

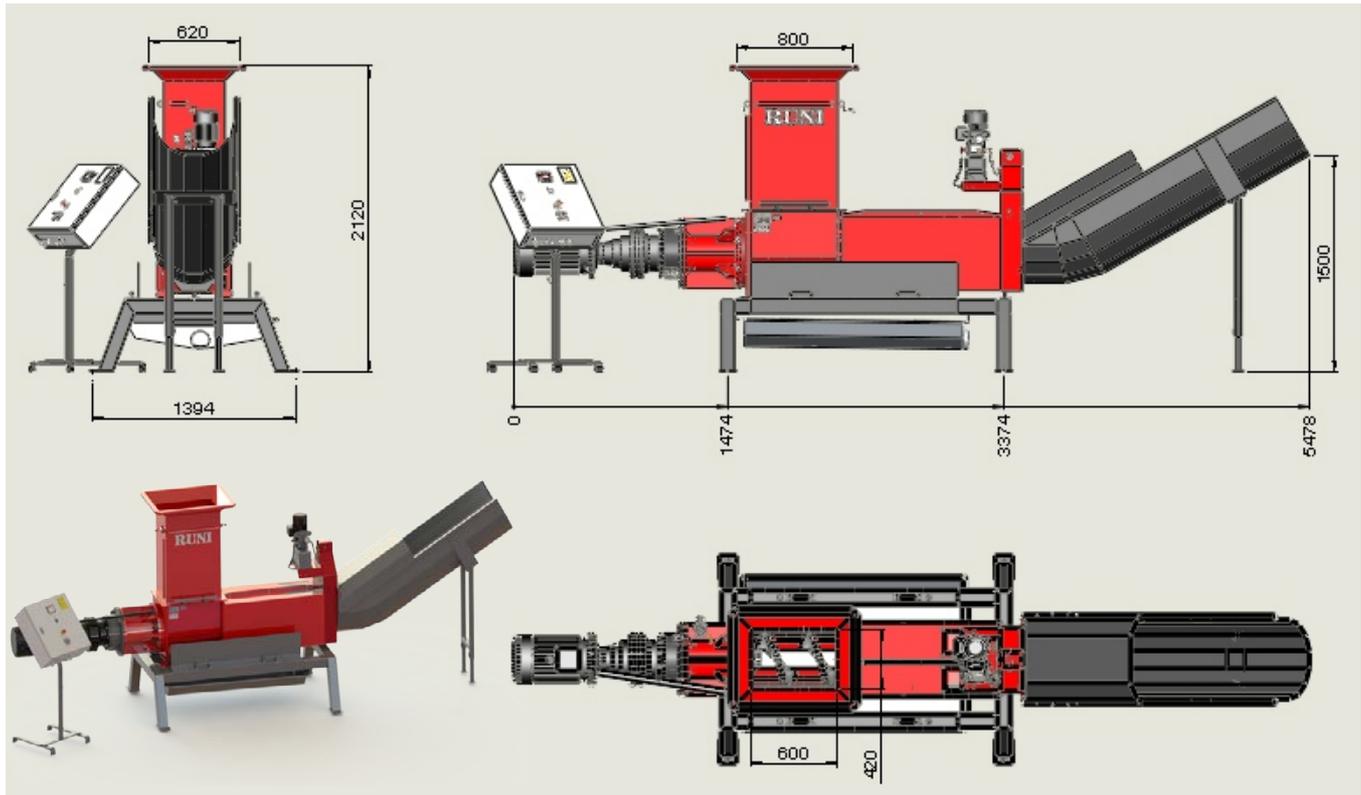


Verdichtung und Trennung - Aufgetautes Eis

Technische Daten für SK370

Dimensionale Zeichnung

Technische Änderungen vorbehalten.



Technische Daten

Material	Aufgetautes Eis
Stundenmenge	15.000 L
Diameter der Ablauf	370 mm
Trichter Öffnung	600mm x 420 mm
Gewicht	1500 Kg
Maschinengröße (LxBxH)	5478 x 1394 x 2120 mm
Motorleistung	Hauptmotor: 15 kW Hydraulikpumpe: 0,55 kW
Stromversorgung	3 x 400V, 50Hz, 63A
Kennzeichnung	CE Kennzeichnung



Verdichtung und Trennung - Aufgetautes Eis

Beschreibung

Hersteller von Speiseeis müssen die Retourware mit überschrittenem Verfallsdatum und fehlerhaften Produktionen vernichten. RUNI Schneckenverdichter erledigen sowohl das Zerstören als auch das Entleeren und Verdichten in einem Arbeitsgang, was beim Hersteller Handling und Platz spart. Die Installation des Verdichters in der Nähe der Produktion gewährleistet eine sofortige Zerstörung und spart gleichzeitig Transportkosten.



Funktion

Beim Trennen wird der Abfallstrom in zwei Teile verschüttet. Die Flüssigkeit kann in den Abfluss laufen oder in einigen Fällen gesammelt und für andere Zwecke wie Biogas oder Tierfutter verkauft werden. Das feste Material ist so trocken, dass es zu geringeren Kosten in einer Verbrennungsanlage oder dem Recycling zugeführt werden kann. Das vollständig aufgetaute Eis kann entweder manuell oder mit Förderband zugeführt werden. Die Flüssigkeit wird durch eine geeignete Lochmatrize herausgedrückt und die Feststoffe werden langsam aus der Auslaufwanne herausgedrückt. Die perforierte Matrize besteht aus säurebeständigem Edelstahl (AISI316), der Flüssigkeiten mit niedrigem pH-Wert standhält.



Vorteile

- 100% Zerstörung
- Sicher und Einfach Bedienung mit automatischer Start und Stopp.
- Keine Verschmutzung der Umgebungen.
- Matrize und Flüssigkeit Behälter im Edelstahl (AISI316) um niedriger pH Wert standzuhalten

Option

- Maschine im Edelstahl lieferbar (Waschfreundlich).
- Verschiedene Trichter.