

Modelo: SAIT 350C XL
DESCREMADORA 5.000 Lt/h



La serie SAIT 350C XL, producida por el separador ONER con tecnología avanzada, proporciona un alto rendimiento al separar la nata del separador de nata o suero.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Modelo : SAIT 350C XL Separador de crema de lavado totalmente automático

Capacidad : 5.000 Lt/h

Rotación de la polea : 6800 rpm

Volumen de drenaje de la polea : 10 Lt

Material de la polea : DIN 1.4462 Duplex

Compresión de entrada : 1,5 - 2 bar

Compresión de salida de la leche : 1-2 bar

Frecuencia de trabajo : 50 Hz

Potencia del motor : 11 kW

Temperatura de trabajo : 20-80°C

Datos de transporte ;

- **Peso total : 1050 Kg**
- **Volumen total : 6,5 m³**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA MAQUINARIA

1. Características del tambor

Material del tazón: DIN 1.4462 Duplex

El material de la polea del separador de crema SAIT 350C XL está hecho de acero inoxidable especial Duplex (DIN 1.4462) mediante el uso de la última tecnología. Este material se produce como teniendo una alta resistencia, corrosión y durabilidad mecánica sometándolo a un proceso calorífico especial para tomar la tensión.

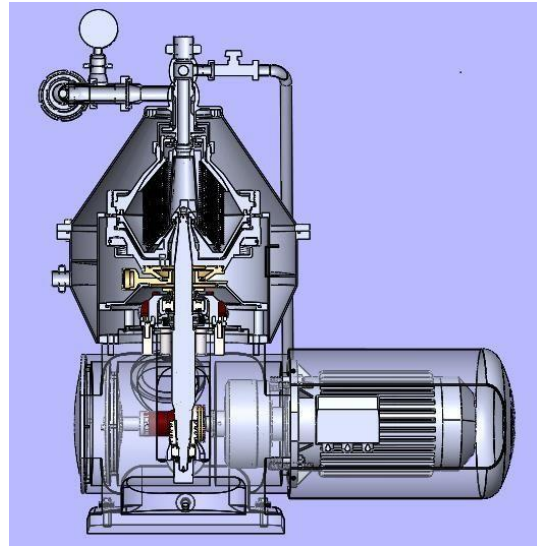


Ilustración 1 Vista de la sección transversal del separador

- La salida de leche tiene una bomba centrípeta y no requiere una bomba adicional para la salida presurizada.
- Como las máquinas tienen un sistema de entrada suave, funcionan con alta eficiencia por el sistema de descarga sin deformar los globos de aceite.

2. Características de la unidad de automatización

2.1 Unidad de control PLC

Panel de control táctil con pantalla a color de 6"

En el panel de control;

- Hoja de trabajo
- Página de servicio
- Página de alarma
- Página de Manuel
- Página de menús
- Velocidad de giro de la polea,
- Tiempo restante de descarga
- Opción de idioma

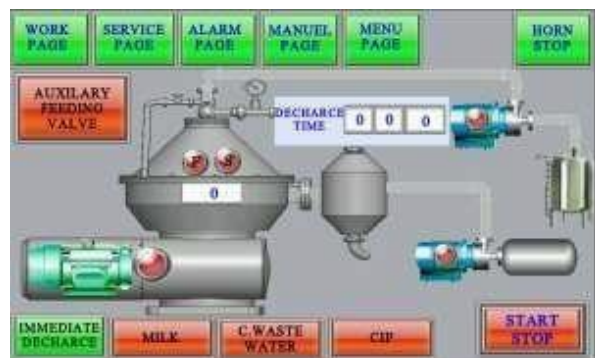


Ilustración 2 Hoja de trabajo del panel de control

Hay un panel táctil que se puede ver instantáneamente.

2.2 Válvula de presión constante

Controlada por el panel de control.

La selección se realiza a través del panel de control según el tipo de producto (leche, suero, CIP).

La presión es constante según el tipo de producto seleccionado. Separa la leche de la forma más eficiente sin que le afecten las fluctuaciones y cambios de capacidad provocados por el sistema.

La válvula de presión constante reduce la pérdida de cerveza en un 50% durante la descarga.

2.3 Accionamiento por inversor

Gracias a la unidad de inversor (control de velocidad) es posible transmitir la potencia directamente sin engranajes a través del sistema de engranajes. De este modo, la máquina es extremadamente silenciosa.

El arranque y la parada controlados permiten que la máquina funcione sin entrar en resonancia durante el arranque y la parada.

Si se pulsa el botón de emergencia en una situación de emergencia, se detiene en 3 minutos gracias al conductor y al sistema de engranajes.

2.4 Menú CIP

Cuando se selecciona la válvula CIP a través del panel de control, la presión se incrementa automáticamente para limpiar el tambor y los discos.

2.5 El panel donde se instala la unidad de control PLC de dimensiones 650X400X1200 mm está fabricado en acero inoxidable 304 - 316 y tiene diseño de insonorización.

2.6 Sistemas de control de motores y fusibles

2.7 Equipo de aviso de averías

2.8 Sistema de apoyo y control de averías con soporte satelital

3. Manómetro

La salida de la crema y la presión de salida del producto permiten un control continuo.

4. **Hidroforo automático de 0,75 KW de acero inoxidable**
5. **Tubo de expansión: Responde a los golpes de presión y a la expansión del fluido.**
6. **Válvula de ajuste de presión: Estabiliza las presiones del agua.**
7. **Manómetro: Proporciona un control continuo de la presión del sistema.**
8. **Sistema de descarga automática: El panel de control en la unidad de automatización controla las válvulas de solenoide con la señal enviada en los intervalos periódicos deseados y se lleva a cabo a través del agua de operación.**
9. **Plataforma de acero inoxidable diseñada para instalar la máquina, el panel y el hidrodensificador**
10. **Los accesorios de la máquina cumplen con las normas ISO NORM.**
11. **Todo el equipo es de acero inoxidable y está montado en una plataforma.**

PRINCIPIO DE TRABAJO COMPLETO

Los separadores se utilizan para separar mezclas de líquidos, excesos de líquidos o partículas sólidas.

El tambor giratorio del separador tiene una elevada fuerza centrífuga. En virtud de esta elevada fuerza centrífuga generada, se garantiza que la mezcla líquida se separe en fases líquidas y/o en partículas sólidas en un tiempo breve.

Mientras que los materiales de alta densidad se recogen en la pared interior del tambor, los materiales de baja densidad que se separan de estos materiales se acumulan en la región central del tambor. El objetivo es conseguir una alta fuerza centrífuga con un elevado número de revoluciones del tambor.

Un alto rendimiento centrífugo significa que el separador tiene una gran capacidad.

El proceso de separación se lleva a cabo mediante un tambor giratorio. El producto entra en el tambor giratorio a través del tubo de alimentación superior y es acelerado por el triángulo de la envoltura. La envoltura está diseñada para que el producto triangular se acelere suavemente sin entrar en la turbulencia. El producto avanza desde el fondo del disco hasta la pila de discos.

La separación de la leche, la nata y las partículas sólidas tiene lugar entre los discos.

La nata se desplaza hacia el centro del tambor y sale por la salida de nata a través de la turbina. La nata sale del sistema a través del tubo de salida.

La leche que se separa de la nata sale del tambor y llega a la turbina de leche a través del triángulo alado, saliendo del tambor. El producto lácteo que gana velocidad en la turbina de leche sale por el conducto de salida y abandona el sistema.

Las partículas sólidas se desplazan hasta la zona de acumulación de sólidos más externa del tambor, donde las partículas sólidas recogidas se desechan durante el choque y salen del sistema por la salida de escape.

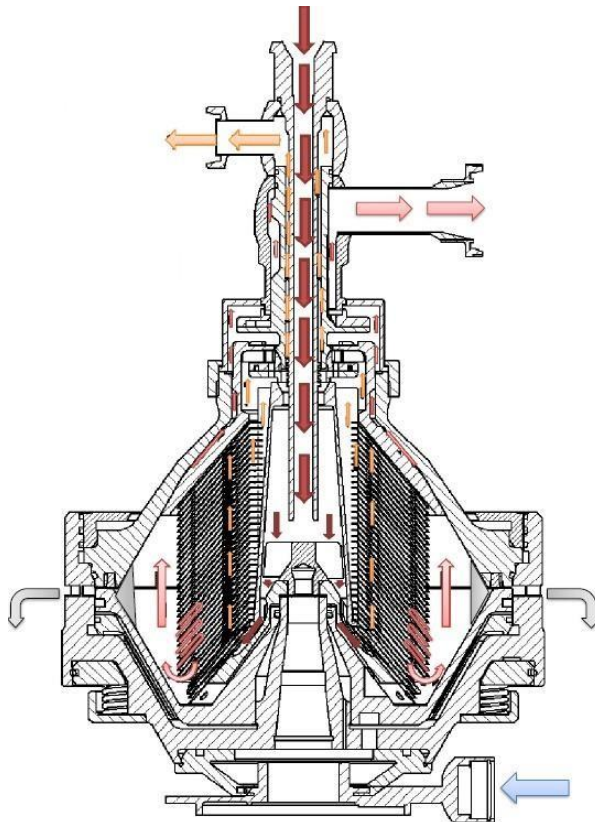


Ilustración 3 Vista de la sección del tambor