

Westfalia Separator

Technische Daten
Data Sheet

Entrahmungs-Separatoren für Milch und Molke Skimming Separators for Milk and Whey



GEA

Process Technology
Division

Verwendungszweck

Entrahmung von Milch und Molke, Reinigung und Standardisierung von Milch (Mindesttemperatur bei allen Einsatzgebieten 25 °C).

Einsatzgebiet

Molkereien
Käseereien

Trommel

Dieser Separator ist mit einer selbstentleerenden Tellertrommel ausgestattet, die mit einem hydraulisch bewegten Kolbenschieber zum Schließen und Öffnen der Trommel versehen ist.

Zulauf und Ablauf

Zu- und Ablauf des Produktes erfolgen durch ein geschlossenes Leitungssystem. Zwischen feststehenden Armaturen und rotierender Trommel sind keine Dichtungen erforderlich.
Produktanschlüsse entsprechend DIN 11851 bzw. ISO 2037.

Gestell und Antrieb

Das Gestell ist aus Gußeisen und mit nichtrostendem Stahl umkleidet. Der Antrieb erfolgt durch einen Drehstrommotor, der ebenfalls mit nichtrostendem Stahl umkleidet ist.

Alle Lagerstellen werden selbsttätig von einem zentralen Ölbad aus geschmiert.

Werkstoffe

Alle mit dem Schlendergut in Berührung kommenden Teile sind aus austenitischen Cr-Ni-Mo-Stählen oder, für mechanisch hochbelastete Trommelteile, aus weichmartensitischen Cr-Ni-Mo-Stählen bzw. aus Duplexlegierungen.
Die Dichtungen sind aus gummielastischen Werkstoffen (Elastomeren) gefertigt.

Chemische Reinigung (CIP)

Nach Produktende erfolgt eine chemische Reinigung (CIP = cleaning-in-place).
Die Reinigungsflüssigkeit wird im Kreislauf durch den Separator und das angeschlossene System gepumpt. Hierbei wird der durch den Separiereffekt in der Trommel ausgeschleuderte Feststoff aus der Reinigungsflüssigkeit zentrifugiert.

Function

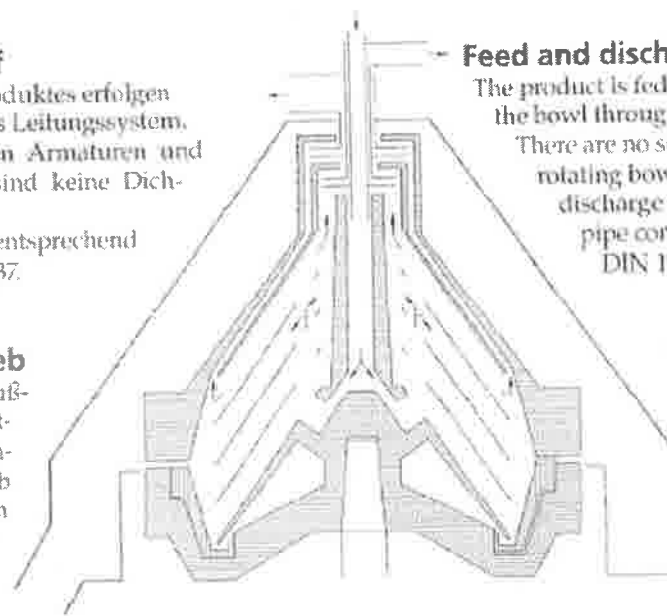
Separation of milk and whey, clarification and standardisation of milk (minimum temperature is 25 °C for all applications).

Application

Dairies
Cheese factories

Bowl

This separator is equipped with a self-cleaning disc bowl with hydraulically operated piston for opening and closing the ejection ports of the bowl.



Feed and discharge

The product is fed into and discharged from the bowl through a closed pipe system. There are no seals between the rotating bowl and the feed and discharge connections. The product pipe connections conform to DIN 11851 or ISO 2037.

Frame and drive

The cast-iron frame is clad with stainless steel. The machine is driven by a three-phase AC motor which is additionally clad with stainless steel.

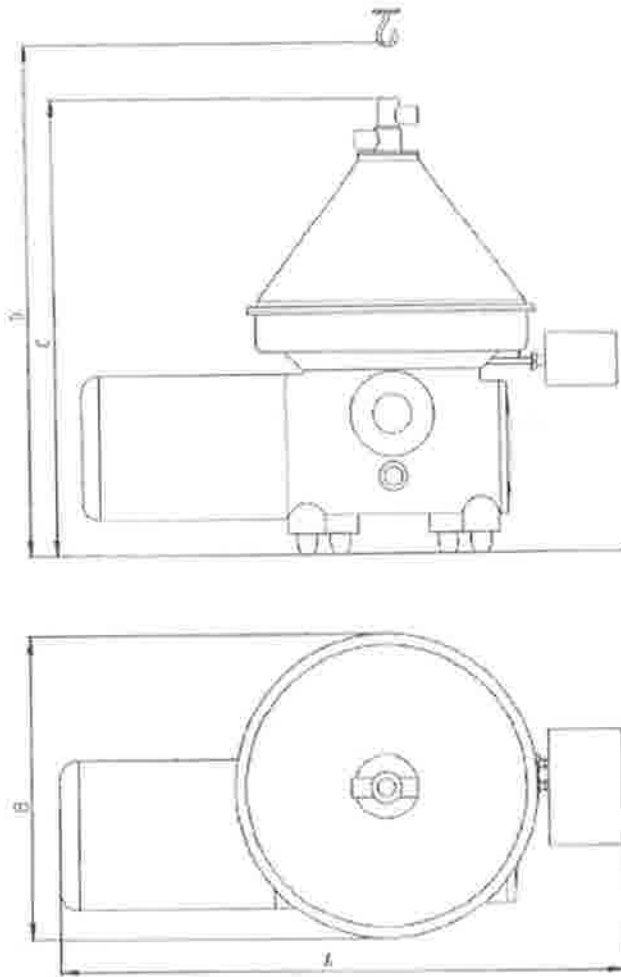
All bearings are splash-lubricated from a central oil bath.

Materials

All parts coming into contact with the product are made of austenitic Cr-Ni-Mo steel or, in the case of mechanically highly stressed bowl parts, of soft martensitic Cr-Ni-Mo steel or duplex alloys. The gaskets are made of rubber-elastic materials (elastomers).

Cleaning-in-place (CIP)

Once the product flow has stopped, cleaning-in-place is carried out. The cleaning solution is circulated through the centrifuge and the connected system. The solids spun out by the separation effect in the bowl are centrifuged out of the cleaning liquid.



Maße

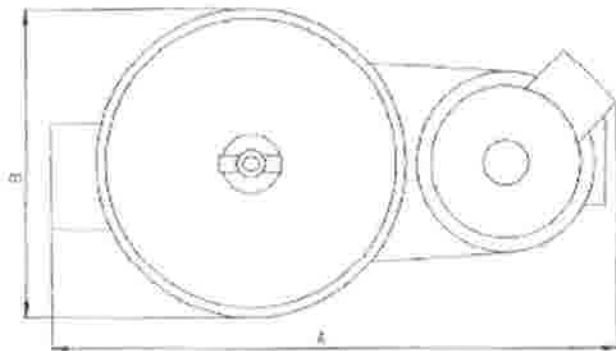
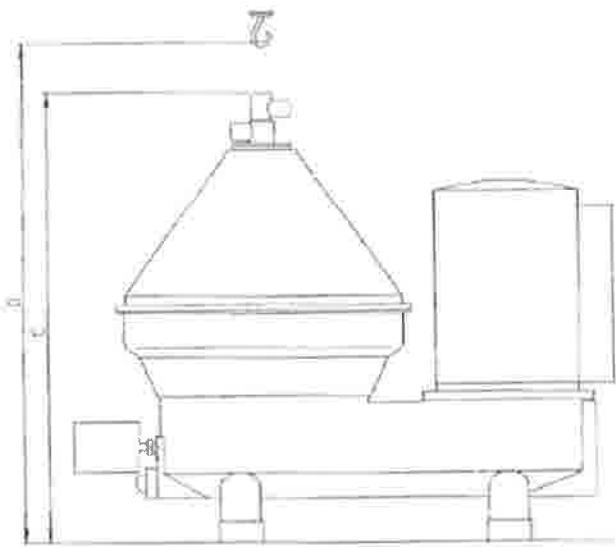
Dimensions

	A	B	C	D
MSD 30	1250	775	1150	1600
MSD 50	1325	905	1210	1750
MSD 60	1325	905	1210	1750
MSD 90	1990	1030	1610	2300
MSD 130	1990	1030	1610	2300
MSD 170	2055	1105	1755	2540
MSD 200	2055	1105	1755	2540
MSD 250	2050	1105	1800	3000

in mm

		MSD 30-01-076	MSD 50-01-076	MSD 60-01-076
Leistungen und Zulaufdrücke Capacities and feed pressures				
Effektive Leistung (Milch- und Molkeentrahmung*) Effective capacity (milk and whey separation*)	l/h	4000	5000	7000
Zulaufdruck am Separatoreinlauf Feed pressure on separator inlet	bar	ca./approx. 1,4	ca./approx. 0,5	ca./approx. 0,5
Nennleistung** (Reinigung und Standardisierung von Milch)				
Rated capacity** (clarification and standardization of milk)	l/h	5000	7500	10500
Zulaufdruck am Separatoreinlauf Feed pressure on separator inlet	bar	ca./approx. 2,1	ca./approx. 1,5	ca./approx. 1,5
<p>* Bei Milchpasteurisierung ist die Effektivleistung von Keimzahlgehalt in der Milch sowie vom geforderten Extraktionsseffizient abhängig. When separating whey, the effective capacity depends on the cheese fines content of the whey and the required separating efficiency.</p> <p>** Die Nennleistung gibt die max. Durchsatzleistung der Trommel an. The rated capacity indicates the max. throughput capacity of the bowl.</p>				
Technische Daten Technical data				
Trommel/Bowl Feststoffrauminhalt Solids holding space	l	1,5	3	3
Drehstrommotor/Three-phase AC motor Nennleistung/Rating	kW	7,5	7,5	11
Steuerwasserbedarf/Operating water requirement - für impulsartige Schließwasserzufuhr for pulse-like closing water feed - je Entleerung/per ejection	l/h l	30 20	- 1	- 1
Kühlwasserbedarf/Cooling water requirement	l/h	-	-	-
Mindesttraglast für Hebezug Minimum lifting capacity for hoist	kg	-	-	-
Gewichte und Versanddaten Weights and shipping data				
Separator Gewicht/Weight netto/net brutto/gross	kg kg	620 770	780 930	850 1000
Kistenmaße (Länge, Breite, Höhe) Packing case dimensions (L x W x H)	mm	1550 x 1100 x 1200	1550 x 1100 x 1200	1550 x 1100 x 1200
Trommel/Bowl Gewicht/Weight netto/net brutto/gross	kg kg	100 -	220 -	230 -
Kistenmaße (Länge, Breite, Höhe) Packing case dimensions (L x W x H)	mm	-	-	-
Motor Gewicht/Weight netto/net brutto/gross	kg kg	- -	- -	- -
Kistenmaße (Länge, Breite, Höhe) Packing case dimensions (L x W x H)	mm	-	-	-
Versandvolumen Shipping volume	m ³	2,05	2,05	2,05

MSD 90-01-076	MSD 130-01-076	MSD 170-01-076	MSD 200-01-076	MSD 250-01-076	MSD 300-01-777
10000 ca./approx. 0,5	15000 ca./approx. 1,0	20000 ca./approx. 0,5	25000 ca./approx. 1,5	30000 ca./approx. 0,5	35000 ca./approx. 1,5
15000 ca./approx. 1,0	22000 ca./approx. 2,0	30000 ca./approx. 2,0	32000 ca./approx. 2,5	35000 ca./approx. 1,5	45000 ca./approx. 2,5
5,5 18,5 30 20 -	5,5 22 30 20 -	11 22 30 20 -	11 30 30 20 -	12,5 37 30 20 -	12,5 10/37 30 20 180
500	1000	1000	1000	1500	1500
1390 1640 1800 x 1350 x 1430	1410 1660 1800 x 1350 x 1430	1480 1750 1850 x 1400 x 1750	1540 1810 1850 x 1400 x 1750	1610 1880 1850 x 1400 x 1750	2070 2370 2200 x 1500 x 1750
490 550 700 x 700 x 850	520 580 700 x 700 x 850	810 880 800 x 800 x 950	840 910 800 x 800 x 950	1030 1120 870 x 870 x 1020	1060 1150 870 x 870 x 1020
-	-	-	-	-	810 910
-	-	-	-	-	1300 x 850 x 1100
3,9	3,9	5,15	5,15	5,3	7,8



Maße

Dimensions

	A	B	C	D
MSD 300	2230	1290	1875	3000

in mm

GEA Westfalia Separator AG

Process Technology
Division

Westfalia Separator AG · Separation Technology · Werner-Habig-Straße 1 · D-59302 Oelde (F.R. Germany)
Phone +49 (0) 2522/77-0 · Fax +49 (0) 2522/77-2488 · Internet: <http://www.westfalia-separator.com>

5937-0425-0003/96 Str.

Subject to modification.

Printed in F.R. Germany

