

ROUSSELET ROBATEL ZENTRIFUGEN-PROGRAMM

-Allgemeine Vorstellung von Zentrifugen für die Lebensmittelindustrie

Wird für die Teil- / maximal Flüssigkeitsextraktion unter kontrollierten Bedingungen (Wasser, Öl, Fett, Saft, Zucker etc.), die bei der Verarbeitung von Lebensmitteln anfallen.

Abhängig von der gewünschten Restfeuchte, der Zerbrechlichkeit, Empfindlichkeit und den zu behandelnden Mengen der verarbeiteten Produkte sind unsere Filtrations- und Dekantier Zentrifugen **speziell für die Lebensmittelindustrie entwickelt**.

Wir sind in der Lage, aus unseren anderen Produktreihen Geräte zu entwickeln / zu modifizieren, um spezifische Anforderungen in Bezug auf Produktivität, Endproduktqualität zu erfüllen und einfachere Reinigungs- / Hygienekontrollen in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Standards zu integrieren.

TYPISCHE ANWENDUNGEN



Produkte tierischen Ursprungs:
Verarbeitung von Fischerei- und Viehzuchtprodukten...



Produkte pflanzlichen Ursprungs:
Gemüse, Alkohol, Algen...



Agro-Ressourcen:
pharmazeutisch, chemisch, Textilien, Energie.

Hydroextraktion von ganzem oder vorgeschnittenem frischem Obst und Gemüse nach dem Waschen, von Kräutern vor dem Tiefgefrieren, von Gemüse nach dem Blanchieren oder vor dem Gefriertrocknen, von Lebensmitteln, die zum Garnieren von Delikatessen verwendet werden, von Gartensamen und von Meeresprodukten (Meeresalgen, Fischmehl und Nebenprodukte).

Extraktion ätherischer Öle.
Stärkeentwässerung.

RCPC-VX ZENTRIFUGEN-REIHE

Die vollautomatischen RCPC-VX Zentrifugen wurden speziell für die Verarbeitung von zerbrechlichen / empfindlichen Lebensmitteln entwickelt.

Es ist eine sehr kompakte Einheit. Die Position des zentrifugierten Produktausgangs ist frei wählbar, was die Integration in eine bestehende Prozesslinie erleichtert.

Extraktion von Talg in der Tierkörperverwertungsindustrie, Honig aus Honigwaben, überschüssiges Öl aus frittierten Produkten (Brotcroutons, Zwiebeln, grüne Walnüsse), Zucker aus kristallisierten Früchten, Pflanzenöl aus Obstsamen, Saft oder Liköre aus Fruchtschalen oder Pflanzen nach Abkochung in Alkohol.

Klärung von Fruchtsäften und tierischen Fetten.



HAUPTMERKMALE DER ZENTRIFUGEN TYP RCPC-Vx



**PRODUKTIVITÄT /
FLEXIBILITÄT**

- Zwischen 350 kg und 3600 kg pro Stunde, je nach Zentrifugenmodell, den Produkteigenschaften z.B. Größe, spezifischem Gewicht, Zerbrechlichkeit und von der gewünschten oder angestrebten Restfeuchte.
- Einstellbare Drehzahl über einen Frequenzumrichter zur Auswahl der am besten geeigneten Trommeldrehzahlen für jede Zyklusphase und zur Einstellung der Beschleunigungs- und Verzögerungszeiten. Zyklus Programmierer, der bis zu 19 verschiedene Zyklen gespeichert werden können.
- Steuerpult, das auch vor- und nachgeschaltete Geräte steuern kann.



**ZUGÄNLICHKEIT /
REINIGBARKEIT**

- Voll aufklappbarer Deckel, breite Inspektionstüren, Abdeckung des Entleerungstrichters.
- Trommelunterteil aus massivem Edelstahl gefertigt. Dreieckige Form der Spaltsiebe, die die Trommelwand bilden, CIP-Reinigung Rohren und Schalendesign ohne Rückhaltezone.



**SICHERHEIT /
ZUVERLÄSSIGKEIT**

- Deckel und Inspektionstüren können nur geöffnet werden, wenn die Trommel die Drehzahl Null erreicht.
- Anti-Vibrations-Pads und Motor-Gegengewicht sorgen für eine starre Zentrifugenstabilität.
- Die Konstruktion der Zentrifuge entspricht den Sicherheitsvorschriften und europäischen Normen.



RCPC-VX ANWENDUNGSBEREICH

- Entwässerung von ganzem, geschnittenem oder geraspeltetem Frischgemüse nach dem Waschen oder vor dem Dressing (Blattsalate, Gemüsesalate, Sojabohnen, Kartoffeln...).
- Entwässerung von Lebensmitteln nach dem Blanchieren (Blattspinat,...) oder nach dem Kochen (Reis,...), frischen Kräutern vor dem Tiefgefrieren.
- Entwässerung von Feinkostbeilagen.
- Entölen von Lebensmitteln nach dem Frittieren (Brotcroutons, Speckstücke, grüne Walnüsse,...).

Das wichtigste Merkmal dieses Zentrifugentyps ist die Betriebsart der Trommelbe- und -entladung. Die Trommel besteht aus zwei unabhängigen Teilen:

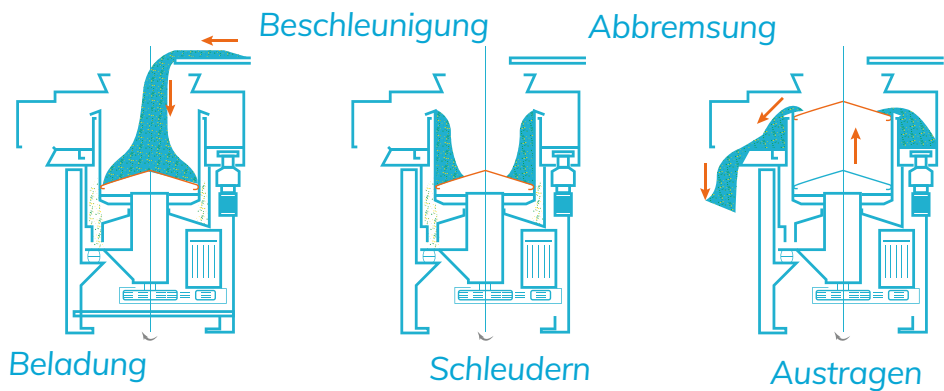
- Einer Trommel, die aus vertikal ausgerichteten Drahtsieben konstruiert und gefertigt ist.
- Einer Schubplatte, die die gesamte Trommel durchläuft und sich mit der gleichen Geschwindigkeit wie die Trommel dreht.

Diese Konstruktion ermöglicht:

- Eine gleichmäßige Verteilung des Produkts in der Trommel.
- Dadurch entsteht eine dünne und gleichmäßige Produktschicht über die gesamte Filterfläche der Trommel, die nach der Zentrifugation durch eine Schubplatte auf einem rotierenden Kronenrad aus der Trommel entfernt wird und das Produkt in die Austragsrutsche befördert.



ZYKLUSBESCHREIBUNG



Trommeldrehzahl und Dauer jeder Phase können unabhängig voneinander eingestellt werden:

- **Beladung** durch den Trichter oberhalb des Deckels, bei niedriger Drehzahl der Trommel.
- **Beschleunigung** - die Trommeldrehzahl wird auf gewünschte Geschwindigkeit für ein bestimmtes Produktsortiment erhöht.
- **Schleudern** für eine gewählte Dauer.
- **Austragen** - die Auf- und Abwärtsbewegung der Schubplatte

ermöglicht das beschädigungsfreie Austragen des Produkts aus der Trommel auf die rotierende Kronenscheibe vor der Entladung über die Austragsrutsche.

Sobald die Drückerplatte beginnt, sich nach unten zu bewegen, kann ein neuer Zyklus beginnen.

TECHNISCHE DATEN

TYP	Trommel			Zentrifuge		
	Ø mm	Höhe mm	Max. Drehzahl U/min	Motor Leistung kW	Abmessungen L x H x B m	Gewicht kg
RCPC 70 Vx	700	525	630	9	1.580 x 1.380 x 1.820	1750
RSCPC 100 Vx	1000	660	630	15	2.280 x 1.970 x 2.170	3150

SONDERAUSSTATTUNG UND ZUBEHÖR

- Flüssigkeitsdispargierende Teilbeschichtung, die mit dem Produkt in Berührung kommen.
- Geschwindigkeitsvariation der Austragskrone.
- Speziell entworfener Rahmen mit zwei Produktausgängen.
- Rotierende Waschköpfe, die auf dem Zentrifuge-Deckel platziert sind.
- Zyklusprogrammierung SPS Steuerung.
 - Vibrationsüberwachung.
 - Steuerpult aus Edelstahl.
 - Zuführ- und Entladeförderer.

FIRMENSITZ

ROUSSELET ROBATEL
45 Avenue Rhin et Danube
Parc d'activité économique de Marenton
07104 ANNONAY - FRANCE
Tel.: +33 / (0) 4 75 69 22 11
E-mail: rousselet.sa@rousselet.com

DEUTSCHLAND

Arrgos GmbH
Max-Eyth-Str. 1
71691 Freiberg a.N.
DEUTSCHLAND
Tel.: +49(0)7141972290
E-mail: info@arrgos.de

GROSSBRITANNIEN

Rousselet UK Ltd
Parkside House, 17 East Parade
HARROGATE
NORTH YORKSHIRE HG1 5LF
Tel.: + 44 (0)1 423 530 093
E-mail: sales@rousselet-robatel.co.uk

USA

Robatel Inc.
703 West Housatonic Street
PITTSFIELD
MA 01201
Tel.: + 1 413 499 4818
E-mail: sales@robatel.com