



Фильтратор для жира

Фильтратор для жира Haarslev предназначен для отделения жира и шлама от винтовых прессов.

Конструкция

Сепаратор представляет собой вибрационный грохот, установленный в наклонном положении. При попадании жира и твёрдой фракции в грохот, жир проникает сквозь него, а твердые частицы остаются на его поверхности. Твердые частицы перемещаются к выходу за счёт наклона и вибрации грохота.

Жир, проникающий сквозь грохот, собирается в нижнем поддоне и направляется в насос для перекачки жира. Чтобы предотвратить переполнение, жироуловитель оборудован уровнем.

Поддон имеет дверцу для контроля и очистки, а верхняя часть сепаратора сделана в форме крышки, позволяющей осуществлять контроль и очистку через верх.

Haarslev Industries

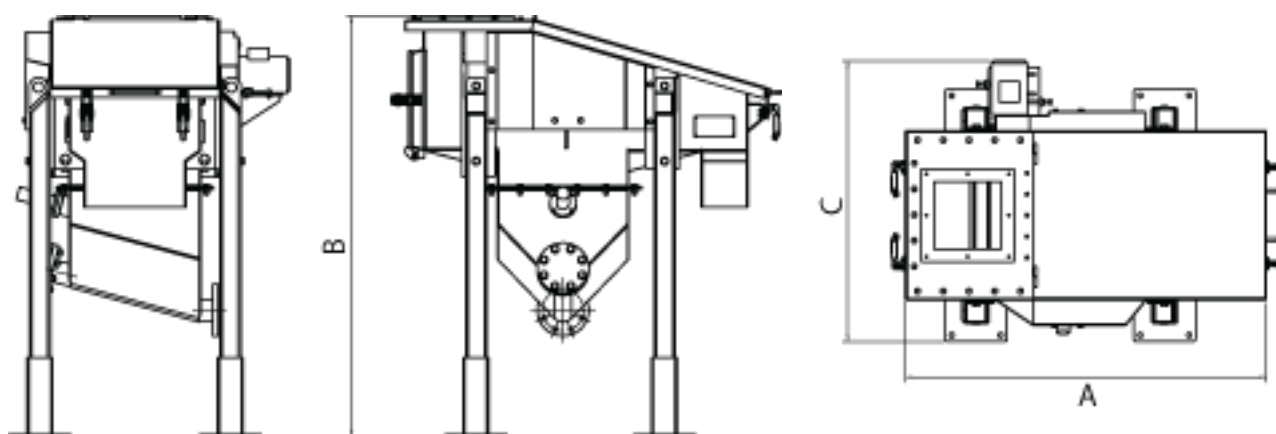
Haarslev Industries – одна из ведущих мировых компаний в сфере переработки побочных продуктов пищевой промышленности.

Благодаря многолетнему опыту мы приобрели необходимые знания для разработки, производства и установки технологического оборудования и систем, использующихся в переработке мясных субпродуктов и преобразовании сырья в готовую продукцию.



Преимущества

Доступ к грохоту осуществляется через верхний смотровой люк. Сепаратор поставляется вместе с набором грохотов с ячейками диаметром от 0,7 до 1,0 мм как комплектный узел, включающий электродвигатель и сменный грохот.



Технические характеристики	Ед.	Тип NM-S500
Размеры	A мм	1402
	B мм	1633
	C мм	1090
Прибл. производительность	кг/ч	200 - 2000 ^{*)}
Площадь просеивания	мм	450 x 700
Двигатель	кВт	0.37
Вход	мм	360 x 360

^{*)} Производительность зависит от качества обрабатываемого материала

Компания оставляет за собой право изменять спецификации в любое время без предварительного уведомления.



Haarslev Industries A/S • Bogensevej 85
 DK-5471 Sønderso • Denmark
 Telephone: +45 63 83 11 00
 E-mail: info@haarslev.com
 www.haarslev.com

