

FILTROS DE TIERRAS CON DESCARGA AUTOMÁTICA FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE

Modelo **MAC**



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- *Las técnicas de filtración modernas de productos alimentarios deben tomar en consideración la calidad de la filtración y la economía del proceso. Por ello, hoy día, existe una demanda creciente de filtros con diseño de estructura móvil monobloc, equipados con accesorios de alta calidad técnica que aseguran la calidad y economía de la filtración.*
- *La filtración se realiza en ambiente cerrado, incluida la fase de aluvionado, consiguiéndose ciclos de filtración muy largos gracias a la dosificación optimizada del coadyuvante de filtración.*
- *La descarga de la torta filtrante colmatada se realiza en seco de una forma rápida y segura para el medio ambiente, mediante la rotación de los elementos filtrantes.*
- *El lavado final, se realiza automáticamente con un consumo de agua pequeño, mediante la inyección de chorros de agua dirigible en el interior de la campana.*
- *El consumo de energía eléctrica está reducido al mínimo debido al excepcional rendimiento de la electrobomba de nuestros filtros.*
- *El filtro incorpora un filtro exterior para el aprovechamiento del líquido que queda en el interior de la campana (en el modelo MAC-5).*

- *La filtración del líquido que queda en el interior de la campana al final del proceso se realiza mediante la última placa colocada en el interior de la misma (excepto en el modelo MAC-5).*
- *Además, los superfiltros MAC Horizontales disponen de una serie de accesorios que pueden ser incorporados a petición del cliente.*

ASPECTOS CONSTRUCTIVOS

- *Materiales de construcción en acero inoxidable AISI-304 (disponible en AISI-316 previa petición).*
- *Armazón móvil, compacto y sólido fabricado completamente en acero inoxidable.*
- *Electrobomba de alimentación en acero inoxidable.*
- *Rotación de los discos filtrantes para la eliminación de residuos de filtración por centrifugación: modelos MAC 5, 8 y 10: mediante motoreductor con purga de líquido acoplado en la parte inferior de la campana; resto de Modelos: mediante motor y correas de transmisión.*
- *Descarga en seco de los residuos de filtración mediante la apertura rápida de una compuerta de tipo mariposa.*
- *Carretilla para descarga de la torta fabricada en acero inoxidable.*
- *Control visual constante del proceso de filtración por medio de indicador instantáneo de caudal, mirillas iluminada y manómetros.*
- *Dosificación de los coadyuvantes de filtración con bomba de caudal variable.*
- *Circuito auxiliar para evitar el paso de líquido sucio a través de las telas en la fase de llenado.*
- *Cuadro de mandos centralizado.*



CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

- *Unidad completa de filtración, compacta y sólida, móvil sobre ruedas.*
- *Preparación de la mezcla de coadyuvante de diatomeas de forma homogénea y rápida. Formación de la precapa en pocos minutos gracias a la utilización de un recipiente provisto de electroagitador.*
- *Filtración sobre discos horizontales de gran espesor de chapa (2 mm. mínimo, según modelos) que les confieren gran robustez.*
- *Tortas de filtración estables incluso en ausencia de presión dinámica.*
- *Ciclos de filtración notablemente prolongados con elevada economía de tierras de diatomeas, gracias al sistema de dosificación proporcional que se obtiene mediante la bomba regulable.*
- *Posibilidad de filtrar con caudales específicos por metro cuadrado según sean las necesidades*
- *Una vez terminada la filtración, el producto residual contenido en la campana, puede ser filtrado: por medio de un pequeño filtro exterior (modelo MAC 5), utilizando la misma bomba del filtro ó por medio de una placa situada en la parte inferior del interior del filtro (para el resto de modelos).*
- *Descarga de la torta se produce por rotación del juego de discos filtrantes, sin utilización de agua.*
- *La torta seca se descarga, a través de una abertura de gran diámetro colocada en el fondo interior de la campana.*
- *Cuando la descarga de la torta se ha efectuado, el lavado final se realiza automáticamente mediante chorros de agua a presión orientables. La cantidad de agua utilizada en el lavado es mínima.*
- *Se incluye una carretilla para recoger la torta seca al acabar la filtración haciendo de este modo más cómoda y limpia la operación*
- *Posibilidad de filtración a temperatura comprendida entre 0°C y 80°C.*
- *Posibilidad de filtración en ambiente reductor.*



LAVADO Y LIMPIEZA DE LAS TELAS FILTRANTES

- Preparar un recipiente en el que puedan introducirse las placas, llenarlo de agua y disolver en frío la solución destaratarizante.
- Sumergir los sectores filtrantes en tal solución durante ocho horas.
- Cepillar las telas en la dirección del entramado con un chorro de agua a alta presión.
- Enjuagar las telas con agua corriente.

PRECAUCION

Cuando se produzca una obstrucción en una placa filtrante, nunca se debe bombear agua a contracorriente para deshacer la obstrucción creando una contrapresión; haciendo esto, se dañarían irremediablemente las telas metálicas.

	MAC/5	MAC/8	MAC/10	MAC/12	MAC/15	MAC/18	MAC/20	MAC/25
Superficie filtrante (m ²)	5	8	10	12	15	18	20	25
Producción máxima (lts/h)	12.500	20.000	25.000	30.000	35.000	48.000	50.000	60.000
Potencia instalada (Hp)	6,3	8,8	10,2	19,5	21	21	27	35,2
Presión máxima (Kgs/cm ²)	7	7	7	6	6	6	7	7
Nº de elementos filtrantes	17	27	35	28	35	42	34	42
Capacidad campana filtrante (l)	420	580	640	830	970	1.070	1.400	1.650
Capacidad cuba dosificadora (l)	100	160	380	380	380	480	480	480
Peso neto (Kg)	550	830	930	1.360	1.530	1.790	1.960	2.250
Dimensiones Alto x Ancho x Largo (mm)	1.700 1.000 2.200	1.980 1.400 2.250	2.250 1.400 2.250	2.210 1.500 2.650	2.450 1.500 2.650	2.700 1.960 2.650	2.900 1.960 3.200	3.250 1.960 3.200
Voltaje (V)	380	380	380	380	380	380	380	380
Elementos filtrantes con 80 micras de tamaño de poro Separación entre elementos filtrantes	AISI-304							
	29	29	29	30	30	30	30	30
Tipo bomba dosificadora	PISTON						MEMBRANA	
Tipo transmisión giro placas	MOTOR+REDUCTOR			MOTOR+CORREA				
Consumo agua de lavado (l)	130	130	130	250	250	250	350	350
Temperatura mín-máx utilización	0-80°C	0-80°C	0-80°C	0-80°C	0-80°C	0-80°C	0-80°C	0-80°C