

Многие владельцы предприятий, осуществляющих мокрый помол кукурузы, хотели бы увеличить мощность производства. Однако они сталкиваются с проблемой ограниченности производственных площадей. Решением этой проблемы является отказ от роторных вакуумно-барабанных фильтров в пользу декантерных центрифуг для обезвоживания глютена. Это главным образом позволит значительно увеличить производственные площади и снизить энергозатраты на последующую сушку.





## Увеличьте ваши производственные площади

**Доступность производственных площадей часто является существенным ограничением**

Увеличение производительности является приоритетом для большинства собственников предприятий. Но именно недостаток свободных производственных площадей является ограничивающим фактором при проведении переоснащения большинства предприятий. Невозможность увеличения производственных площадей и соответственно нет места для дополнительного оборудования.

Общей проблемой предприятий, занимающихся мокрым помолом кукурузы, является участок обезвоживания глютена. Стандартные роторные вакуумно-барабанные фильтры (РВБФ) часто занимают до 20% площади цехов мокрого помола. При использовании РВБФ расширение производства на существующих площадях осуществить практически невозможно.

### Увеличите производительность, не увеличивая производственные площади

На большинстве предприятий участок обезвоживания глютена предоставляет уникальную возможность освободить производственные площади. Решением проблемы является использование для обезвоживания глютена вместо РВБФ декантерных центрифуг.



Площадь, необходимая для размещения декантерной центрифуги, составляет около трети площади, занимаемой РВБФ. Это значит, что производственная мощность может быть увеличена вдвое, и 1/3 зоны, занимаемой ранее РВБФ, освобождается для размещения там другого оборудования.

В некоторых случаях можно в принципе отказаться от сепаратора для сгущения глютена, и таким образом, высвободить еще дополнительные площади.

### Снижение энергозатрат

Использование декантеров для обезвоживания кукурузного глютена делает его более сухим по сравнению с РВБФ. Выход сухого вещества (СВ) при использовании РВБФ составляет 39–40%, в то время как при использовании декантера – 43%. Меньшее количество воды в продукте на выходе означает снижение затрат на сушку.



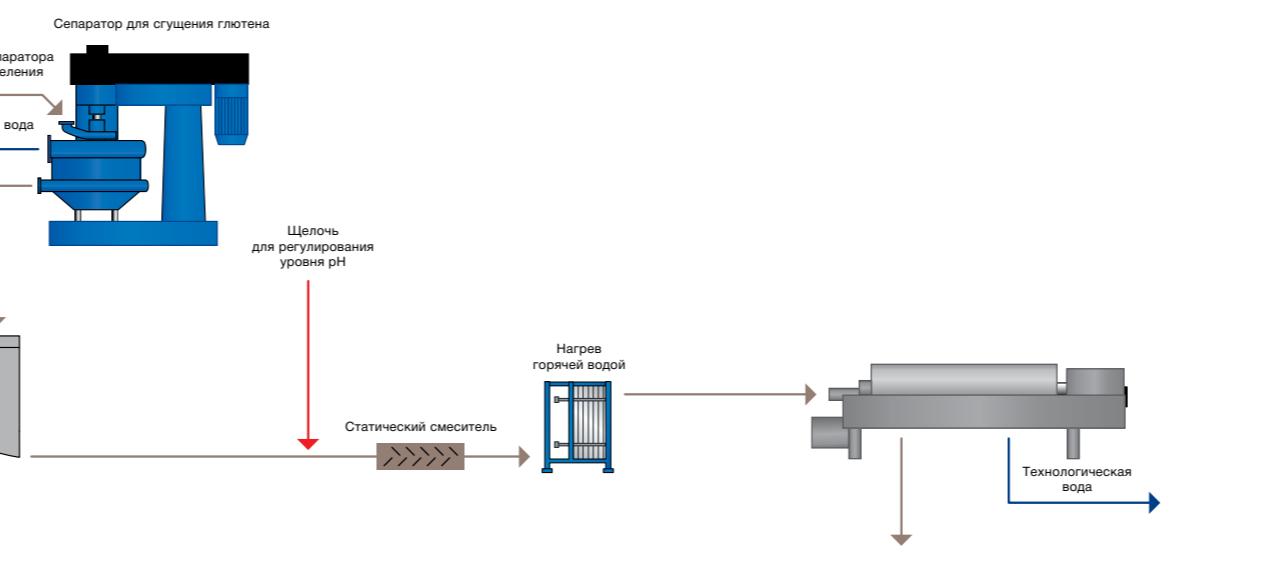
### Технологии Альфа Лаваль в переработке крахмалосодержащего сырья

Компания Альфа Лаваль является одним из мировых лидеров в области технологических решений для промышленности по переработке крахмалосодержащего сырья. Более 80 лет технологии Альфа Лаваль помогают производителям крахмала по всему миру занимать лидирующие позиции в отрасли. Наш опыт, ноу-хау и оборудование помогут вам получить наилучшие результаты на всех этапах производства.



- Получение дополнительных производственных площадей
- Снижение энергопотребления
- Простота в эксплуатации
- Закрытая система с полной защитой от запаха

## Описание технологического процесса



Ключевыми компонентами технологического участка обезвоживания глютена являются декантерная центрифуга и система контроля pH и температуры.

Глютен собирается в емкость после существующего сепаратора сгущения глютена или основного разделения. Перед подачей в декантер глютен подвергается нагреву до 55–60°C. Нагрев обеспечивается теплообменником контура горячей воды. Таким образом, температура теплопередающей поверхности не превышает

60°C, что позволяет избежать тепловой коагуляции или подгорания при соприкосновении с теплопередающими поверхностями.

В декантере частицы глютена отделяются от воды, в результате чего получается кек глютена с содержанием СВ около 43%. Получаемая в процессе сепарации вода используется в качестве технологической.



Предназначены специально для промышленности по переработке крахмалосодержащего сырья



Декантерные центрифуги Альфа Лаваль серии STNX были разработаны с учетом специфических требований промышленности по переработке крахмалосодержащего сырья.

Многолетний опыт компании Альфа Лаваль в области производства декантерных центрифуг для пищевой и перерабатывающих промышленностей позволил обеспечить высочайшую надежность и производительность декантеров линейки STNX.

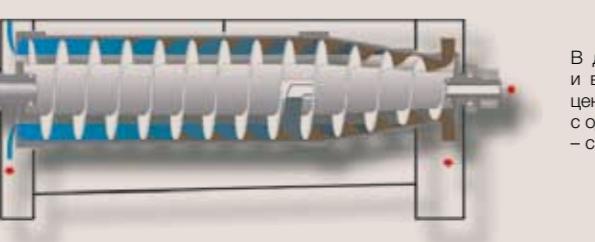
Благодаря простой и продуманной конструкции, а также уникальной системе управления, декантерные центрифуги STNX высоконадежные и более эффективны по сравнению с оборудованием подобного типа других производителей.

Центрифуги STNX оснащены системой адаптивного управления 2Touch, которая позволяет подстраиваться под технологические изменения, экономить энергию и улучшать эксплуатационные показатели. Система управления 2Touch также контролирует ряд рабочих параметров, обеспечивающих простоту, безопасность и надежность эксплуатации.

**Непрерывный режим работы, простота в эксплуатации**

Декантеры работают в непрерывном режиме в закрытой системе с полной защитой от запаха. Системе требуется минимального контроля со стороны оператора. Чистота внутри декантера поддерживается за счет использования распылителей системы безразборной мойки (CIP) и предусмотренной последовательности мойки в системе управления 2Touch.

Все контактирующие с глютеном поверхности выполнены из нержавеющей стали.



В декантерной центрифуге разделение жидкости и взвешенных частиц происходит под действием центробежных сил. Твердые частицы выгружаются с одной стороны декантера, а очищенная жидкость – с другой.



Наши технологии позволяют экономить ваши деньги. Мы знаем, как повысить долговечность вашего оборудования и сократить энергопотребление, с пользой для вашего бизнеса и окружающей среды.