Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CENTRIFUGA GEA WESTFALIA



ID	**0000000202705**
CONSTRUIDO EN	MIXTA
CUADRO ELECTRICO	INCLUIDO
FRECUENCIA	50/60 HZ
MARCA	GEA
TEMPERATURA MAX	100ºC
TENSION	220 V
TIPO	SC 35-36-177

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CENTRIFUGA GEA WESTFALIA

Dimensiones totales			
LARGO : 2.50 M	ANCHO : 1.35 M	ALTO : 2.20 M	PESO : 1200 KG

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

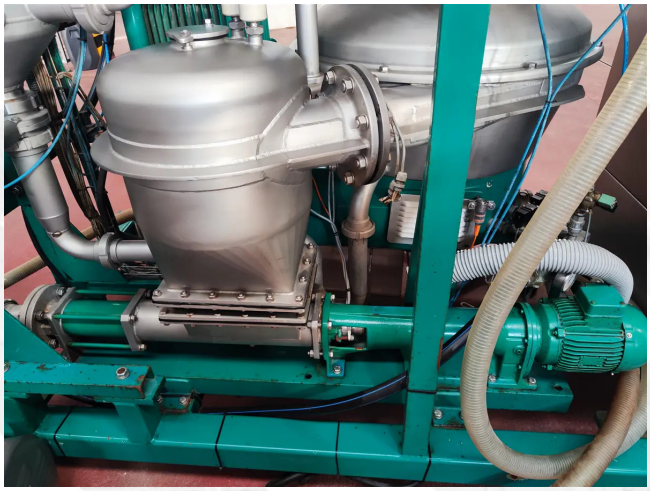
La centrifuga vertical es el último paso mecánico en la extracción del aceite de oliva. Se utiliza para eliminar el agua y las impurezas residuales procedentes del decanter horizontal. Los equipos GEA incorporan la tecnología más avanzada. Los modelos autolimpiantes reducen al mínimo el tiempo de parada y los costes de mantenimiento, a la vez que manejan el aceite con el máximo cuidado.

Las centrifugas GEA se equipan con tambor de platos tipo autodeslodante, apto para la separación solido liquido (clarificación de aceites) o para la separación de líquidos mezclados (purificación de aceite).

CENTRIFUGA GEA WESTFALIA









CENTRIFUGA GEA WESTFALIA



