ОАО Альфа Лаваль Поток
Россия, Московская обл.
141070 г. Королёв, ул. Советская, 73
Тел.: +7 095 232 1250
Факс: +7 095 232 2573
www.alfalaval.ru