

Centrífugas Continuas



→ Las centrífugas más vendidas del mercado

Un equipo muy competitivo

- Precio accesible
- Entrega rápida: < 4 meses según modelo

Una gran facilidad de instalación

- Montaje sencillo y rápido: supervisión < 1 semana
- Posibilidad de capacitación para los operadores, ya sea en sitio o en el Centro de Ensamblado de Fives Cail

Un precio atractivo - Una capacidad única

- FC1300: un nuevo diseño para un precio atractivo
- FC 1550: la más grande centrífuga continua (superficie de centrifugado > 2.7m²), la capacidad más elevada del mercado para todos los tipos de masa cocida
- Un solo ángulo de canasta (30°) para dar tratamiento a todas las aplicaciones

Un mantenimiento sencillo

- Varias compuertas de acceso permiten un mantenimiento fácil y costos de mantenimiento reducidos
- Cambio rápido de las telas de trabajo en menos de una hora (modelos FC1300 y FC1550)

Las centrífugas Fives Cail **procesan más de 25 millones de toneladas de azúcar** cada año en todo el mundo. Ofreciendo una **gama completa**, cubren todas las aplicaciones en fábricas de azúcar de remolacha, de caña de azúcar y en refinería.

Con **más de 1000 ejemplares vendidos**, las centrífugas Fives Cail son apreciadas en todos los mercados.

Regidas por una política de **desarrollo constante**, las centrífugas Fives Cail son reconocidas por su solidez y su fiabilidad. Fabricadas en el centro de producción del grupo, benefician de un seguimiento riguroso y responden a las exigencias de las **normas internacionales más estrictas**.



Batería de centrifugas - TURQUÍA

Una gama completa y flexible



FC 1300
1300 a 1850 rpm



FC 1550
1000 a 1750 rpm

Accionamiento

- ⚙️ Aislamiento vibratorio del motor gracias a su independencia de la cuba
- ⚙️ Transmisión por correas trapezoidales con rodamiento reforzado lado eje

Equipo de arranque

- ⚙️ Clásico (estrella / triángulo) o electrónico (soft starter)

Pupitre de mando local

- ⚙️ Arranque y mando de la máquina
- ⚙️ Visualización de la intensidad eléctrica
- ⚙️ Control de la alimentación de masa cocida



Canasta de centrifuga
FC 1550

Equipos opcionales

- ⚙️ Separación de mieles
- ⚙️ Empastado integrado
- ⚙️ Disolución integrada (agua, jarabe o jugo)
- ⚙️ Regulación del caudal de la centrifuga en función de la intensidad absorbida por el motor
- ⚙️ Freno de disco para parada de emergencia



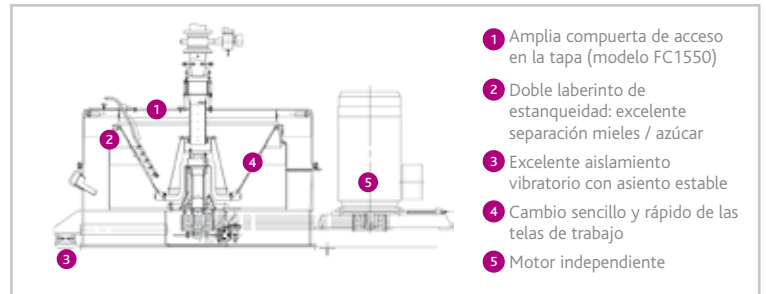
Colocación rápida de las telas (modelos FC1300 y FC1550)

- ⚙️ Economía de operación
- ⚙️ Facilidad de utilización
- ⚙️ Limpieza/Higiene
- ⚙️ Rendimiento/Productividad
- ⚙️ Seguridad

Productividad de las centrifugas continuas Fives Cail en T/h*

MODELO	ÁNGULO DE LA CANASTA	REMOLACHA			CAÑA			
		MC II	MC III	AFF III	A	B	C	AFF C
FC 1300	30°	30	15	26	30	25	12	24
FC 1550		46	25	45	47	36	22	35

* Según características masa cocida



- 1 Amplia compuerta de acceso en la tapa (modelo FC1550)
- 2 Doble laberinto de estanqueidad: excelente separación mieles / azúcar
- 3 Excelente aislamiento vibratorio con asiento estable
- 4 Cambio sencillo y rápido de las telas de trabajo
- 5 Motor independiente

Alimentación de la masa cocida

- ⚙️ Pérdidas térmicas despreciables y ausencia de contacto con el aire: dispositivo hermético
- ⚙️ Válvula de mando neumática o electroneumática (cierres automáticos en caso de paro de la máquina)
- ⚙️ Posibilidad de lubricación con agua y vapor

Canasta

- ⚙️ Ángulo único de 30°
- ⚙️ Óptima separación de las mieles y del azúcar gracias a la estanqueidad de los deflectores
- ⚙️ Cambio sencillo y rápido de las telas de trabajo
- ⚙️ Paso circunferencial integral para la evacuación de las purgas (no hay posibilidad de depósitos orgánicos o calcáreos)

Cuba

- ⚙️ Acero al carbón o acero inoxidable
- ⚙️ Compuertas de inspección de la tela (modelo FC1550) y compartimentos de azúcar, soportes giratorios y tolva
- ⚙️ Excelente estabilidad de la máquina asegurada por la rigidez y el diseño compacto de las partes giratorias del conjunto de soportes giratorios
- ⚙️ Excelente aislamiento vibratorio gracias a la amplia cobertura de la superficie en piso: suspensión elástica externa con 4 apoyos

Inyección de vapor

- ⚙️ Eliminación eficaz de la viscosidad de la masa cocida antes del centrifugado gracias a la doble camisa perforada del conducto de alimentación (modelo FC1550)
- ⚙️ Presión de vapor ajustable

Agua de lavado

- ⚙️ Caudal, temperatura y presión de agua de lavado adaptables a la operación
- ⚙️ Desgaste mínimo de las telas y los cristales gracias a los pulverizadores de alta eficiencia