Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DECANTER GEA WESTFALIA



ID	**0000000199354**
DIAMETRO	458/245
FRECUENCIA	50 HZ
MARCA	GEA
MODELO	RCA 450-08-10
PRODUCCIÓN	4000 KG/H APROX.
RPM	3000

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DECANTER GEA WESTFALIA

Dimensiones totales			
LARGO : 2.80 M	ANCHO : 1.10 M	ALTO : 1.65 M	PESO : 3280 KG

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

Descripción ampliada

Un decanter industrial es un tipo de centrífuga que se utiliza para separar sólidos y líquidos en procesos industriales, como tratamiento de aguas residuales, producción de aceite de oliva, elaboración de cerveza, extracción de almidón, etc.

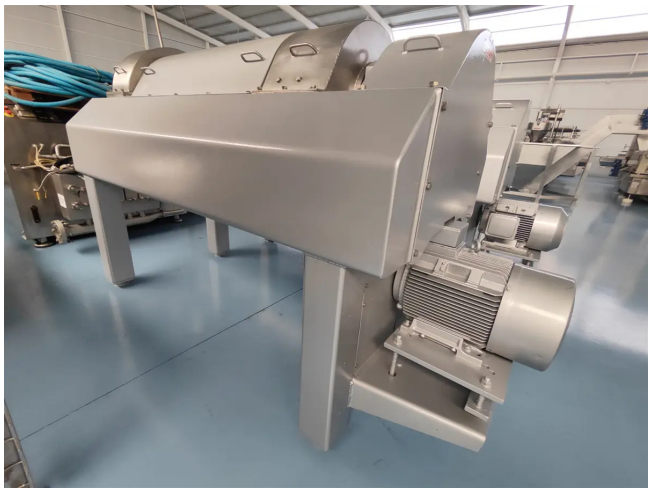
Los decanters separadores GEA de dos fases han sido diseñados especialmente para la extracción de aceite de oliva. El tambor posee una parte cilíndrica que permite una eficiente separación y clarificación de líquidos. La fuerza centrífuga proyecta las partículas sólidas contra la pared del tambor, que es transportada por el sinfín hacia la salida de sólidos.

La fase de aceite separada y clarificada descarga mediante gravedad por la salida de líquidos regulada por diafragmas del decanter, mientras que la fase sólida abandona el decanter por la salida de sólidos.

Sólidos: 1.8 kg/dm3.

DECANTER GEA WESTFALIA









DECANTER GEA WESTFALIA

