

Назначение

Очистка жидкостей, технологических растворов от механических примесей, взвесей. Фильтра данного типа находят широкое применение в промышленных процессах, в которых используются жидкости, требующие механической очистки.

Принцип работы

Подлежащая очистке жидкость подается в приемный резервуар, из которого стекает через щели вращающегося фильтрующего барабана. При этом взвешенные частицы и механические примеси осаждаются на его поверхности.

Осевшие на поверхности щелевого барабана загрязнения удаляются с него с помощью пластикового скребка и сбрасываются в отдельный контейнер.

Отфильтрованная вода стекает сквозь щелевой фильтр в нижнюю емкость, откуда забирается насосом.

Конструкция и характеристики

Оборудование состоит из приемного резервуара, фильтровального барабана, емкости для сбора отфильтрованной жидкости, мотор-редуктора, пластикового скребка, лотка для сбора загрязнений и ящика управления.

Барабан состыкован с приемным резервуаром таким образом, чтобы исключить просачивание жидкости наружу и обеспечить ее проход через щели фильтра. Скребок для сбора механических загрязнений прижимается в барабану с помощью пружин, усилие прижима можно регулировать с помощью специальных винтов. Возможно изготовление установок с различной производительностью и разной степенью фильтрации.

Материалы

Части, контактирующие со средой:	AISI 316L
Уплотнения:	EPDM
Обработка внутренней поверхности:	зеркальная полировка
Обработка внешней поверхности:	зеркальная полировка

Преимущества

Простота и надежность конструкции.
Непрерывный процесс работы.
Не требует регулярного обслуживания.

Применение

Пищевая промышленность,
Химическая промышленность.
Горнорудная отрасль.
Нефтеперерабатывающая промышленность.
Рыбоводные хозяйства.
Очистка канализационных стоков.



Многолетний опыт

Мы производим оборудование для пищевой промышленности уже более 10 лет.

Оперативное выполнение заказа

Мы оперируем мощной собственной производственной базой, которая позволяет выполнять сложные технические задания.

В числе оборудования:

- установка лазерной резки металла;
- кромкогибочный пресс (Япония);
- стеклоструйная установка (Германия) (позволяет получать более эстетическую поверхность металла после обработки по сравнению с традиционными пескоструйными машинами);
- обрабатывающий фрезерный центр Akira–Seiki (обеспечивает высокую точность деталей и заготовок согласно чертежам Заказчика).

Тщательно подобранный коллектив инженерно – конструкторского бюро состоит из опытных, ответственных, творчески настроенных специалистов.

Предоставляем Заказчику фотоотчеты на протяжении всего срока производства. Благодаря чему Заказчик получает информацию, на каком этапе проходят работы по изготовлению оборудования.

Оперативная техническая поддержка

Мы всегда имеем возможность прийти на помощь нашим клиентам, благодаря удачному географическому расположению нашего предприятия.

Высокое качество исполнения

Безупречное качество сварных соединений и тестирование нержавеющей сталей (равно как и сварочных расходных материалов) на соответствие заявленным маркам.

Это позволяет нашей компании производить оборудование для сложных условий работы (в солевых и щелочных растворах, а также при воздействии растворов с высокой кислотностью).

Санитарно – гигиеничное исполнение

Все оборудование ООО «Мастер Милк» отличается продуманностью на предмет легкости санитарной обработки и эпидемиологического контроля. Кроме того, особое внимание уделяется травматической безопасности оборудования.

Отсутствие острых углов, и режущих кромок делает оборудование безопасным для работы операторов, и обслуживающего персонала. Все опасные и движущиеся части по возможности закрыты кожухами, с датчиками на открытие.

Электробезопасность

Все оборудование подготовлено к мойкам и использованию в помещениях с повышенной влажностью. Уровень электробезопасности оборудования IP 60 и выше.

В легкодоступных местах оборудованы кнопки аварийного останова.

Все вышеперечисленные факторы делают возможным использовать оборудование ООО "Мастер Милк" на предприятиях, сертифицированных по системам ISO, HACCP и GMP.

