



WIRÓWKA TALERZOWA DO SOKÓW, ARTBEV



Urządzenie o dużej wydajności służące do oczyszczania soku z cząstek stałych. Wykonane ze stali nierdzewnej 1.4301 / AISI 304.

Wirówki talerzowe wykorzystywane są do oddzielania soku od mogących znajdować się w nim cząstek stałych przy wykorzystaniu siły odśrodkowej. Działają w sposób ciągły, pozwalając na pełną automatyzację linii do otrzymywania surowych soków owocowych. Świeżo wyciśnięty sok wprowadzany jest do urządzenia. Pod wpływem siły odśrodkowej następuje rozdzielanie soku od cząstek stałych. Urządzenia te są szczególnie polecane do produkcji soków naturalnie mętnych. Oddzielenie soku od części stałych następuje w ciągu kilkunastu sekund, co znacznie ogranicza reakcje utleniania zarówno składników prozdrowotnych jak i wpływających na cechy organoleptyczne soków. Poza tym, ze względu na niewielką i zamkniętą przestrzeń proces można prowadzić w atmosferze gazu obojętnego.

Wypożyczenie:

- Kompletna jednostka wirówki montowana na ramie z panelem sterowania i napędem o zmiennej częstotliwości
- Uszczelnienie pierścieniem cieczowym zapobiegające pobieraniu tlenu
- Magnetyczny przetwornik przepływu
- Zawór ręczny do kontroli natężenia przepływu
- Manometr na wylocie produktu
- Zawór ręczny do kontroli ciśnienia wstecznego
- Zawór zwrotny na wylocie produktu
- Wzierniki na wlocie/wylocie produktu
- Reduktor ciśnienia wody i filtr do wody roboczej
- Czujnik wibracji



**Technical data**

Model		ArtBEV 31	ArtBEV 41	ArtBEV 71	ArtBEV 131	ArtBEV 201	ArtBEV 301
Hydraulic capacity	kg	7,500	12,000	20,000	35,000	50,000	70,000
Installation weight	kg	750	1,100	1,600	2,800	2,950	3,700
Skid footprint	m	2.0 x 1.1	3.0 x 1.25	3.3 x 1.4	3.6 x 1.55	3.8 x 1.75	2.21 x 1.4
Skid height	m x m	1.8	1.8	2.0	2.0	2.1	1.9
Total installed power	kW (HP)	5.5	7.5	15	22	37	45

GALERIA

