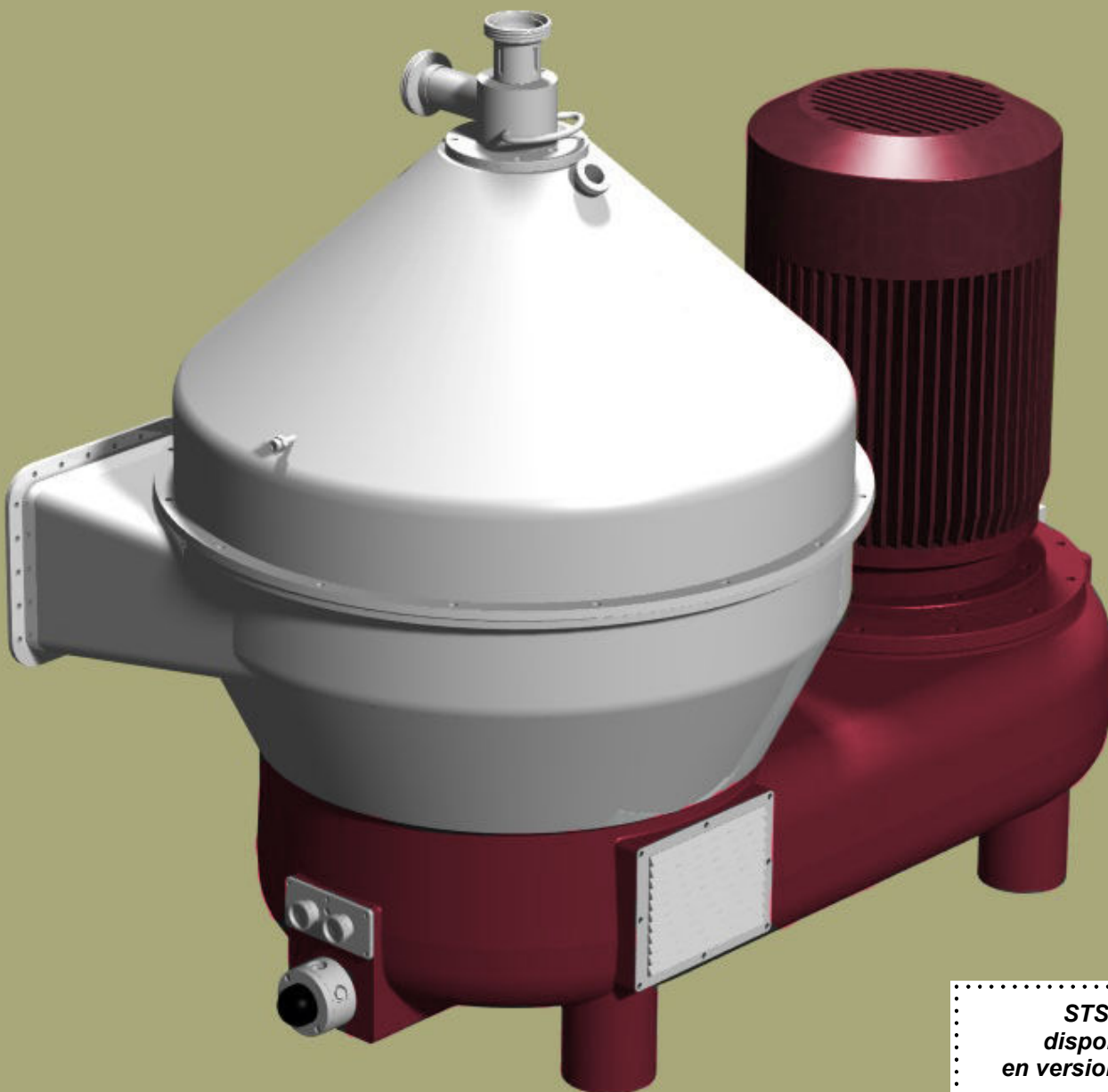


STS 95

Clarificateur Haute Performance

Centrifugeuse a Assiettes Auto Nettoyantes



*STS 95
disponible
en version mobile*

La Meilleure Performance ... Système Éprouvé

Caractéristiques Techniques :

- Système à grande vitesse d'éjection
- Étanchéité par anneau liquide
- Système d'alimentation à faible cisaillement
- Volume d'éjection ajustable
- Décharges solides compartimentées
- Arbre court avec transmission amortie
- Transmission par courroie plate

Supervision + Contrôle:

- Décharges gérées selon turbidité
- Supervision et contrôle du débit d'huile
- Supervision et contrôle des vibrations
- Supervision et contrôle de vitesse
- Supervision et contrôle air + eau

Conceptions : Alternatives

- Installation sur skid mobile
- Étanchéité par joint mécanique
- Séparateur type 3-phases

Avantages :

- décharges solides et compactes
- faible contact avec oxygène
- meilleure efficacité de clarification
- éjections optimales pour chaque application
- bas niveau sonore
- atténuation des vibrations
- faible coût de maintenance

- Optimisation des fréquences d'éjection

(ex. vin effervescent)
(ég phase séparation + extraction de solides)

STS 95 Spécifications Générales :

- Matériau du bol EN 1.4418 (*)
- Autres surfaces en contact du produit en 316SS (ou plus *)
- Châssis en acier plein peint (finition inox en option)

- Vitesse du bol 5,800 rpm
- Moteur ABB 37 - 45 kW ABB (*)
- VFD + Freinage par Résistance (élément de sécurité important pour les VFD)

- Unité de Commande Alan Bradley (*)
- Ecran couleur Alan Bradley Panelview Plus (*)

(*) Alternatives sur demande

Système Éprouvé + Convivialité de L'automate = Haute Performance



Systeme de contrôle à DISTELL GROUP-Bergkelder, Stellenbosch, Afrique du Sud

Capacités de Performance :

Applications Typiques :

- Vin
- Bière
- Laiterie
- Café + Thé
- Jus de Fruits + Légumes
- Soja
- Amidon
- Eaux usées + Environmental

Débits - Applications Typiques :

Vin Blanc après 1st Fermentation	15 - 25 m3/hr
Vin Rouge après 1st Fermentation	12 - 18 m3/hr
Bière Jeune Clarification	30 - 40 m3/hr
Moût Chaud Séparation	20 - 30 m3/hr
Lies / Fonds de Cuves:	2 - 4 m3/hr

Données non contractuelles, variables selon les produits et installations.



Trois (3) STS série à Namaqua Wines - Vredendal, Afrique de Sud



Nos engagements: Rendement Maximum + Meilleure Clarification pour votre style de vin

Prix / Performance sont les atouts de la STS 95

Contact:

Australia:

Siège Social du Groupe:

Separator Technology Solutions Pty Ltd
Melbourne, Australia

P: +61 3 9016 4330
E: info@sts200.com
W: www.sts200.com

Agent:

Australian Beverage Systems Pty Ltd
McLaren Vale, Australia

P: +61 407 842 244
E: price.geoff@bigpond.com

Argentina:

Agent:

Della Toffola Argentina S.A.
Mendoza, Argentina

P: +54 261 493 1902
E: dellatoffolaargentina@dellatoffolaarg.ar
W: www.dellatoffolaarg.ar

Chile:

Agent:

Partner S.A.
Santiago, Chile

P: +56 2 429 2800
E: info@partnersa.cl
W: www.partnersa.cl

France:

Bureau de Ventes et Service:

Separator Technology Solutions (FR) SARL
Paris, France

P: +33 6 23 67 72 46
E: sales_fr@sts200.com
W: www.sts200.com

Agent:

Vintech Pacific Ltd
Gisbourne, New Zealand

P: +64 6 863 0024
E: info@vintechpacific.co.nz
W: www.armoritech.co.nz

North America:

Bureau de Ventes et Service:

Separator Technology Solutions US Inc
San Francisco, CA, USA

P: +1 559 253 3699
E: info@sts200.com
W: www.sts200.com

Agent:

American Winesecrets LLC
Napa, CA, USA

P: +1 888 656 5553
E: eric@winesecrets.com
W: www.winesecrets.com

South Africa:

Bureau de Ventes et Service:

Separator Technology Solutions (SA) Pty Ltd
Stellenbosch, South Africa

P: +27 73 443 6257
E: info@sts200.com
W: www.sts200.com

Agent:

Wintrust
Stellenbosch, South Africa

P: +27 21 887 4780
E: wintrust@mweb.co.za

Avertissements :

Ces renseignements sont transmis à titre d'information sur nos produits et leurs capacités mais ils ne constituent en aucun cas une garantie de performance. Le STS 95 est fourni par Separator Technology Solutions et ses représentants locaux agréés. Toute ressemblance totale ou partielle avec des modèles concurrents ne serait due qu'à un design fonctionnel et ne devraient pas être interprétée sous un autre sens.