

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ЦЕНТРИФУГИ

для всех отраслей
промышленности



• химическая
и фармацевтическая



• пищевая



• текстильная



• механическая и
металлургическая





ROUSSELET ROBATEL

ROUSSELET ROBATEL является мировым производителем горизонтальных центрифуг с вырезанием осадка, вертикальных центрифуг, а также центробежных моноступенчатых и многоступенчатых экстракторов, спроектированных для лабораторных целей, опытного и серийного производства.



Металлургическая промышленность

ROUSSELET ROBATEL предлагает целую серию центрифуг специально разработанных для разнообразного применения в машиностроении.

- Обезмасливание стружки и деталей после обтачивания, обработки и прессовки в холодном состоянии
- Дренаж и осушка металлических частей после наружных обработок (хромирование, никелирование)
- Осушка и сепарация после пропитывания и лакировки деталей
- Сепарация после горячей оцинковки и лужения

В зависимости от перерабатываемого продукта и запроса заказчика мы можем предложить центрифуги со съёмным барабаном (управляемыми в ручную или роботом); центрифуги с автоматическим циклом загрузки и центрифуги непрерывного действия.

В зависимости от вида обработки мы можем предложить следующие центрифуги:

Ручные - загрузка, операции и разгрузка барабана осуществляется персоналом.

Роботизированные: загрузка, операции и разгрузка барабана осуществляется с помощью робота.

Автоматические - автоматическая загрузка деталей и/или стружки в стационарный барабан с автоматической разгрузкой.

Непрерывные - постоянная загрузка стружки в стационарный барабан с непрерывной разгрузкой.



Сфера использования:

Все виды стружки (бронза, латунь, низкоуглеродистая и нержавеющей сталь, алюминий, медь, серебро и золото) и остальных металлов, пластмасс и других материалов используемых в авиационной, автомобильной, электронной промышленности, производстве драгоценностей, разработке часов и оптике .





Нашими клиентами являются как крупные фармацевтические компании (Sanofi Aventis, Bayer, BMS, Monsanto, Novartis, GSK, Schering,...), так и производители, изготавливающие специфические продукты и разрабатывающие новые. Использование центрифуг заключается в отделении твердых частиц из жидкости.

Эти аппараты перерабатывают разнообразные вещества (порошки, кристаллические формы, отложения, ...), которые как полуфабрикаты, становятся продуктами химии и чистой химии, фармацевтическими и химическими товарами.

Широкий выбор опций: различные размеры и емкости центрифуг; используемый конструкционный материал и различные виды наружной обработки; модели приводных устройств и регуляция оборотов; классификация среды для электрических деталей; уровень газогерметичности; по запросу различное оборудование для оптимизации мощности центрифуги; элементы безопасности и выбор управляющих систем интерфейса пользователя; CIP мойка для тщательной очистки центрифуг внутри; соответствие стандартам GMP.



Центробежные сепараторы воды для текстильной промышленности

Наши центрифуги используются для максимального отделения жидкости из текстильных товаров после окраски, отбеливания, стирки, карбонизации и всех остальных влажных обработках, для облегчения и в определенных случаях сокращения последующих осушительных работ.



Сфера использования

Все натуральные или синтетические текстильные продукты в любом виде (волокно, пряжа, одежда, шпиндели, кадки, мотки, полые штосы, ткани, клочки шерсти, джинса...) обрабатываемые при окраске, стирке, отбеливании, обработке кожи и карбонизационных процессов как и в определенных случаях в кожевенной и бумажной промышленности, в производстве пластмасс.



Используются для частичного или полного устранения жидкостей в регулируемых условиях (вода, масла, жиры, соки, сахар...) при переработке пищевых продуктов. В зависимости от требований остаточной влаги содержимого, хрупкости, чувствительности и перерабатываемого количества, наши фильтрующие и отстаивающие центрифуги специально разработаны для пищевой промышленности. Мы также способны разработать или преобразовать, под специальное решение заказчика, машины из нашей другой серии изделий, чтобы реализовать специфические запросы наших клиентов, с учетом нужной производительности и качества готового продукта, а также в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями для выполнения законодательных норм.



17



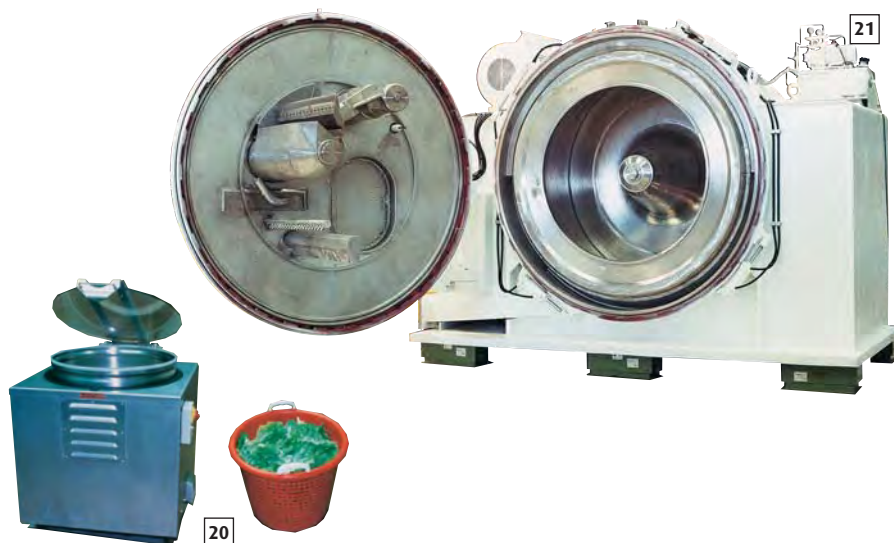
18

Сфера использования

Дренаживание целых или резаных салатов, свежих фруктов и овощей после мытья, душистых трав и приправ перед замораживанием, овощей после бланширования или перед лиофилизацией, пищевых продуктов используемых для украшения, садовых семян и морских продуктов (морские водоросли, рыба,..). Отделение жира из жареных продуктов (хлебных сухарей, лука, орехов), сахара из засахаренных фруктов, растительного масла из семян, соков или ликеров из фруктов или растительных кор после вываривания в спирте. Очистка фруктовых соков и животных жиров.



19



21



20



ROUSSELET
ROBATEL

Офис компании

ROUSSELET CENTRIFUGATION S.A.
Производственный завод,
коммерческий отдел, администрация, сервис

Адрес: Avenue Rhin et Danube,
P.A.E de Marenton

Тел: +33 (0) 4 75 69 22 11

факс: +33 (0) 4 75 67 69 80

Email: rousselet.sa@rousselet.com

