

Centrifugeuses Centrisys

Centrifugeuses haute performance

Centrisys a toujours été reconnue pour ses conceptions innovatrices. Les centrifugeuses hautes performances pour les applications de séparations municipales et industrielles ne font pas exception. Leur conception utilise les plus récentes technologies qui améliorent les performances, la fiabilité et la simplicité de fonctionnement. La gamme de centrifugeuses Centrisys répond aux besoins de la plupart des débits à partir de 1 à 110 m³/h (5 gpm jusqu'à 500 gpm).

La centrifugeuse Centrisys à rendement élevé peut être fournie dans un système de déshydratation complet comprenant toutes les composantes nécessaires pour le procédé, le tout intégré dans un assemblage simple.



Fabriqué aux États-Unis - ISO 9001 : Certifié en 2008



Entraînement hydraulique Viscotherm



Caractéristiques

- Hautes capacités en teneurs élevées
- Bol centrifuge en inox de type DUPLEX
- Capacité de couple des plus élevée
- Surface d'usure en carbure de tungstène
- Consommation énergétique (HP) des plus faibles
- Panneau de contrôle intégré NEMA 4X
- Interface opérateur tactile — un bouton Marche/Arrêt
- Entraînement du bol à vitesse variable
- Entraînement hydraulique de la vis convoyeuse et vitesse variable
- Cycles de nettoyage automatiques
- Configurations sanitaires disponibles

MABAREX 

2021, rue Halpern, Montréal (Québec) H4S 1S3

T 1 800 636-6721

MABAREX.COM

Principe de fonctionnement

La centrifugeuse est un assemblage rotatif qui utilise la force centrifuge pour séparer les solides des liquides. La boue entre dans l'assemblage rotatif au moyen d'un boyau d'alimentation et est évacuée dans le compartiment d'alimentation à l'intérieur du convoyeur. C'est là que la matière est envoyée avec soins dans la chambre du bol où a lieu la séparation. Les matières solides qui se sont formées le long de la paroi du bol sont acheminées vers l'extrémité conique du bol où un séchage supplémentaire est effectué avant leur évacuation de la centrifugeuse. Le liquide clarifié se déplace à sens inverse de la matière solide et est évacué au-dessus de déversoirs réglables dans un compartiment séparé.

Entraînement de la centrifugeuse

Le bol de la centrifugeuse est entraîné par un moteur électrique par l'intermédiaire des courroies trapézoïdales. La vitesse de la centrifugeuse est ajustée grâce à l'utilisation d'un variateur à fréquence variable. Le convoyeur est entraîné par un moteur hydraulique de manière entièrement automatique et totalement indépendante du bol de la centrifugeuse. L'entraînement du convoyeur est conçu pour constamment produire de façon automatique un gâteau le plus élevé possible en solides! Ce système assure la plus faible consommation de puissance (HP) et la meilleure performance possible.

Construction

L'assemblage rotatif des centrifugeuses est fabriqué d'acier inoxydable coulé de type Duplex. Les composantes non rotatives qui entrent en contact directement avec le matériau du procédé sont fabriquées en acier inoxydable résistant à la corrosion. La base modulaire de la centrifugeuse est fabriquée à partir d'acier au carbone avec revêtement époxy industriel.

Optimisation

Les centrifugeuses Centrisys sont de conception des plus polyvalentes sur le marché. Les mêmes unités peuvent être utilisées pour la déshydratation ou l'épaississement des matières solides en quelques minutes, à partir d'une interface à écran tactile.

Conception

La conception compacte en ligne réduit l'emprise au sol et la hauteur de surcharge nécessaire et facilite l'entretien et l'opération.



Détails techniques	CS10-4	CS14-4	CS18-4	CS18-4HC	CS21-4	CS21-4HC	CS26-4	CS30-4
Capacité d'alimentation (gpm)	5-35	2-60	50-100	75-125	100-175	150-225	200-400	300-700
Siccité du gâteau	Jusqu'à 40% selon le type de procédé et les conditions							
Poids (lbs)	2000	3800	6500	8200	8500	10000	18100	28500
Capacité totale (HP) installée	20	40	50	60	75	90	165	275
L x W x H	89"x44"x27"	122"x34"x31"	151"x44"x41"	165"x44"x45"	167"x44"x53"	190"x44"x53"	219"x65"x60"	230"x64"x65"
Système autolubrifiant	Oui							