



Очевидные преимущества для отрасли производства напитков

Тарельчатые сепараторы серии Clara





Сепараторы серии Clara:
бережная переработка,
высокая эффективность,
низкое энергопотребление

Высокоскоростные сепараторы Clara специально разработаны для применения в пищевой промышленности и производстве напитков. Их основными преимуществами являются бережная переработка продукта, высокоэффективная сепарация и снижение расхода электроэнергии.



Каждая модель имеет свои преимущества

Серия Clara содержит модели всех размеров — от лабораторных или пилотных до моделей для крупных заводов по переработке продуктов питания и напитков, обладающих огромными мощностями. В зависимости от модели сепараторы серии Clara поставляются в различных конфигурациях — от негерметичных конструкций (с верхней загрузкой) до полностью герметичных.

Сепараторы Clara обладают несколькими явными преимуществами в зависимости от модели.

Тарельчатый штуцер

Тарельчатый штуцер позволяет бережно ускорить подачу материала. Это повышает эффективность сепарации и уменьшает пенообразование.

Герметичное уплотнение Oxy-Stop

Гидравлический затвор на выпуске сепаратора предотвращает окисление продукта, а также потерю летучих ароматических соединений и CO₂.

Указатель моделей сепараторов серии Clara

Модель	Тип впускного штуцера	Уплотнение на выпуске	Полная герметичность	Рама
Clara 20	Тарелка	Нет	Нет	Да
Clara 80	Кулиса	Механическое уплотнение	Нет	Да
Clara 200	Тарелка	Мех. уплотнение/затвор Oxy-Stop	Нет	Да
Clara 250	Полый шпиндель	Механическое уплотнение	Да	Да
Clara 401	Полый шпиндель	Мех. уплотнение/затвор Oxy-Stop	Да	Нет
Clara 501	Полый шпиндель	Мех. уплотнение/затвор Oxy-Stop	Да	Нет
Clara 601	Полый шпиндель	Мех. уплотнение/затвор Oxy-Stop	Да	Нет
Clara 701	Полый шпиндель	Мех. уплотнение/затвор Oxy-Stop	Да	Нет

Полностью герметичная конструкция

Достигается за счет сочетания полого шпинделя при подаче продукта, герметичного выпуска благодаря использованию механического уплотнения и барабана сепаратора, заполненного жидкостью.

Помимо максимальной эффективности сепарации и значительного снижения энергопотребления, полностью герметичная конструкция исключает проникновение воздуха в жидкость, что, как правило, является источником пенообразования и ухудшения качества продукта.

Полый шпиндель

Эта уникальная конструкция обеспечивает плавное ускорение чувствительных к сдвигу частиц, что способствует максимальной эффективности сепарации и сокращает расход электроэнергии.

Комплектующие и производственные системы Альфа Лаваль для обработки напитков

Высокоскоростные сепараторы. Декантерные центрифуги. Теплообменники, включая выпарные, пастеризаторы и стерилизаторы. Системы мембранный фильтрации. Установки регенерации аромата. Насосы, запорная арматура, трубы и фитинги, а также другие компоненты для управления потоком жидкости. Оборудование для мойки резервуаров. Системы управления и автоматизации.



Модель сепаратора Clara 200



Модель сепаратора Clara 701



Вспомогательные системы для больших и малых моделей

Модели Clara 20, Clara 80, Clara 200 и Clara 250 средних размеров устанавливаются на подвижной раме для упрощения монтажных работ, экономии рабочего пространства и обеспечения мобильности установки (на всех рамках предусмотрены колеса). На раме монтируется все оборудование, необходимое для эффективной и безотказной эксплуатации сепаратора. Также имеются панель управления и трубная обвязка, включающая необходимые компоненты для подачи в сепаратор продукта и технической воды.

В качестве дополнительного оборудования для сепараторов Clara поставляются насосы на входе и насосы слива, а крупногабаритные установки могут также оснащаться измерителями мутности и устройствами регулирования мощности.

Помимо моделей Clara, компания Альфа Лаваль также поставляет другие сепараторы для линий по производству напитков, например модели CR для отжима масла из цитрусовых.

Модели больших размеров менее пригодны для установки на подвижную раму. В этом случае электрические панели для выключателей и панель управления устанавливаются на опорную раму из нержавеющей стали. Трубопроводы для подачи продукта и технической воды, запорная арматура и контрольно-измерительные приборы монтируются на противоположной стороне этой же опорной рамы.

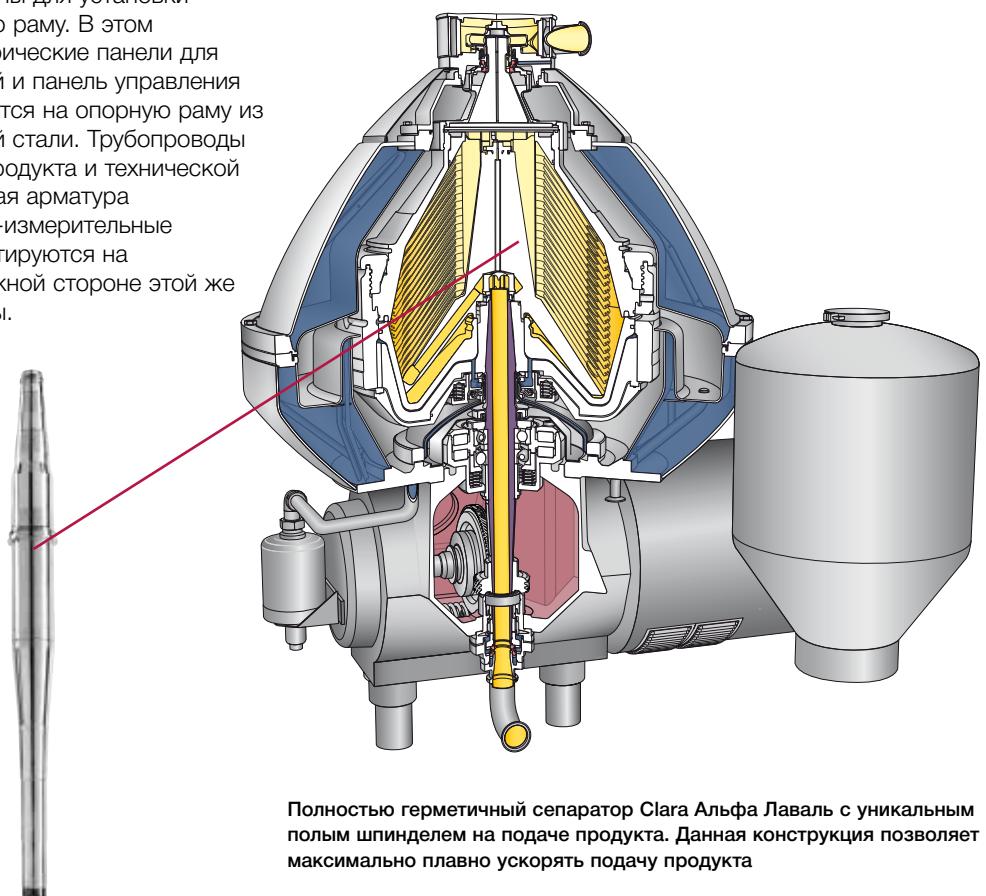
Другие сферы применения

Помимо производства вина, чая и кофе, а также переработки цитрусовых, сепараторы модельного ряда Clara также могут быть использованы в других сферах.

Получение соков из яблок, ягод и прочих континентальных плодовых культур.

Получение соков из тропических фруктов, таких как маракуйя, манго и ананас.

Различные промышленные бродильные установки.



Полностью герметичный сепаратор Clara Альфа Лаваль с уникальным полым шпинделем на подаче продукта. Данная конструкция позволяет максимально плавно ускорять подачу продукта



Цитрусовые

Оборудование любой производительности для переработки цитрусовых в соответствии с индивидуальными требованиями

Сепараторы Clara могут использоваться для осветления в процессе переработки цитрусовых. Независимо от того, подвергается ли переработке сок прямого отжима или концентрированный сок, мы можем предложить сепаратор необходимого размера и мощности. Ассортимент сепараторов для цитрусовых также включает модели CR, предназначенные для обезжикивания сока и регенерации масла путем холодного отжима из кожуры.

Соки прямого отжима

При производстве соков прямого отжима качество играет ключевую роль. Благодаря современным системам подачи продукта сепараторы Clara идеально подходят для данной задачи, независимо от необходимости регулировки уровня мякоти до пастеризации или же во время предварительной обработки в системе снижения горечи.

Концентрированные соки

Сепараторы Clara могут использоваться для осветления концентрированных соков перед концентрированием. При использовании надлежащего сепаратора-осветителя можно увеличить эффективность работы вакуум-выпарной установки за счет меньшего содержания взвесей или продлить работу ультрафильтрации.

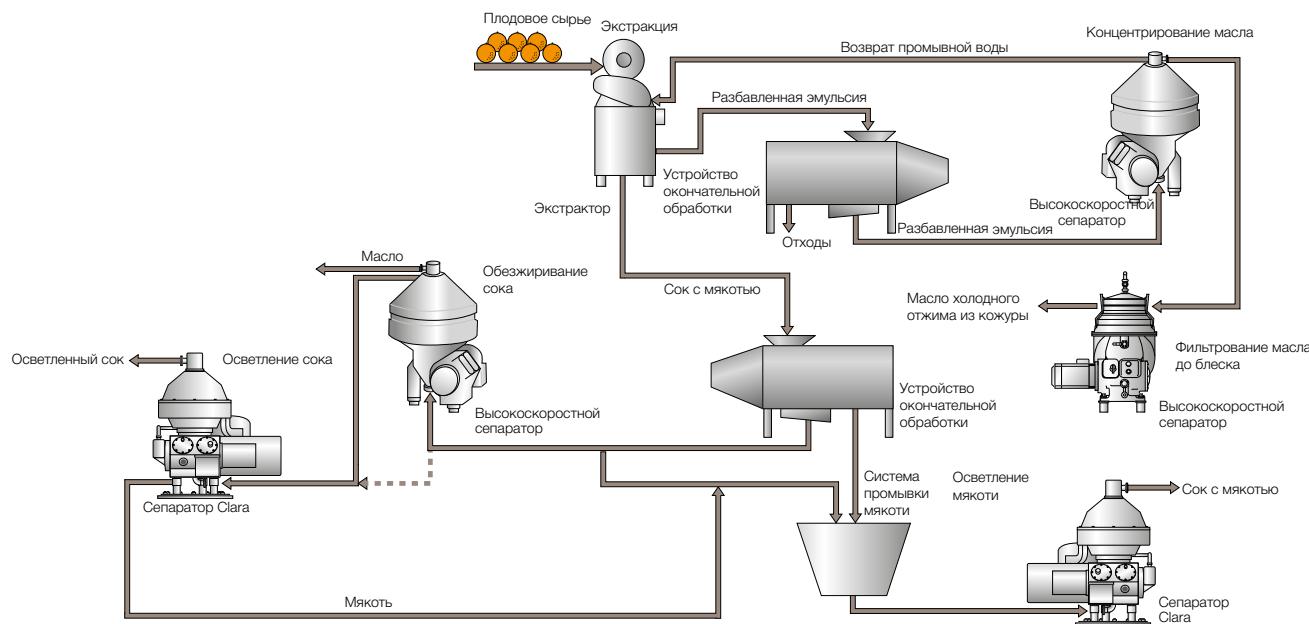
Производительность в зависимости от перерабатываемого сырья и применяемой технологии

	Clara 20	Clara 80	Clara 200	Clara 250	Clara 401	Clara 501	Clara 601	Clara 701
Сок прямого отжима, м ³ /ч	0,5	1	3	3	8	12	10	12
Концентрированный сок, м ³ /ч	1	2	8	9	16	20	20	25

Промывка мякоти и сердцевины

Для максимально возможной регенерации твердой фазы необходимо также извлечь растворимые сухие вещества, экстрагируемые водой (водорастворимый экстракт апельсина). Данный процесс зависит от типа экстрактора, установки окончательной обработки и т. п., однако необходимый тип сепаратора Clara всегда будет у вас под рукой.

Технология производства сока

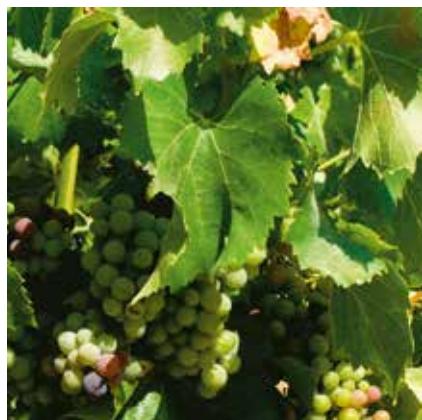




Вино



Производство вина высокого качества при минимальных временных затратах



Современным виноделам сепараторы Clara предлагают различные возможности по оптимизации винодельческого процесса с точки зрения качества. Процессам, занимающим много времени и требующим больших усилий для достижения наилучших результатов, таких как брожение и созревание, необходимо уделить особое внимание. Сепараторы Clara могут осветлять сусло или вино, гарантируя надежные результаты, сокращение временных затрат и трудоемкости.

Благодаря непрерывной работе сепараторов Clara можно сократить использование кизельгуровых фильтров. Таким образом снижаются расходы на приобретение и утилизацию указанных фильтров, а также сокращается число работников.

Осветление сусла

При использовании пневматического пресса или декантера для экстракции сока отпадает необходимость в выдержке сусла в резервуаре-отстойнике. Сусло можно пропускать непосредственно через сепаратор Clara, тем самым экономя время и электроэнергию, которые необходимы для охлаждения сусла. Также в этом случае экономится рабочее пространство.

Поскольку объем твердой фазы, выпускаемый из сепаратора Clara, намного меньше, чем осадок, находящийся на дне резервуара-отстойника, требуется кизельгуровый фильтр меньшего размера.

Ввиду того что при переработке сусла в сепараторе на входе большая концентрация взвешенных частиц, чрезвычайно важно выбрать модель с высокоэффективной выгрузкой твердой фазы. Эта функция имеется во всех моделях Clara.

Осветление молодого вина

При использовании сепараторов Clara можно остановить брожение в любое время, пропустив молодое вино через сепаратор. Также можно сепарировать вино после того, как оно настоялось.

Осветление зрелого вина

Когда вино готово, емкости для хранения можно быстро опорожнить с помощью сепараторов Clara, в результате получая прозрачное вино.

Игристое вино

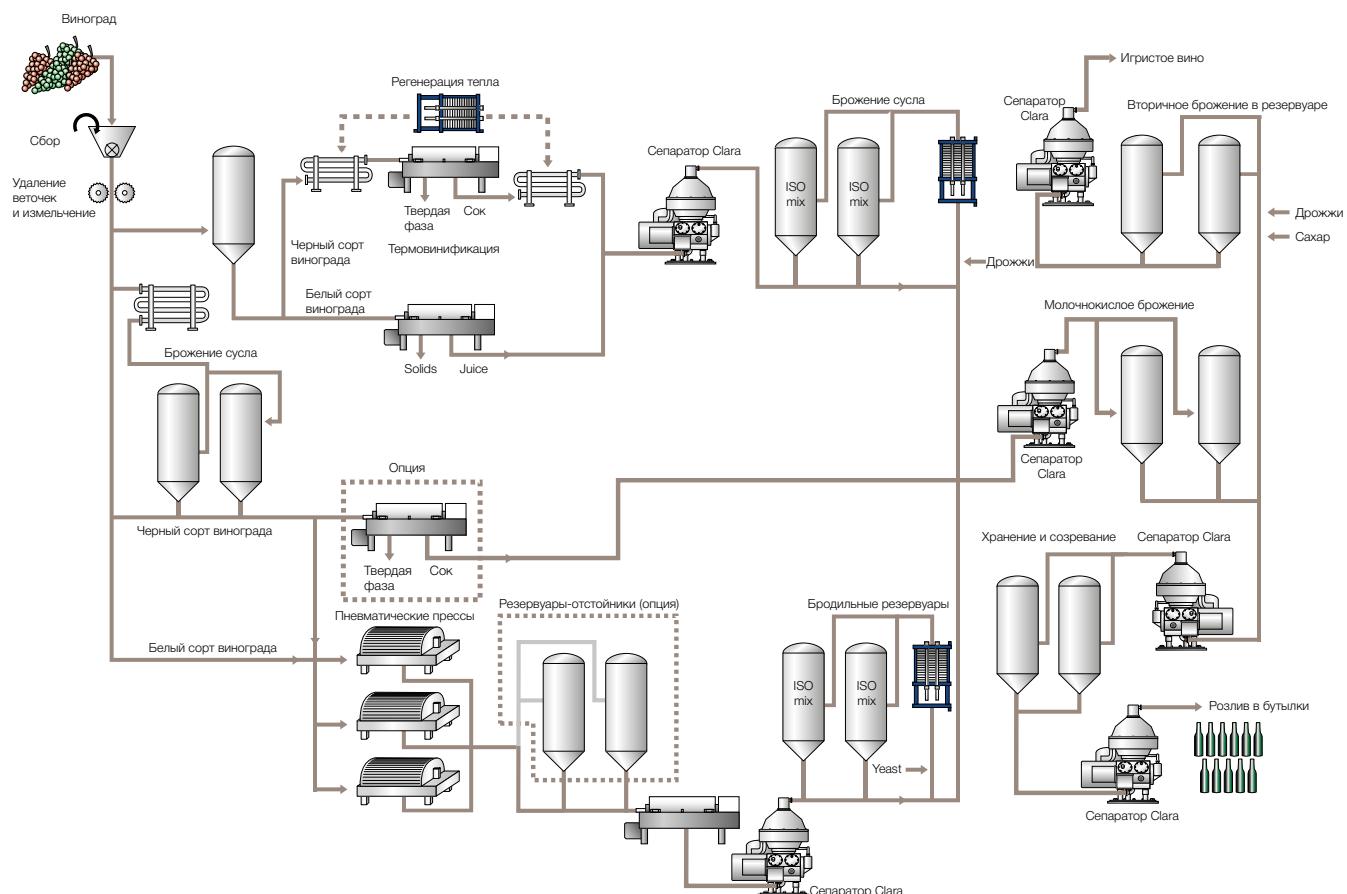
Во время вторичного брожения в емкости под давлением с помощью сепаратора Clara можно удалить дрожжи и получить настоящее игристое прозрачное вино. При этом чрезвычайно важно обеспечить надежную герметизацию для удержания углекислого газа (CO_2).

Производительность в зависимости от перерабатываемого сырья и применяемой технологии

	Clara 20	Clara 80	Clara 200	Clara 250	Clara 401	Clara 501	Clara 601	Clara 701
Сусло, м ³ /ч	1	3	8	Не подходит	15	15	18	15
Молодое вино, м ³ /ч	2	7	16	18	25	40	30	45
Зрелое вино, м ³ /ч	1	4	12	14	25	35	30	40
Игристое вино, м ³ /ч	Не подходит	4	10	12	20	35	25	40



Производство вина





Чай



Производители чая используют разнообразные технологические установки для переработки своей продукции в различные чайные продукты, доступные на рынке. Однако для получения любых конечных переработанных чайных продуктов, таких как готовый к употреблению чай, чайный порошок, полифенолы чая и т. п., используются одинаковые основные технологии.

После заваривания исходного чайного материала в горячей воде продукт проходит предварительную фильтрацию и охлаждение и подается в сепаратор для удаления мелких частиц из экстракта. На этапе сепарации любой производитель чая может извлечь выгоду от использования высокоскоростного сепаратора, который доказал свою эффективность и соответствие требованиям заказчиков. В дополнение к сепараторам серии Clara Альфа Лаваль предлагает производителям чая ряд моделей, предназначенных для различных областей применения и отвечающих самым высоким требованиям заказчиков.

Готовый к употреблению чай
При производстве готового к употреблению чая требования к качеству конечного продукта

чрезвычайно высоки. Особенно если конечный продукт разливается в прозрачные бутылки из полиэтилентерефталата для употребления в охлажденном виде. Благодаря максимальной тонкости фильтрации и щадящей обработке продукта, обеспечивающей высочайшую чистоту, сепараторы Clara идеально подходят для данного процесса.

Чайный концентрат

В производстве чайного концентрата сепаратор Clara может использоваться для кларификации чая перед его концентрацией. Кроме того, благодаря уникальной системе впуска сепаратор Clara идеально подходит для использования после предварительной концентрации для удаления осадка, который может возникнуть в результате предварительной концентрации и охлаждения. Сепаратор Clara также может использоваться для окончательной обработки чая перед окончательным выпариванием и сушкой.

Восстановление аромата

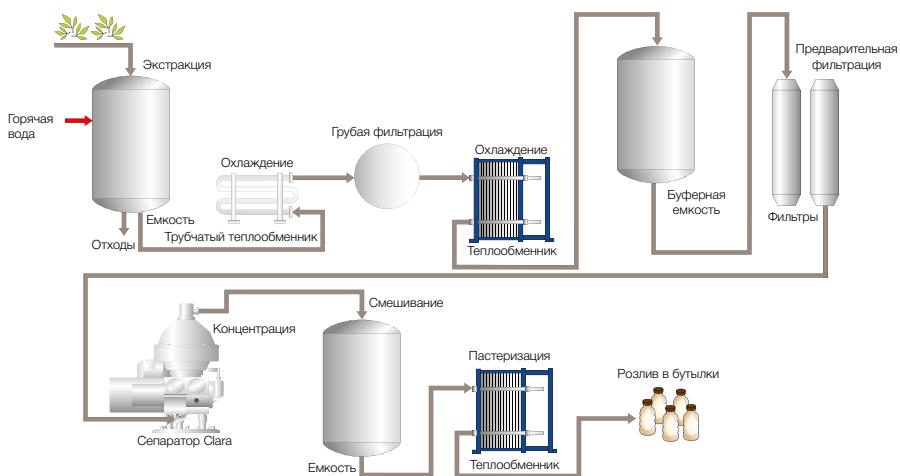
В процессе восстановления аромата происходит восстановление вкусовых компонентов экстракта. Сепаратор Clara может использоваться для окончательного удаления взвешенных частиц из экстракта.

Производительность в зависимости от перерабатываемого исходного материала и используемой производственной технологии

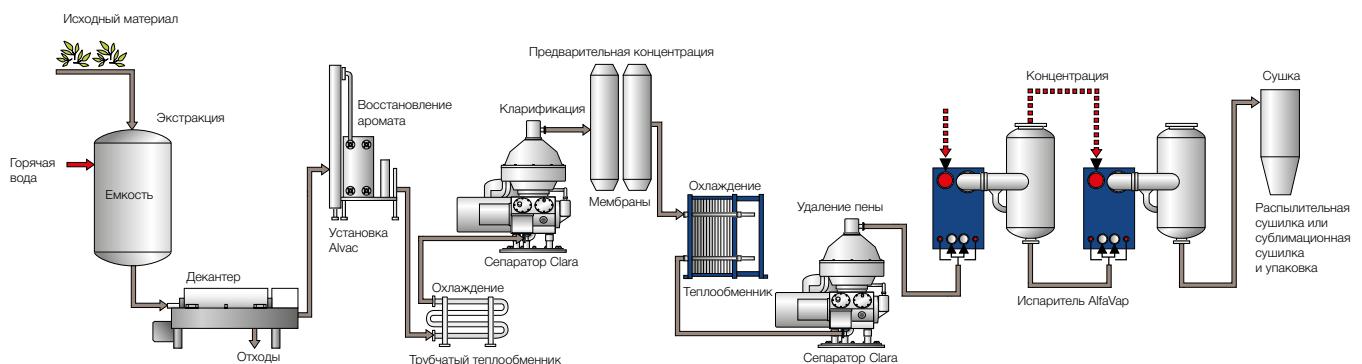
	Clara 20	Clara 80	Clara 200	Clara 250	Clara 401	Clara 501	Clara 601	Clara 701
Кларификация чайного экстракта (готового к употреблению), м ³ /ч	1	4	10	12	20	25	23	25



Производство готового к употреблению чая



Производство чайного концентрата





Кофе

Сохраните великолепный вкус и аромат кофе

При переработке кофе сепараторы Clara могут использоваться конечным пользователем для производства концентрированного кофе, готового к употреблению кофе или кофейных ароматизаторов. Модельный ряд сепараторов Альфа Лаваль для кофе включает модели, предназначенные для переработки кофейной гущи, высокоплотных продуктов и удаления кофейных масел.

Концентрированный кофе

При производстве концентрированного кофе сепаратор Clara устанавливается в производственной линии после модуля экстракции для удаления нерастворимых примесей из экстракта кофе перед его выпариванием. Сепаратор сводит до минимума или устраняет

необходимость в использовании фильтровального оборудования, требующего трудоемкого обслуживания. Великолепное осветление, предотвратит забивание испарителя, позволит увеличить время его работы.

Готовый к употреблению кофе

В последние годы на рынке растет популярность готового к употреблению кофе, продаваемого в бутылках. На этапе кларификации большинство современных производителей использует сепараторы, обладающие рядом

преимуществ. Использование сепаратора Clara позволяет производителям кофе достичь высокой производительности при получении экстрактов кофе высочайшего качества.

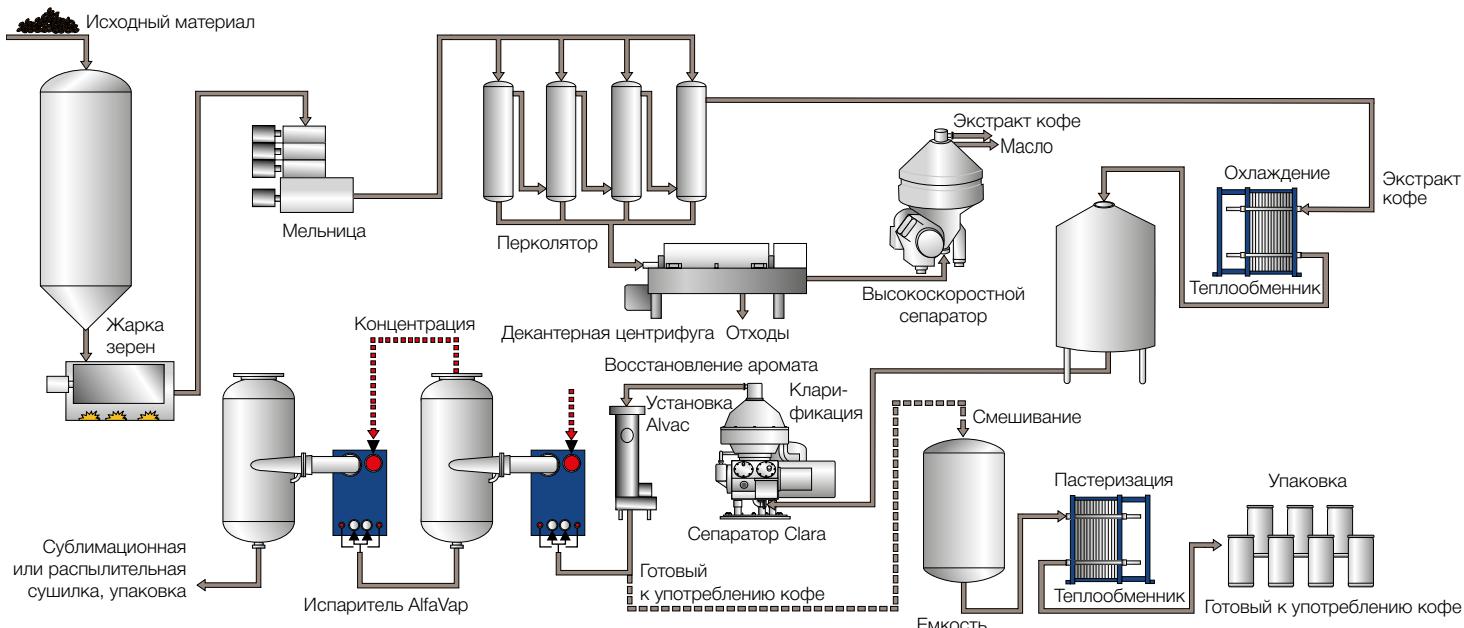
Восстановление аромата

В процессе восстановления аромата происходит восстановление вкусовых и ароматических компонентов экстракта кофе. Сепаратор Clara может использоваться для окончательного удаления взвешенных частиц из экстракта.

Производительность в зависимости от сорта перерабатываемого кофе и используемой технологии

	Clara 20	Clara 80	Clara 200	Clara 250	Clara 401	Clara 501	Clara 601	Clara 701
Осветление экстракта кофе, м ³ /ч	0,5	2	6	Нет	14	Нет	16	Нет

Производство кофе





Обслуживание

Бесперебойное производство



Поддержание оборудования в рабочем состоянии и его работа с максимальной производительностью — залог успеха вашего бизнеса. Таким образом, решающее значение имеет техническая поддержка. Альфа Лаваль рассматривает ее как пожизненное сопровождение, направленное на оптимизацию вашего оборудования. Это означает, что мы всегда рядом и готовы произвести профилактическое техническое обслуживание, необходимое для достижения оптимального времени безотказной работы.

Бесперебойное производство служит именно для этого.

Бесперебойное производство

Наши сервисные предложения разделены на четыре уровня. Уровень «одна звезда» охватывает основные потребности, а уровень «четыре звезды» подразумевает, что мы являемся долгосрочным партнером.



Вы решаете, какой уровень подходит вашей компании. Какой бы уровень сервиса вы ни выбрали, мы всегда подберем пакет, максимально соответствующий вашим требованиям.

Глобальный сервис — локально

Более 50 сервисных центров по всему миру, располагающих высококвалифицированным персоналом, обеспечат весь необходимый спектр услуг. Глобальная торговая сеть запасных частей Альфа Лаваль не имеет равных. Это означает, что вы получите необходимые запасные части быстрее и дешевле, и ваше производство продолжит бесперебойную работу.

Компания Альфа Лаваль

Крупнейший в мире поставщик
оборудования и технологий
для различных отраслей
промышленности и специфических
процессов.

С помощью наших технологий,
оборудования и сервиса
мы помогаем заказчикам
оптимизировать их
производственные процессы.

Последовательно и постоянно.

Мы нагреваем и охлаждаем,
сепарируем и управляем
потоками масел, воды, бытовой
химии, напитков, продуктов
питания, крахмала и продуктов
фармацевтики.

Мы тесно работаем с нашими
заказчиками почти
в 100 странах и помогаем им
занимать лидирующие позиции
в бизнесе.

Как найти Альфа Лаваль

Постоянно обновляемую
информацию о деятельности
компании Альфа Лаваль в мире вы
найдете на нашем веб-сайте.

Приглашаем вас посетить
www.alfalaval.com