

CENTRIFUGEUSE INDUSTRIELLE À AXE VERTICAL ET DÉCHARGEMENT PAR LE FOND 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.
- Différentes possibilités en terme de diamètres et volumes.
- Conception adaptée à tous types de solutions et toutes consistances de gateaux.



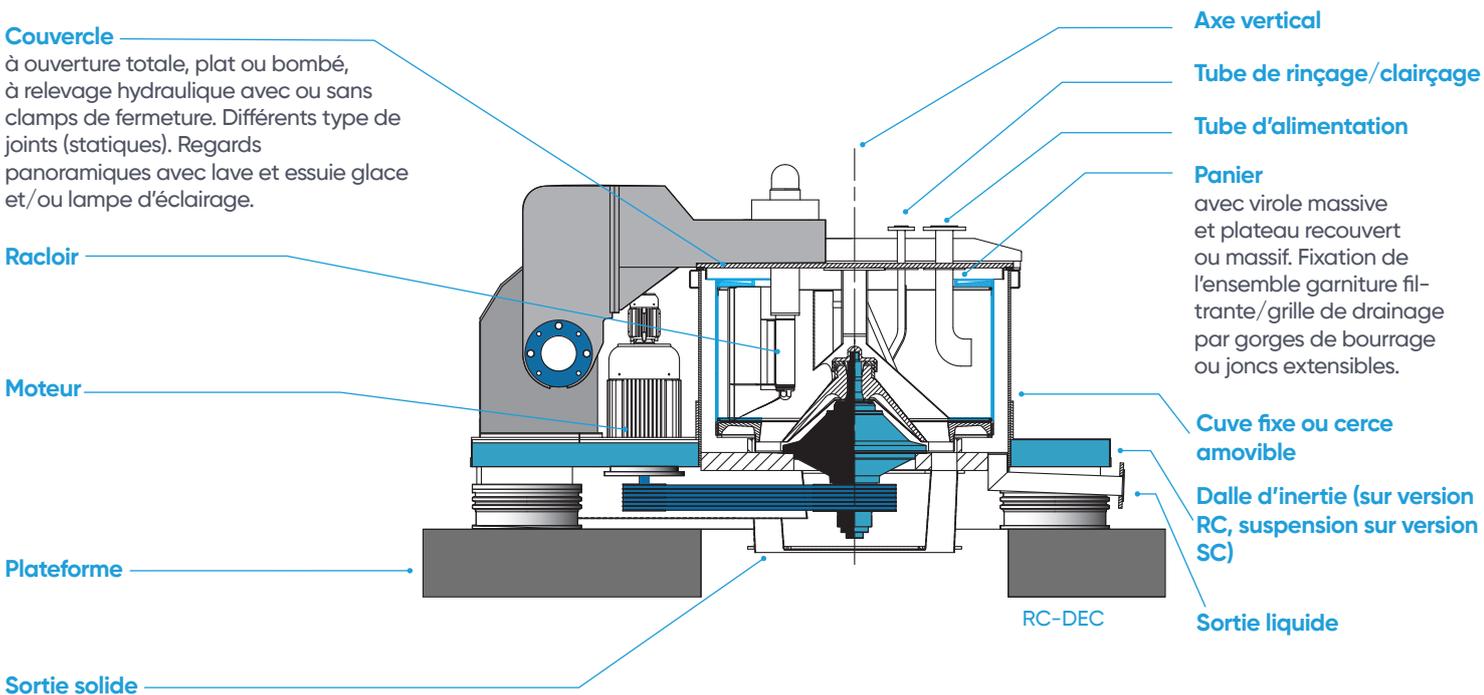
SUR MESURE

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

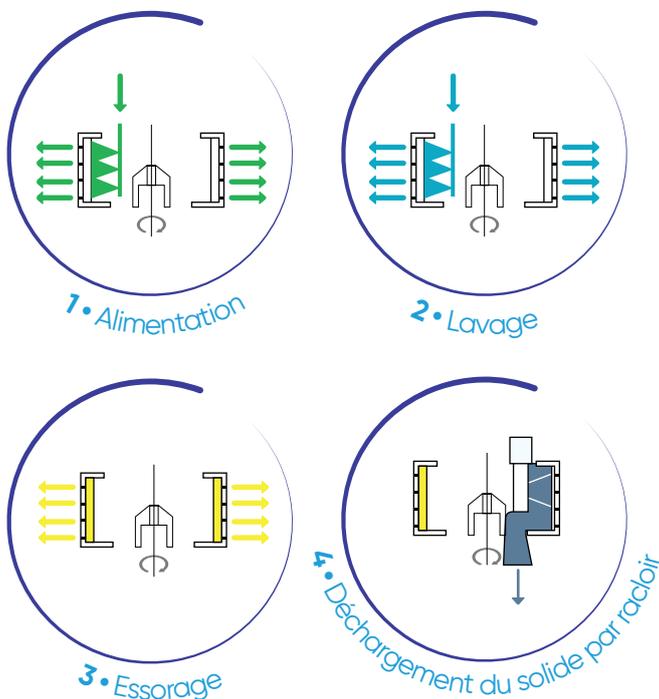
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- **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 euro-péennes EN 60079.. (réception ATEX pour l'UE) ou nord-américaines.
- **Pupitre de contrôle** : 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 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.
- **Sécurité** : 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, ...).

SCHÉMA DESCRIPTIF DE LA GAMME DEC



DIFFÉRENTES PHASES D'UN CYCLE



1 • ALIMENTATION

- **Par tubulure fixe** à une ou deux bouches (ou 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 • RINÇAGE/CLAIRÇAGE

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

3 • ESSORAGE

- Possibilité d'effectuer plusieurs essorages, à des vitesses et des temps différents dans un même cycle.

3 • 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 confiné du gâteau** à travers les ouïes prévues dans le plateau panier et le fond de cuve, via une trémie simple ou une rallonge de trémie permettant le raccordement avec les accessoires en aval

FOCUS SUR LES DIFFÉRENTES VERSIONS

OPTIONS :

- **Cuve ou cerce 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.
- **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.
- **Différents matériaux de construction** (acier inoxydables, alliages...), **revêtement** (ECFTE, 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).
- **Garde hydraulique (siphon)** ou receveur liquide pour étanchéité sur écoulement.
- **Finition** : degré de finition/polissage selon les applications et les contraintes des utilisateurs (possibilité d'électropolissage).
- Divers principes de **palpeurs** pour gestion du remplissage.
- Différents **modes de fixation** de la toile de filtration et de la grille de drainage.
- **Défecteur en une ou deux parties** (selon modèles).
- **Cuve à double enveloppe** pour maintien de la température.



ÉLIMINATION DE LA COUCHE RÉSIDUELLE :

- **1) Décolmatage de l'intérieur du panier** : dispositif monté sur le couteau ou indépendant à double mouvement (rotation+translation) fonctionnant à la pression réseau ou avec surpression.
- **2) Décolmatage par l'extérieur du panier «blow back»** : 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.
- **3) Nettoyage en place (NEP-CIP)** : Système constitué de buses rotatives et de rampes avec buses fixes pour nettoyage du panier et des zones sensibles de la centrifugeuse.

CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME DEC

MACHINE	ø Panier (mm)	Hauteur (mm)	Vitesse de rotation max (tr/min)	Volume utile (l)	Charge utile (kg)	Effet G max (G)	Surface de filtration (m ²)
RC63 DEC	630	370	1 500	50	68	792	0,73
RC85 DEC	850	520	1 300	125	160	803	1,39
RC100 DEC	994	500	1 200	165	150	800	1,56
RC120 DEC	1 200	600	1 100	305	375	812	2,26
RC125 DEC	1 250	700	1 000	430	537	699	2,75
RC125 DEC	1 250	800	1 000	490	613	699	3,14
RC150 DEC	1 500	800	1 000	615	725	838	3,77
RC160 DEC	1 600	1 000	1 000	990	1 250	894	5,03

MACHINE	ø Panier (mm)	Hauteur (mm)	Vitesse de rotation max (tr/min)	Volume utile (l)	Charge utile (kg)	Effet G max (G)	Surface de filtration (m ²)
SC100 DEC	994	500	1 000	165	215	556	1,56
SC120 DEC	1 200	600	1 100	305	390	812	2,26
SC125 DEC	1 250	700	900	430	537	566	2,75
SC125 DEC	1 250	800	900	490	613	566	3,14
SC150 DEC	1 500	800	1 000	600	725	838	3,77



SIÈGE SOCIAL

ROUSSELET ROBATEL
45 Avenue Rhin et Danube
Parc d'activité économique de Marenton
07104 ANNONAY - FRANCE
Tel.: +33 (0)4 75 69 22 28
E-mail: info@rousselet-robotel.com

ROYAUME-UNI

ROUSSELET UK Ltd
Parkside House, 17 East Parade
HARROGATE
NORTH YORKSHIRE HG1 5LF
Tel: + 44 (0)1 423 530 093
E-mail: info@rousselet-robotel.com

ALLEMAGNE

ARRGOS GmbH
Max-Eyth-Str. 1
D-71691 FREIBERG a.N.
Tel: +49 (0)7141 97229 20
Email: info@rousselet-robotel.com

USA

ROBATEL Inc.
703 West Housatonic Street
PITTSFIELD
MA 01201
Tel: + 1 413 499 4818
E-mail: sales@rr-centrifuge.com