

Крикетфильтр представляет собой барометрический фильтр с большой полезной фильтровальной площадью из-за формы фильтровальных элементов. Крикетфильтр уникален благодаря запатентованной форме фильтр-элементов, позволяющих производить регенерацию обратным импульсом.

Крикетфильтр был впервые применен для фильтрации при переработке какао-бобов в 1988 году. Крикетфильтр используется для осветлительной фильтрации масла какао-бобов непосредственно после прессования. Крикетфильтр положительно зарекомендовал себя в какао-индустрии и успешно используется на заводах многих ведущих производителей.

Фильтрация масла какао-бобов представляет собой сгустительную фильтрацию. Основные шаги: Крикетфильтр заполняется, после недолгой циркуляции начинается фильтрация, после окончания цикла осадок сбрасывается с элементов обратным импульсом и оседает в коническое днище. Корпус частично опорожняется до удаления масла из цилиндрической части. Затем суспензия удаляется через донный вентиль. Обычно суспензия направляется обратно на пресс во избежание потерь продукта.

Преимущества Крикетфильтра.

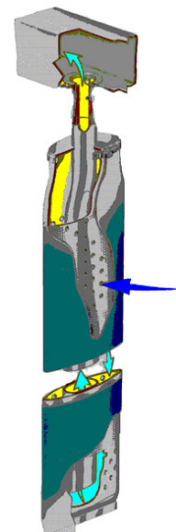
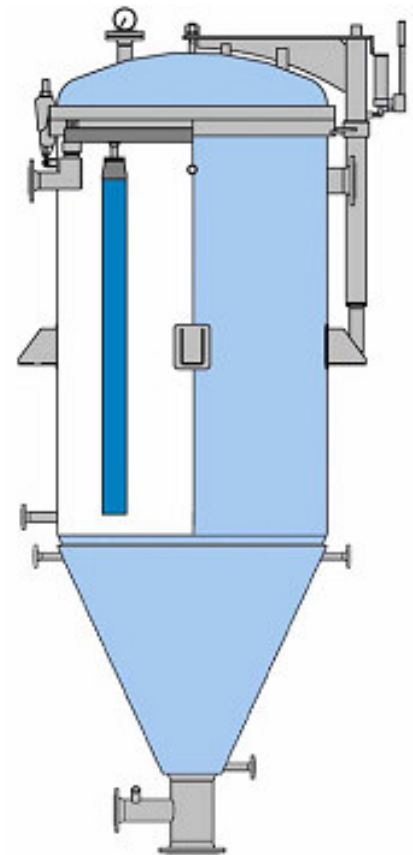
Крикетфильтр позволяет получить очень чистый фильтрат после очень непродолжительной циркуляции и может быть полностью автоматизирован.

Фильтровальные элементы устанавливаются группами на общих коллекторах. Удаление осадка с фильтровальной ткани производится обратным импульсом с помощью сжатого воздуха, подаваемого отдельно в каждый коллектор, что обеспечивает эффективную регенерацию. Фильтровальная ткань интенсивно регенерируется за очень короткое время.

В стандартном для какао-масла исполнении фильтр снабжается устройством для поднятия крышки, конус обернут паровой рубашкой. Крикетфильтр не имеет вращающихся частей, что сводит обслуживание к минимуму.

Общие данные для стандартного исполнения

- Материал корпуса : углеродистая или нержавеющая сталь
- Материал фильтр-пластин : нержавеющая сталь
- Максимальное рабочее давление : -1/6 бар
- Максимальная рабочая температура : -10 / 150 °С (зависит от фильтровальной ткани)
- Максимальная разница давлений : 4,5 бар
- Стандарт при конструировании : AD-2000 или другой по требованию
- Соответствие : PED 97/23/EC SELO 02257 (Китай) ГОСТ Р (Россия) и другие по требованию



CSS - новый подход компании Амафильтергруп

Во всем мире Амафильтергруп предлагает полный комплекс услуг, включающих капитальное оборудование, расходные материалы и сервис. Амафильтергруп может предложить широкий выбор фильтровальных решений, что делает наш подход более гибким и позволяет в точности исполнять требования заказчиков.



Осветлительная фильтрация масла какао с помощью Крикет-фильтра

**Технический бюллетень
RU-13310
2007-09**

Модель	Фильтр. площадь [м ²]	Длина элементов [мм]	Расст. между элементами [мм]	Объем осадка [дм ³]	Объем корпуса [м ³]	Вход DN	Выход DN	Вент. DN	Дренаж DN	Сброс суспенз. DN	Выходы паровой рубашки
1000C-19/1500-80	19	1500	80	370	1.8	50	3 x 50	65	50	150	25
1200C-35/2000-90	35	2000	90	690	3.4	50	3 x 65	80	50	200	25
1400C-50/2000-90	50	2000	90	1090	4.8	50	4 x 65	100	50	200	25
1600C-64/2000-90	64	2000	90	1420	6	80	5 x 80	100	80	200	25
1800C-84/2000-90	84	2000	90	1850	8	100	5 x 100	150	100	250	25

Другие модели возможны по специальному заказу

Примечание: размеры указаны ориентировочно. amafiltergroup оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию фильтров без предварительного уведомления.

Другие технические брошюры

RU-8010 Контрольная/полировочная фильтрация масла какао

CSS - новый подход компании Амафильтергруп

Во всем мире Амафильтергруп предлагает полный комплекс услуг, включающих капитальное оборудование, расходные материалы и сервис. Амафильтергруп может предложить широкий выбор фильтровальных решений, что делает наш подход более гибким и позволяет в точности исполнять требования заказчиков.

