



CENTRIFUGEUSES INDUSTRIELLES à axe vertical et déchargement par le fond Type DEC



RC 85 Vx DECR

PROPRIÉTÉS DE LA GAMME DEC



PRODUCTIVITÉ

- Adaptée à des productions importantes.
- Possibilité de fonctionnement en système clos sous atmosphère contrôlée, pour éviter les risques pour l'opérateur et les contaminations du produit ou de l'environnement.



FLEXIBILITÉ

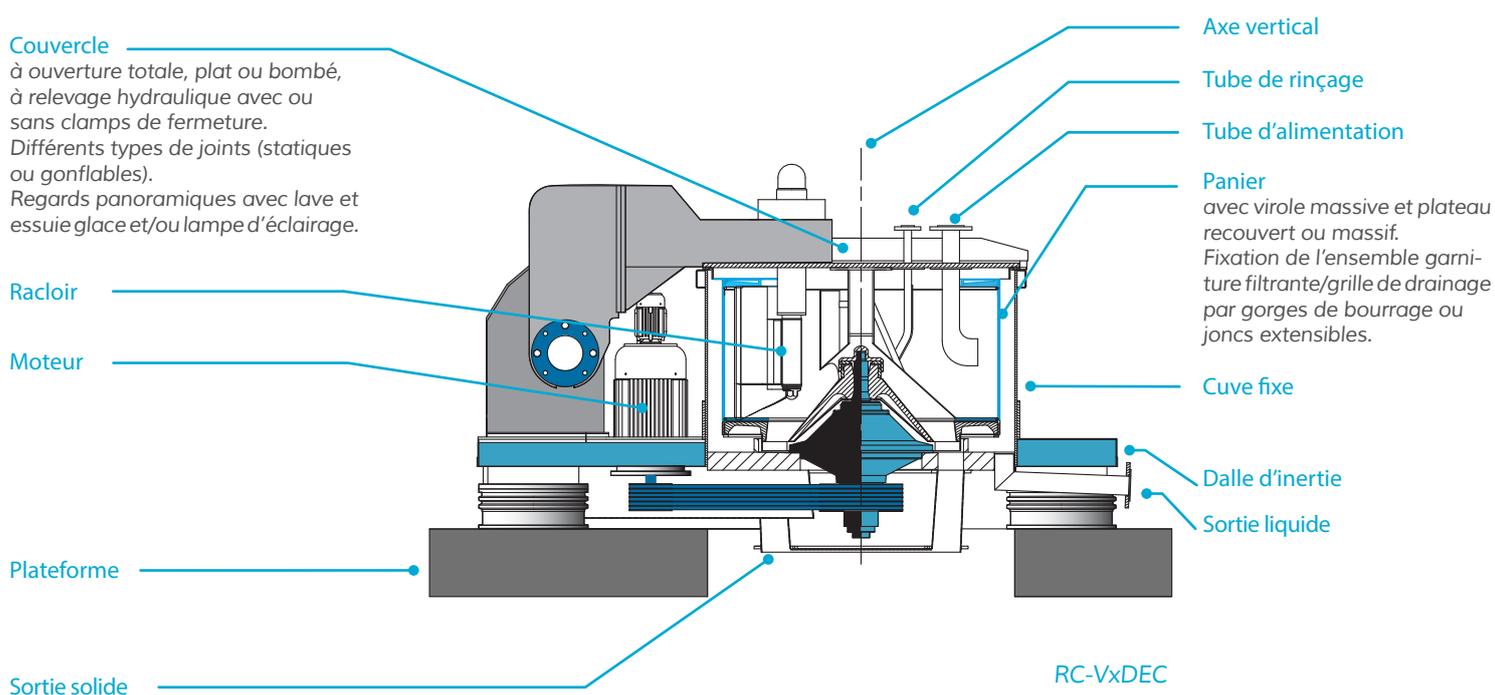
- Large gamme d'essoreuses à axe vertical et déchargement par couteau racleur.
- 7 diamètres et 8 volumes de panier.
- Conception adaptée à tous types de solutions et toutes consistances de gateaux.



SUR MESURE

- Des conceptions techniques sur mesure.
- Un vaste choix d'équipements optionnels et complémentaires.

SCHÉMA DESCRIPTIF DE LA GAMME DEC



FOCUS SUR LES DIFFÉRENTES VERSIONS

VERSIONS «HI-TECH»

- **Cuve entièrement escamotable** : combinée à la réalisation du panier à fond plat, elle permet une inspection visuelle immédiate et un nettoyage intégral de toutes les parties en contact avec le produit.
- **Panier à démontage rapide** pour inspections et nettoyages réguliers sur version essoreuse à cuve fixe.

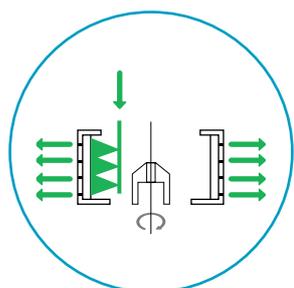
VERSION HI-TECH

VERSION STANDARD

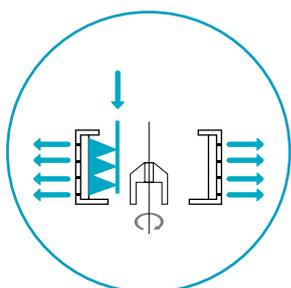
VERSIONS SIMPLIFIÉES

- **Matériau** : acier inox, acier doux et fonte.
- Cuve extérieure à ouverture partielle et **couvercle à petite ouverture** (relevage manuel ou hydraulique). Dans cette version, tous les équipements internes de l'essoreuse sont fixés sur le haut de cuve.
- **Cycle** : fonctionnement à commande manuelle.

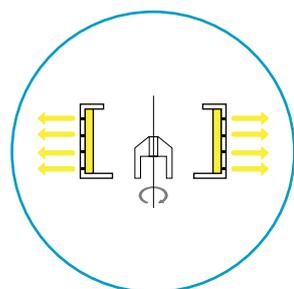
DIFFÉRENTES PHASES D'UN CYCLE ET ACCESSOIRES



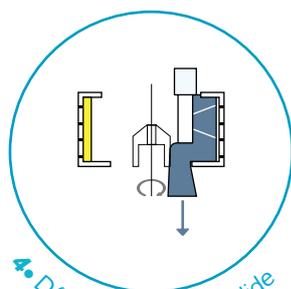
1. Alimentation



2. Lavage



3. Essorage



4. Déchargement du solide par racloir



1. DÉCOLMATAGE DE L'INTÉRIEUR DU PANIER.



3. NETTOYAGE EN PLACE (NEP).



2. DÉCOLMATAGE PAR L'EXTÉRIEUR DU PANIER. «BLOW BACK»

1. ALIMENTATION

- Par tubulure fixe à une ou deux bouches (réglable en hauteur et orientation, machine à l'arrêt) ou à mouvement « monte et baisse » (réglage des course et fréquence du mouvement), optimisant la répartition du produit sur toute la hauteur du panier.

- Contrôle de remplissage : par palpeur ou détecteur, avec ou sans contact avec le produit pour optimiser le remplissage et éviter tout risque de débordement pendant l'alimentation et les lavages.

2. LAVAGE

- Par tubulure fixe (réglable en orientation, machine à l'arrêt) avec diffuseurs interchangeables.

3. ESSORAGE

4. RACLAGE ET DÉCHARGEMENT DU GÂTEAU

- Raclage par couteau racleur (racloir) de la hauteur du panier à simple mouvement de rotation ou de «petite hauteur» à double mouvement (rotation + translation verticale).

Avec sécurité d'utilisation, vitesse d'avancée réglable, retour rapide, et lame interchangeable.

- Déchargement du gâteau à travers les ouïes prévues dans le plateau panier et le fond de cuve, via une trémie simple ou une trémie étanche pour raccordement avec les accessoires en aval.

• ÉLIMINATION DE LA COUCHE RÉSIDUELLE grâce à divers dispositifs optionnels :

- Décolmatage de l'intérieur du panier : dispositif monté sur le couteau ou indépendant à double mouvement (rotation+translation)¹ fonctionnant à la pression réseau ou avec surpression.

- Décolmatage par l'extérieur du panier «blow back»² : batterie de buses fixées sur la cuve permettant l'injection par contre-courant d'azote sous pression pour faire vibrer la toile et ainsi décoller la couche résiduelle.

• NETTOYAGE EN PLACE (NEP)³ :

Système constitué de têtes rotatives et de rampes avec diffuseurs pour nettoyage du panier et des zones sensibles de la centrifugeuse.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

• **Entraînement** : moteur électrique latéral à une vitesse relié à un variateur de fréquence et transmission par courroies antistatiques.

• **Équipement électriques montés sur l'essoreuse** : étanches ou antidéflagrants, suivant normes européennes EN 60079...(réception ATEX pour l'UE) ou nord-américaines.

• **Pupitre de commande** : indépendant, placé près de l'essoreuse avec organes de commande et de signalisation.

• **Armoire de puissance et de commande** : indépendante, à placer en zone technique avec châssis de puissance (dont variateur), châssis de commande (dont l'automate).

• **Groupe hydraulique** : de commande du couteau racleur, de relevage couvercle ou de la cuve escamotable et éventuellement de la tubulure d'alimentation « monte et baisse ». Placé à proximité de l'essoreuse.

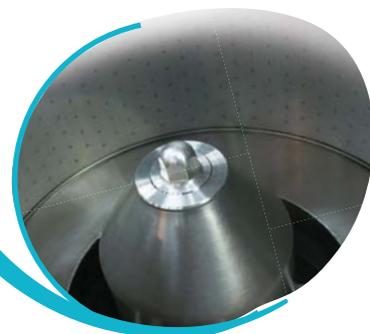
• **Cycle de fonctionnement** : semi automatique ou automatique avec reprise manuelle du cycle disponible et possibilité de dialogue avec superviseur.

• **Sécurités** : machines équipées de tous les dispositifs de sécurité selon normes en vigueur et de nombreux systèmes supplémentaires (détecteur de balourd ou de vibrations, capteur de vitesse, contrôles des pressions, ...).



CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME DEC

Type	Panier (données standard)						
	∅ mm	Hauteur mm	Volume utile dm ³	Charge maxi kg	Surface filtrante m ²	Vitesse nominale tr/min	Force centrifuge «G»
RC 63 Vx DEC	630	370	50	62	0,73	1500	792
RC 85 Vx DEC	850	520	130	162	1,39	1450	999
RC ou SC 100 Vx DEC	1000	500	170	215	1,57	1200	805
RC ou SC 120 Vx DEC	1200	600	310	390	2,26	1000	671
RC ou SC 125 Vx DEC	1250	630/800	395/500	495/625	2,47/3,14	900/1200	566/1006
RC ou SC 150 Vx DEC	1500	800	615	768	3,77	1000	838
RC 160 Vx DEC	1600	1000	1000	1250	5,03	900	724



ALTERNATIVES TECHNIQUES ET ACCESSOIRES OPTIONNELS

- **Montage de l'essoreuse** : suspendue en trois points (SC) ou a arbre rigide, sur plaque d'inertie avec supports antivibratiles (RC).
- Différents **matériaux de construction** (aciers inoxydables, alliages...), **revêtements** (halar, ébonite) et **matières de joints**.
- **Étanchéité aux gaz** sans pression ou sous pression, permettant l'inertage de la machine.
 - Conformité **ATEX**, construction **cGMP**.
- **Dispositifs d'inertage** (divers principes : contrôle de pression, analyse d'oxygène, contrôle de débit en gaz neutre).
- **Garde hydraulique** ou receveur liquide pour étanchéité sur écoulement.
- **Pilotage** : plusieurs niveaux allant de la conduite manuelle à l'automatisation intégrale (terminal opérateur et communication avec superviseur).
- **Finition** : degré de finition/polissage selon les applications et les contraintes des utilisateurs (possibilité d'électropolissage).
 - Divers principes de **palpeurs**.
- Différents **modes de fixation** de la toile de filtration et de la grille de drainage.
- **Défecteur en une ou deux parties** (selon modèles).
- **Sucette de prélèvement/Cuve à double enveloppe/Version décanteuse centrifuge**.



SIÈGE SOCIAL

ROUSSELET ROBATEL SA
45 Avenue Rhin et Danube
Parc d'activité économique de Marenton
07104 ANNONAY - FRANCE
Tel. : +33 / (0) 4 75 69 22 11
Fax : +33 / (0) 4 75 67 69 80
E-mail : rousselet.sa@rousselet.com

ROYAUME-UNI

Rousselet UK Ltd
Parkside House, 17 East Parade
HARROGATE
NORTH YORKSHIRE HG1 5LF
Tel : + 44 (0)1 423 530 093
Fax : + 44 (0)1 423 530 120
E-mail : sales@rousselet-robatel.co.uk

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Rousselet Robatel CZ
Počernická 96
CZ – 108 00 Praha 10
Tel : +420 296 411 402
Fax : +420 296 411 403
E-mail : info@rousselet.cz

USA

Robatel Inc.
703 West Housatonic Street
PITTSFIELD
MA 01201
Tel : + 1 413 499 4818
Fax : + 1 413 499 5648
E-mail : sales@robatel.com