

# MAXCREM 20T

## Центробежный сепаратор для молока и сыворотки



**ПРОДУКТ** MAXCREAM 20T представляет собой центробежный сепаратор, спроектированный специально для применения в молочной промышленности. Он оснащен двумя напорными камерами с дисками, функциями частичной и полной автоматической разгрузки, а также подготовлен для CIP-мойки. MAXCREAM 20T поставляется как отдельный узел, установленный на раме и снабженный собственным шкафом управления

### ПРИМЕНЕНИЕ

MAXCREAM20T был разработан компанией HAUS для молочной промышленности, в частности для молока и сыворотки.

Его назначение - отделить жировые компоненты от молока или сыворотки, одновременно удаляя механические загрязнения.

MAXCREAM20T производит разделение на:

- Молоко или сыворотку с пониженным содержанием жира (стандартизация) очищенные от механических примесей.
- Сливки заданной жирности.
- Шлам, состоящий из твердых загрязнений.

MAXCREAM20T одновременно эффективен для уменьшения соматических клеток и спор.

### ОСОБЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

MAXCREAM 20T относится к сепараторам нового поколения и предназначен исключительно для молочных продуктов.

В нем достигается максимальный уровень эффективности, одновременно с бережной обработкой и высокой гигиеной.

Благодаря расширенным возможностям, достигаются эффекты:

- Высокая скорость вращения: создание большой центробежной силы благодаря высококачественному материалу и механике.
- Специальный пакет тарелок: плотно расположенные тарелки большого диаметра, создающие большую поверхность разделения.
- Питательная трубка особой конструкции: система, позволяющая аккуратно подавать и разгонять продукт, минимизируя сдвиговые нагрузки, подхват воздуха и вспенивание.
- Система разгрузки с двумя клапанами: способна выполнять быструю и точную разгрузку, уменьшая потерю молока и его ценные компоненты (жир, белок).
- Два напорных диска, клапан постоянного давления и вентиль на выходе: для регулирования процесса разделения и получения требуемой концентрации сливок.
- Гигиеническое исполнение: высококачественные материалы, полированные тарелки, высококачественная чистовая обработка поверхностей, контактирующих с продуктом, для избегания отложений продукта.
- Easy Drive: преобразователь частоты для плавного пуска и остановки без фрикционной муфты и с минимально возможным потреблением энергии, PLC для автоматического управления сепарированием и последовательностью CIP, панель оператора для настройки рабочих параметров и мониторинга аварийных сигналов.
- Высококачественная чугунная станина, плакированная нержавеющей сталью.
- Собранная и протестированная конструкция, легко устанавливаемая на место и готовая к работе.

### ТЕХНОЛОГИИ

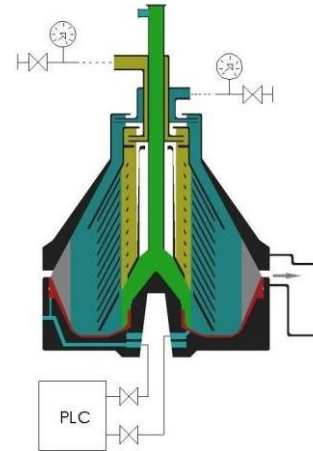
- Сепарирование подогретого молока
- Сепарирование сыворотки
- Обезжиривание молока и сыворотки
- Стандартизация молока
- Сепарирование пахты

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Эффективность разделения
- Эффективность обезжиривания
- Энергосбережение
- Бережная обработка
- Удаление механических загрязнений
- Эффективная разгрузка
- Гигиеническое исполнение
- Высококачественные материалы
- Готов к CIP
- Настройка параметров

### ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Молоко подается в барабан, где оно начинает вращаться вместе с ним и под воздействием центробежной силы из-за разности плотностей компонентов разделяется на фракции. Молоко подается в пространство между тарелками, где оно разделяется на обезжиренное молоко и сливки, которые двигаются в противоположных направлениях. Обезжиренное молоко двигается к периферии и, минуя шламовое пространство, выводится под давлением с помощью напорного диска, установленного в напорной камере. Более легкая жидкость – сливки двигается к центру, попадает в напорную камеру, откуда также с помощью напорного диска выводится под давлением. С помощью клапанов на выходных патрубках может быть отрегулировано соотношение



### СТАНДАРТНАЯ КОНФИГУРАЦИЯ

- Сепаратор, установленный на раме
- Пульт управления с PLC и панелью оператора
- Электродвигатель с преобразователем
- Набор специальных инструментов и компонентов для ввода в эксплуатацию
- Руководство оператора

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Производительность, обезжиривание *	до 20.000 л / ч
Производительность, стандартизация **	до 25.000 л / ч
Объем барабана /шламового пространства	18,5 л / 6 л
Установленная мощность двигателя	30 кВт
Максимальная скорость вращения барабана	6800 об / мин
Масса сепаратора	1400кг
Масса барабана	400кг
Общая транспортная масса	1600кг
Уровень Шума	85 дБА
Размер, ДхШхВ	1730x2400x2090

\* При остаточной жирности обезжиренного молока <0,05%

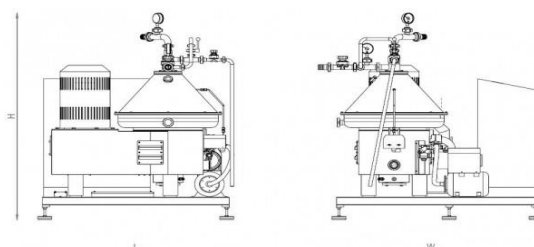
\*\* Соответствует нормализации подогретого молока

### ОПЦИОНАЛЬНО

- Блок стандартизации
- Аксессуары для управления потоками
- Насосная станция для питательной воды
- Насос подачи продукта
- Система CIP

### ОСНОВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Корпус барабана	Нержавеющая сталь EN 1.4418
Крышка барабана и поршень	Duplex EN1.4462
Тарелки	AISI 316 EN1.4401
Другие поверхности, контактирующие с продуктом	AISI 304 EN1.4301
Кожух и шламовый бак	AISI 304 EN1.4301
Станина сепаратора	Чугун, облицованный нержавеющей сталью
Шкаф управления	AISI 304 EN1.4301
Рама	AISI 304 EN1.4301





CUSTOMER SATISFACTION



USER FRIENDLY



RELIABLE & QUALIFIED SERVICE



CONTINUOUS SERVICE



ORIGINAL SPARE PARTS

haus.com.tr

   /HAUSCentrifugeTechnologies

HAUS reserves right to modify specification herein at any time without prior notification.

