

ЛИНИЯ ПРЕССОВАНИЯ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ, МОДЕЛЬ **QC 620**

Модели:

QC 620

В комплект линии включены следующие компоненты:

- Система подачи продукта DN 120
- Вибрационный стекатель PRO-QC 620
- Перистальтический насос высокого давления PRO-QC 620
- Гидравлический пресс непрерывного действия QC 620
- Насосы откачки продукта
- Электрическая панель управления, оснащенная ПЛК и интерфейсом оператора

Техническое описание

Через узел подачи, продукт подается на вибрационный стекатель, где происходит отделение жидкой фракции продукта.

Перистальтический насос под высоким давлением подает продукт внутрь барабана пресса QC 620, где происходит дальнейшее разделение твердой и жидкой фракции до примерного выхода от 75% до 85%.

Прессование продукта внутри пресса непрерывным, и обеспечивается только давлением, создаваемым подающим перистальтическим насосом, без механического напряжения и вращений пресса.

Автоматизация

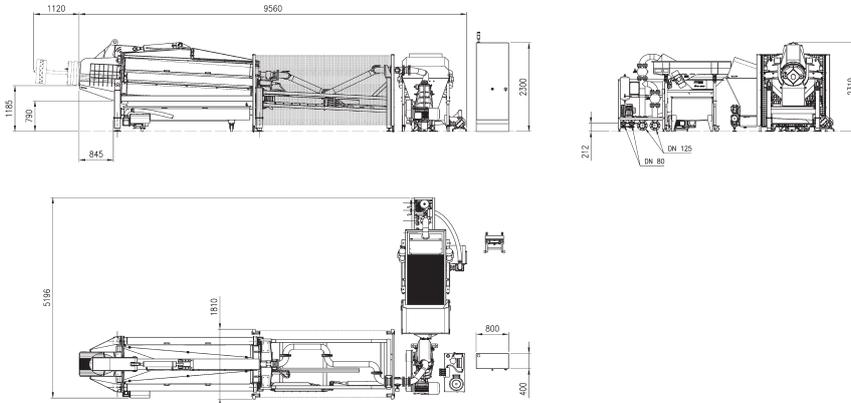
Пресс модели QC 620 оснащен системой автоматической разгрузки жмыха в конце цикла прессования без необходимости участия оператора.

Система автоматической мойки, оснащенная насосом высокого давления и вращающимся форсунком мойки, обеспечивает эффективную мойку барабана пресса и всех его частей, находящихся в контакте с продуктом.

Золотая Медаль - SITEVI Конкурс инноваций 2015



Технические характеристики QC 620



QC 620

Сухой вес	кг	5.700																	
Полный вес	кг	6.600																	
Установленная	кВт	47																	
Производительность	т/час	20-30																	

P.S.

Указанные выше данные являются индикативными и могут варьироваться в зависимости от уровня спелости винограда, сорта, а также способа загрузки. Все данные относят к цельному винограду, до отделения гребней дробления, мацерации, брожения и т.д.

