

Prasa do wyciskania soku z owoców firmy Bucher

Typ HPX 5005i



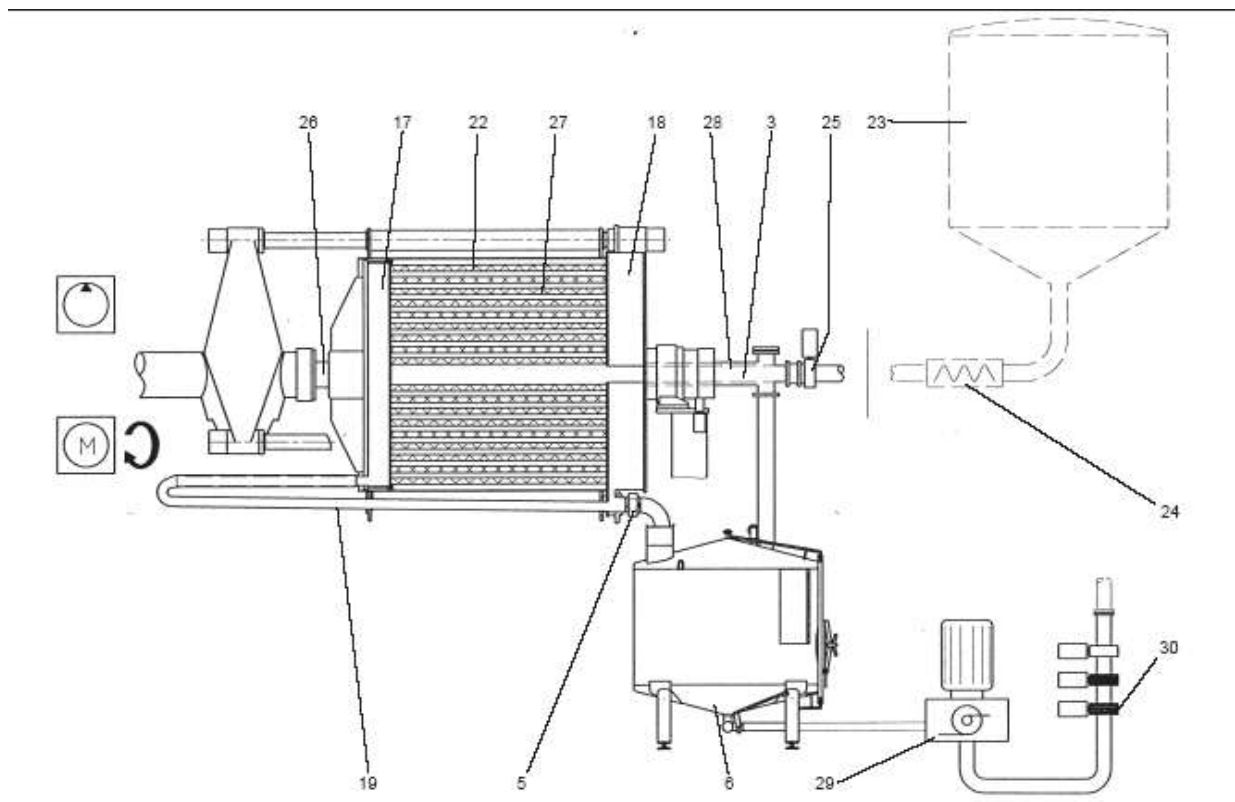
Opis prasy

Prasa HPX 5005 i umożliwia w pełni zamknięty i higieniczny przerób prasowanego materiału. Wszystkie elementy mające jakikolwiek kontakt z prasowanym materiałem, bądź też sokiem są wykonane ze stali szlachetnej. Pulpit sterowniczy oraz urządzenie do odprowadzania wyłoków mogą być ustawiane w sposób uniwersalny, tzn. po lewej lub po prawej stronie prasy. Kompaktowy zespół prasowania jest osadzony obrotowo w łożyskach głównych na ramie prasy. Mocny silnik z wbudowanym hamulcem należący do napędu rotacyjnego z przekładnią planetarną gwarantuje spokojną pracę prasy. Agregat hydrauliczny z nastawną pompą osiową wielotłokową wytwarza niezbędną siłę nacisku. Sprawdzony układ filtrująco-dreńujący firmy BUCHER wraz z opatentowanymi szybkimi zamkami pozwala na osiągnięcie optymalnej wydajności podczas wyłaczania soku.

Umieszczone centralnie doprowadzenie miazgi połączone ze spustem soku tworzą razem całkowicie zamknięty układ prasowania. Zbiornik soku został wyposażony w całkowicie zautomatyzowany układ mycia CIP. Przebieg procesu przekazywany jest, za pośrednictwem ekranu dotykowego (Touch Screen) do IPC, który przeprowadza przeliczenia optymalizacyjne. Solidne, ze wszystkich stron zamknięte osłony gwarantują zawsze bezpieczną pracę.

Zaczerpnięto z:

Uniwersalna prasa do owoców HPX 5005 i z autooptymalizacją. Instrukcja eksploatacji. BUCHER-GUYER AG Foodtech
leonard.kolasa.priv.pl



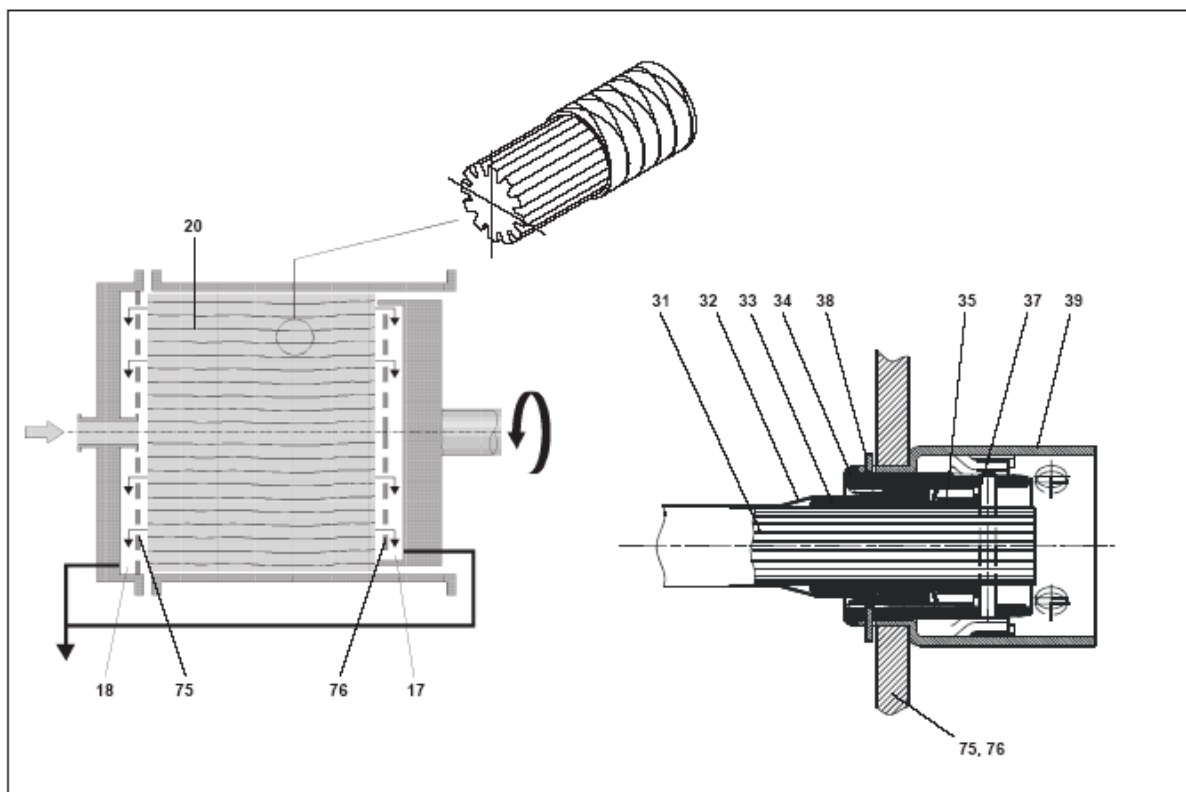
Opis działania

Współdziałanie zespołów, przebieg poszczególnych cykli

Miazga ze zbiornika miazgi (23) jest pompowana do zamkniętego płaszczu (22) przy pomocy pompy (24) przez zasuwę (25) i króciec (3). Tłok (26) wywiera nacisk na miazgę. Sok spływa przez elementy filtrujące (27) do obu komór sokowych (17,18). Z tylnej komory (17) sok spływa do wanny (6) przez rurę teleskopową (19) oraz zawór wypływowy (5). Z przedniej komory (18) sok kierowany jest do wanny (6) poprzez centralny króciec wypływu soku (28) i jego zawór (5). Za pośrednictwem pompy (29) i zaworu (30) podawany jest następnie do specjalnego tanku użytkownika prasy.

Po zakończeniu fazy prasowania tłok (26) cofa się, zaś sama prasa w tym czasie powoli obraca się. Dzięki temu cała miazga jest dokładnie spulchniana, po czym włącza się kolejny cykl prasowania. Docisk wzrasta w sposób ciągły. Dzięki wielokrotnemu spulchnianiu miazgi oraz kolejnym cyklom prasowania możliwe jest osiągnięcie optymalnej wydajności oraz uzysku.

Po zakończeniu programu prasowania płaszcz (22) otwiera się hydraulicznie, wytłoki są usuwane do specjalnego leja, a następnie odprowadzane przy pomocy transportera.



Układ drenów

Układ drenów (20) składa się z 280 elementów filtrujących, które przy pomocy opatentowanych szybkich zamknięć są zamocowane do przedniej (75) oraz tylnej (76) płyty zbierającej sok.

Sok spływa przez rękaw filtrujący (32), który zatrzymuje cząstki stałe, do rowków wzdłużnych rdzenia drenów (31), który odprowadza wyłoczony sok do obu komór soku (17, 18).

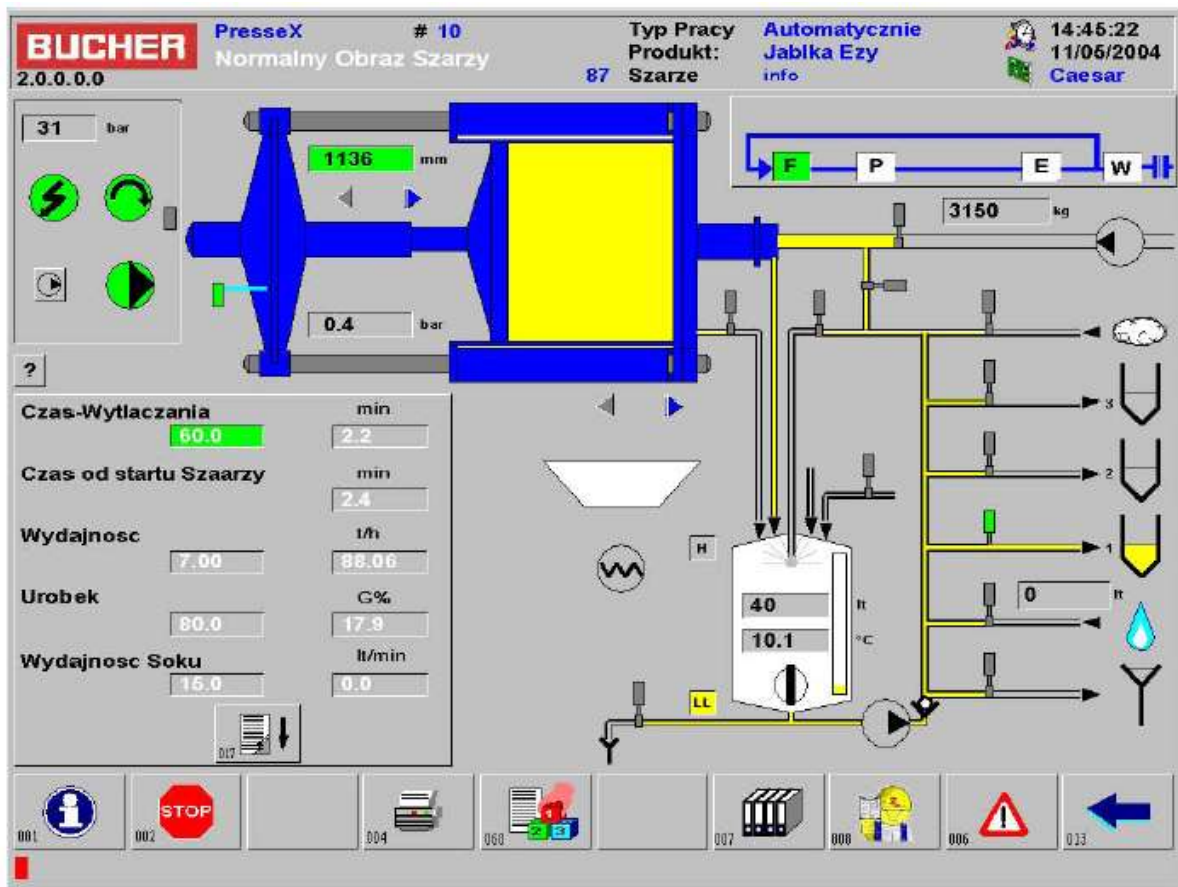
Elementy te mają dodatkowo za zadanie spulchnianie miazgi. Odbywa się to podczas cofania głównego tłoka z jednoczesną rotacją zespołu prasowania.

Elementy filtrujące są zbudowane w sposób następujący:

- 31 Rdzeń drenu
- 32 Rękaw filtrujący
- 33 Samouszczelniający pierścień gumowy
- 34 Uchwyt rdzenia
- 35 Uchwyt pierścienia samouszczelniającego
- 37 Sworzeń przytrzymujący
- 38 Pierścień zabezpieczający
- 39 Rurka dystansowa

W zależności od prasowanego produktu można zastosować także rękawki filtrujące (32) o mniejszych oczkach.

Wytłaczanie – Wizualizacja



Okno "Szarża Normalna" przedstawia Prasę i pokazuje na ekranie na bieżąco w którym punkcie wytłaczanie obecnie się znajdujemy:

- Pozycja tłoka i obudowy (Obrazowo i Liczba podająca pozycję),
- Odcinek procesu (np. Napełnianie, wytłaczanie itd.),
- Pole zawierające dane aktualnego wytłaczania (Czas, wydajność, uzysk itp.),
- Poziom soku w zbiorniku (tanku), objętość i temperaturę,
- Za/wyłączenie pomp i zaworów, pozycję zaworów,
- Bieżący stan danych dot. procesu i agregatów

Listwa ikonek będzie w zależności od uprawnień obsługującego i dodatkowych funkcji odpowiednio (różnie) przedstawiona.

Objaśnienie kolorów :

Zielony: oznacza stan aktywny, załączony lub otwarty.

Szary: oznacza stan bierny, wyłączony i zamknięty.

Czerwony: oznacza błąd, zakłócenie lub powrót niemożliwy.

Żółty: oznacza w tych polach przepływ, obecność miazgi lub soku.

Jasnoniebieski: oznacza obecność wody.

Fioletowy: oznacza ług lub środek neutralizujący.

Brazowy: sterowanie nie rozumie stanu (pozycji) prasy. To może wystąpić tylko przy błędnej obsłudze, lub przy generalnym błędzie w systemie prasy.

Zaczerpnięto z:

Uniwersalna prasa do owoców HPX 5005 i z autooptymalizacją. Instrukcja eksploatacji. BUCHER-GUYER AG Foodtech
leonard.kolasa.priv.pl