



Separazione dell'olio dalle olive

Decanter X4, X6, X7 e X9 ad alte prestazioni



Il decanter X6

Applicazione

I decanter serie X di Alfa Laval sono progettati per ottimizzare il rapporto costo/prestazioni nella filiera dell'olio d'oliva. Compatti ed efficienti, sono progettati per il processo di estrazione dell'olio da olive, tra cui la chiarificazione, l'estrazione, la disidratazione sia per la prima che per la seconda estrazione.

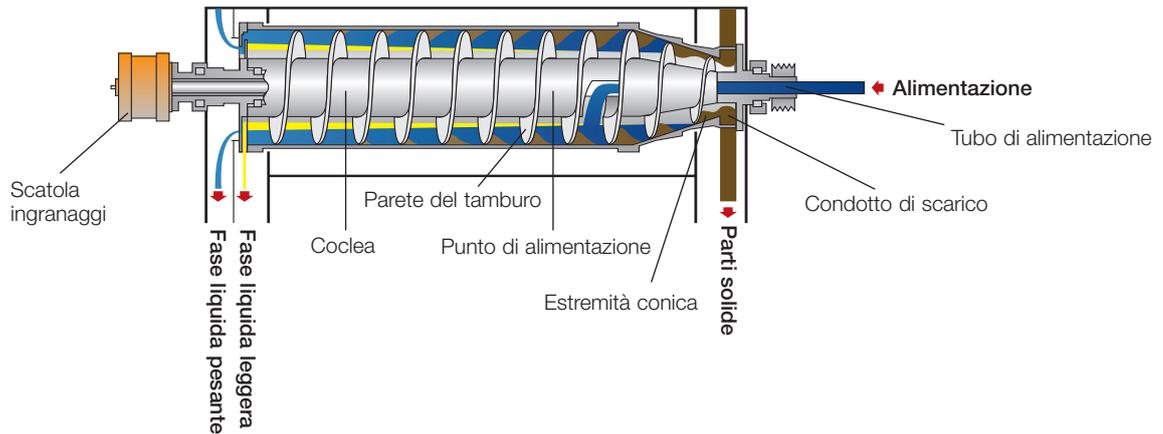
Caratteristiche di progettazione e vantaggi

I decanter sono dotati di un sistema speciale denominato a pressione dinamica variabile (VDP). La geometria del tamburo e della coclea consente di sottoporre le parti solide ad alta pressione prima dello scarico, rendendole così particolarmente asciutte. Tramite il controllo elettronico della velocità della coclea (velocità differenziale), è possibile regolare il livello della pressione e impostarlo in modo da ottenere il grado di asciuttezza richiesto.

Si può usare lo stesso decanter per entrambe le operazioni, a due fasi e a tre fasi, in base alle differenze di densità relativa. Nel funzionamento a tre fasi, le particolari caratteristiche della geometria del tamburo consentono di utilizzare il cosiddetto sistema ARA. Questo sistema controlla la regolazione specifica del livello del liquido nel decanter, che ottimizza la qualità dell'olio e il consumo di acqua.

La maggiore chiarezza dell'olio separato nel corso del processo in tre fasi si può ottenere aggiungendo una minore quantità di acqua di diluizione. Ciò assicura una più alta qualità dell'olio e un minore consumo di acqua. Per lo stesso motivo, tutti i componenti sono realizzati in acciaio inox AISI 316 comprese le coperture del tamburo. Speciali cerniere delle coperture facilitano l'apertura, la manutenzione e la pulizia. I decanter sono inoltre dotati di un sistema di protezione contro i sovraccarichi in versione elettronica o meccanica.

Funzionamento in tre fasi



Dotazione standard

I decanter comprendono i seguenti componenti forniti di serie:

- pompe incorporate per l'invio dell'acqua e/o dell'olio al separatore
- set di ricambi
- set di attrezzi di smontaggio e manutenzione
- olio lubrificante e grasso con il relativo lubrificatore e ingrassatore
- serbatoio equipaggiato con filtro a vibrazione adatto alla raccolta delle fasi liquide (acqua e olio)
- misuratore di flusso con staffa, comprensivo di elettrovalvola
- raschiatore con collettore di scarico della sansa
- boccole satelliti per la protezione delle uscite della sansa.

Accessori opzionali

Sono disponibili i seguenti dispositivi ausiliari da usare insieme ai decanter X:

- sistema controrotante di regolazione elettronica della velocità differenziale del trasportatore o della coclea e di misurazione della coppia del trasportatore
- kit di conversione dal funzionamento in tre fasi al funzionamento in due fasi.

Principio di funzionamento

La configurazione del decanter assicura la separazione in tre fasi della pasta di olive in ingresso: olio, parti solide e acqua. La pasta è alimentata nel tamburo attraverso un tubo di ingresso fisso, quindi accelerata in modo uniforme dal rotore di entrata. La separazione avviene all'interno di un tamburo cilindrico orizzontale dotato di coclea. Grazie alla forza centrifuga, le parti solide si depositano istantaneamente sulla parete del tamburo.

Il trasportatore ruota nella stessa direzione del tamburo, ma a differente velocità, convogliando così le parti solide verso l'estremità conica. L'olio, che è più leggero, fluisce all'interno, mentre le parti solide si spostano verso il perimetro esterno e l'acqua resta al centro. La separazione avviene sull'intera lunghezza della parte cilindrica del tamburo. Le due fasi liquide raggiungono le rispettive uscite passando attraverso un filtro vibrante e quindi si scaricano nei serbatoi di raccolta.

Dati tecnici	X4	X6	X7	X9
Diametro tamburo in mm (poll.)	280 (11)	360 (17)	440 (17)	575 (23)
Lunghezza tamburo in mm (poll.)	1260 (44)	1512 (60)	2300 (91)	2440 (96)
Velocità max. tamburo	4400 giri/min.	4200 giri/min.	3800 giri/min.	2900 giri/min.
Forza centrifuga max.	3030	3549	3500	2703
Peso in kg (libbre)	1500 (3307)	2300 (5071)	3500 (7716)	7000 (15400)
Potenza installata in kW (CV)	15 (20)	18.5 (25)	41 (55)	45 (60)
Lunghezza in mm (poll.)	3130 (123)	4000 (157)	4800 (189)	6000 (236)
Larghezza in mm (poll.)	780 (31)	990 (39)	1060 (42)	1300 (51)
Altezza in mm (poll.)	930 (37)	1233 (49)	1376 (54)	1574 (62)

PFT00316IT 1005

Alfa Laval si riserva il diritto di apportare modifiche alle specifiche senza preavviso.

Come contattare Alfa Laval

I contatti Alfa Laval aggiornati relativi a tutti i paesi sono sempre disponibili presso il nostro sito web www.alfalaval.com