

Prasy koszowo-tłokowe IPS 5.000, 10.000 i 15.000

Informacje

Prasy koszowe IPS są urządzeniami funkcjonalnymi, które umożliwiają efektywne otrzymywanie soku z różnych surowców: z twardych owoców jak jabłka, gruszki z owoców miękkich oraz warzyw. Znajdują też zastosowanie przy ekstrahowaniu ekstraktów ziołowych i korzennych oraz odwadnianiu osadów innych produktów. Dzięki swojej budowie i zastosowanemu systemowi sterowania na prasach IPS istnieje możliwość otrzymywania wysokiej jakości soków NFC oraz wypracowanie maksymalnego uzysku poprzez ekstrakcję wycieków w jednym cyklu pracy.

Zalety

- Wysoka wydajność 5-15 t/h
- Solidna i niezawodna konstrukcja
- Samooptymalizujący się system sterowania
- Hydraulika oparta na armaturze firmy Bosch Rexroth®
- Możliwość monitorowania poziomu i temperatury oleju z panelu operatora
- Regulacja prędkości obrotowej z panelu operatora
- Gniazda zapasowe dla przewodnic płyty dociskowej
- Swobodny dostęp do cylindra prasy i płyt poprzez dowolne przestawianie osłon ze stali nierdzewnej
- Dwie komory sokowe z systematycznym odprowadzaniem soku gwarantujące maksymalną wydajność, optymalne spulchnianie miazgi, łatwiejszy rozładunek oraz dłuższą żywotność napędu cylindra

Dane techniczne

Wydajność	ok. 5 -15 t/h
Uzysk	83-93%
Wymiary	długość: od 7 900 do 8200 mm szerokość: od 3 000 do 3700 mm wysokość: od 3 100 do 3600 mm
Masa netto	od 21 do 30 ton
Objętość cylindra sokowego	od 6500 do 10000 l
Średnica wew. cylindra sokowego	od 2 000 do 2400 mm
Ilość elementów filtracyjnych	230, 300, 380 szt.
Moc zainstalowana	od 30 do 37 kW
Ciśnienie nominalne (maks.)	210 (280) bar
Temperatura pracy oleju	50°C
Poziom hałasu	<90 dBA

