

Linha de Produtos - Centrífugas de Açúcar

Línea de Productos - Centrífugas de Azúcar

Características Técnicas das Centrífugas Descontínuas	Unid.	Modelos		
		TC1500	TC.1800	TC.2000
Capacidade de Carga Máxima	Kg	1.500	1800	2000
Dimensões Internas do Cesto	mm	1.450x1.100	1.600x1.100	1.600x1.200
Espessura da Camada do Produto	mm	230	230	230
Velocidade Máxima	rpm	1200	1200	1200
Número Máximo de Ciclos	cl/h	26	26	26
Potência do Motor	cv	350	400	400
Capacidade Máxima de Massa Cozida	t/h	42	50	56

Centrífuga Contínua Texas

- **ALIMENTAÇÃO:** Especialmente projetada e preparada para receber uma alimentação centralizada, direcionando a massa diretamente para o centro do distribuidor, que, por sua vez, destina esta massa uniformemente por toda a área do cesto, promovendo um perfeito equilíbrio.
- **CESTO:** Construído totalmente em inoxidável AISI-316-L, altamente robusto e objetivamente projetado com duas paredes cônicas com ângulos diferentes para trabalho e estrutura, objetivando suportar os efeitos negativos da força centrífuga, com isto atingindo uma produtividade otimizada.
- **PIVOTERIA:** O projeto deste componente do processo produtivo, foi desenvolvido a partir do conceito de duplo movimento de rotação inter-relacionado entre o eixo central e um segundo eixo oco do pivô, com o cubo externo da pivoteria, permitindo um duplo alinhamento de todo o conjunto, proporcionando um trabalho mais suave e equilibrado da centrífuga.
- **SAIA/CHICANA:** Construídas em aço inox AISI-316-L e aparafusadas para fácil montagem e desmontagem, com uma dupla selagem entre as mesmas, impedindo assim a mistura entre méis e açúcar.
- **AMORTECEDORES:** Excepcionalmente, todo o conjunto é dotado de quatro pares de amortecedores isolando o monitor superior, onde estão dispostos todos os componentes rotativos, da parte inferior onde se encontra o motor, bem como instalados sobre uma inclinação provocada, que se nivela automaticamente pela tensão das correias, possibilitando um funcionamento superestabilizado da centrífuga.

Centrífuga Continua

- **ALIMENTACIÓN:** Especialmente diseñada y preparada para recibir una alimentación centralizada, dirigiendo la masa directamente al centro del distribuidor que, a su vez, ubica dicha masa uniformemente sobre toda el área de trabajo, permitiendo un equilibrio perfecto;
- **CESTO:** Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-316-L, extremadamente robusto y especialmente diseñado con dos paredes cónicas de ángulos diferentes para trabajo y estructura, con el objetivo de resistir los efectos negativos de la fuerza centrífuga, alcanzando así una productividad optimizada;
- **PIVOTERÍA:** El diseño de este componente del proceso productivo se desarrolló a partir del concepto de doble movimiento de rotación interrelacionado entre el eje central y un segundo eje hueco del pivote con el cubo externo de la pivotería, lo cual permite una doble alineación de todo el conjunto y facilita el trabajo más suave y equilibrado de la centrífuga;
- **DEFLECTOR:** Fabricados en acero inox. AISI-316-L y atornillados para su fácil montaje y desmontaje, con doble sellado entre los mismos que impide la mezcla de mieles y azúcar.
- **AMORTIGUADORES:** Excepcionalmente todo el conjunto está dotado de cuatro pares de amortiguadores que aíslan el monitor superior donde están dispuestos todos los componentes rotativos, desde la parte inferior hasta el lugar donde se encuentra el motor, así como instalados sobre una inclinación provocada, que se nivela automáticamente por la tensión de las correas, permitiendo un funcionamiento super estabilizado de la centrífuga.

- **ROTAÇÃO:** Foi essencialmente projetado um sentido de rotação anti-horário, combinado com uma condição facilitada nos tipos de contratelas utilizadas, consequência de uma centrifugação mais eficiente e com isto um ganho real de produtividade.

- **ROTACIÓN:** Fue esencialmente diseñado en sentido de rotación anti horario, combinado con una condición facilitada en los tipos de contramallas utilizadas, consecuencia de una centrifugación más eficiente y con ello de un aumento real de productividad.

Características Técnicas das Centrifugas Contínuas Série TC.14, TC.16 e TC.18

Modelos

	Unid.	TC.14	TC.16	TC.18
Diâmetro Externo do Cesto:	mm	1400	1620	1800
Diâmetro Externo da Tela:	mm	1300	1400	1600
Superfície da Tela:	cm ²	19.440	20.940	23.930
Velocidade de Rotação:	RPM	1.500	1.500	1.500
Potência do Motor:	CV	150	200	250
Capacidade de Massa Cozida – (Af):	t/h	35 a 40	45 a 50	50 a 60
Capacidade de Massa Cozida – (Mb):	t/h	35 a 45	45 a 55	50 a 65
Capacidade de Massa Cozida – (Mc):	t/h	20 a 30	25 a 30	30 a 35

Af – Centrifuga Para Afinação

Mb – Centrifuga Para Massa B

Mc – Centrifuga Para Massa C

