

CENTRIFUGEUSES DE LABORATOIRE RC 20 / RC 30 Vx



RC 30 Vx

RC 30 VxR

PROPRIÉTÉS DE LA GAMME RC



SIMPLICITÉ ET FACILITÉ D'UTILISATION

- Déchargement du «gâteau» par sac amovible.
- Commande du cycle manuelle ou semi-automatique.
- Matériel pouvant être installé au sol ou en étage.



POLYVALENCE/ PERFORMANCE

- Éléments interchangeable.
- Solutions pour la séparation liquide/solide.
- Utilisable aussi bien pour des essais de laboratoire que pour des préproductions (Kilolab).



FIABILITÉ

- Travail dans les conditions les plus sévères : traitement des produits corrosifs, ambiances agressives, atmosphères explosives...

CARACTÉRISTIQUES DE LA GAMME RC 20 / RC 30 Vx

Bâti rigide

Centrifugeuse à axe vertical, machine montée sur 4 amortisseurs anti vibratiles.



Commandes

Contrôle de la centrifugeuse à partir d'un boîtier fixé sur le bâti.

Armoire électrique

Indépendante et étanche.



PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

TYPE	Diamètre Panier mm	Hauteur Panier mm	Volume Utile dm ³	Charge utile kg	Vitesse maxi tr/min	Longueur mm	Largeur mm	Hauteur mm	Poids kg
RC 20	200	100	1,2	1,5	3000	780	440	645	130
RC 30	300	150	5,5	6,85	3000	780	440	645	130



Panier

200 mm (RC20) ou 300 mm (RC30) avec poche amovible de filtration.

Matériaux

Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inoxydable AISI 316, tout comme le carrossage extérieur.

Couvercle avec joint d'étanchéité

E.P. et dispositif de verrouillage, équipé d'une tubulure d'alimentation et d'un regard panoramique.

Entrainement du panier

Rotation par moteur latéral. Transmission par courroie antistatique. Variateur de fréquence permettant démarrages, freinages et réglage de vitesse. Moteurs et autres équipements électriques étanches.

Sécurité

Centrifugeuse équipée de tous les dispositifs de sécurité suivant les normes en vigueur.



CONSTRUCTIONS ALTERNATIVES ET ÉQUIPEMENTS OPTIONNELS

CONFORMITÉ ATEX ANTIDÉFLAGRANCE

Machine conforme à la réglementation ATEX (pays de l'UE) ou fournie avec ses équipements électriques antidéflagrants (pays hors UE).

Possibilité de fournir l'armoire électrique sous enveloppe antidéflagrante.

INERTAGE

Centrifugeuse pouvant être prévue étanche aux gaz sous pression pour recevoir un inertage sous azote (piquages inertage + couvercle et joint adaptés pour une étanchéité augmentée).

Fourniture possible du coffret d'inertage et de la garde hydraulique pour étanchéifier l'écoulement.

MATÉRIAUX

Autres nuances d'aciers inoxydables ou autres alliages (Alloys) pour toutes les parties en contact avec le produit. Joints de couvercle VITON, VITON revêtu PTFE, silicone revêtu PTFE.



Tubulure de rinçage du gâteau avec un ou plusieurs gicleurs ajustables.



Lampe d'éclairage sur regard supplémentaire.



Bol de décantation standard

200mm (volume 1,2 litre) ou 300 mm (volume 5,5 litres) ou bol avec rebord supérieur aménagé avec jeu de 2 trous, bouchés par visserie adaptée, pour définition de volumes utiles différents.

Armoire de commande
Montée sur skid.

Pompe de reprise de jus.

Chariot de manutention

ALTERNATIVES TECHNIQUES ET ACCESSOIRES OPTIONNELS

- Évacuation du liquide par débordement ou par sucette de prélèvement à commande manuelle (uniquement pour bol de 300 mm) ou par 2 trous prévus dans le plateau du bol.
 - Support/Étoile porte-tubes.
- Tubulures d'alimentation interchangeables (droite ou coudée).
- Tubulure de Nettoyage En Place avec tête rotative.
- Piquage supplémentaire sur couvercle (alimentation vapeur).
 - Minuterie de sélection de temps de cycle.
 - Sécurité anti-vibration (accéléromètre).
- Protection antibruit (plaques d'isolation sonore sur faces internes du bâti).
- Protecteur d'arbre (pour opération de nettoyage).

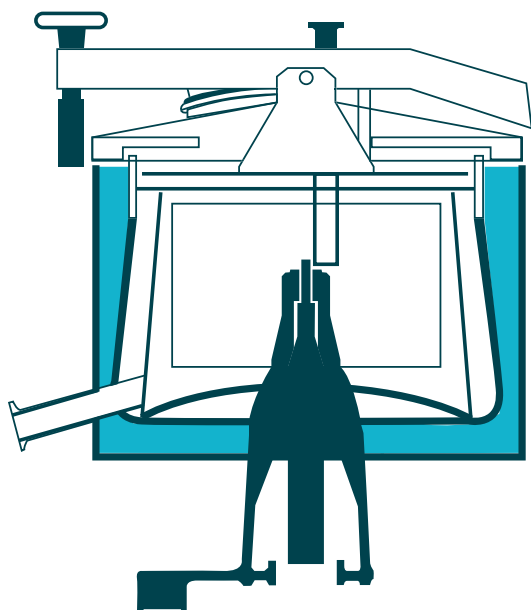
Sacs amovibles de filtration supplémentaires

pour paniers 200 ou 300 mm confectionnés dans des toiles de matières et caractéristiques différentes.



VERSIONS SPÉCIFIQUES

- Cuve extérieure à double enveloppe avec ou sans isolation thermique (schéma ci-dessous).
- Vitesse maximale augmentée : en fonction de la configuration de la centrifugeuse, des caractéristiques de la solution à traiter, et sur le seul choix de ROUSSELET ROBATEL, la centrifugeuse pourra être augmentée pour des vitesses de rotation du rotor de 3.500 ou 4.000 tr/min.
- Panier amovible diamètre 200mm ou 300mm, entraîné en rotation par un porte panier ou un bol (dans le cas d'une machine pour imprégnation) non amovible/vitesse maximale réduite (1.500 tr/min).
- Rotors de conceptions, dimensions et volumes spécifiques.
- Finitions à la demande, polissages mécaniques poussés ou polissage électrolytique.
- Centrifugeuse conçue pour recevoir une enveloppe souple de confinement ou être placée sous boîte à gants rigide.



SIÈGE SOCIAL

ROUSSELET ROBATEL
45 Avenue Rhin et Danube
Parc d'activité économique de Marenton
07104 ANNONAY - FRANCE
Tel. : +33 / (0) 4 75 69 22 11
Fax : +33 / (0) 4 75 67 69 80
E-mail : rousselet.sa@rousselet.com

ROYAUME-UNI

Rousselet UK Ltd
Parkside House, 17 East Parade
HARROGATE
NORTH YORKSHIRE HG1 5LF
Tel. : + 44 (0)1 423 530 093
Fax : + 44 (0)1 423 530 120
E-mail : sales@rousselet-robatel.co.uk

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Rousselet Robatel CZ
Počernická 96
CZ – 108 00 Praha 10
Tel. : +420 296 411 402
Fax : +420 296 411 403
E-mail : info@rousselet.cz

USA

Robatel Inc.
703 West Housatonic Street
PITTSFIELD
MA 01201
Tel. : + 1 413 499 4818
Fax : + 1 413 499 5648
E-mail : sales@robatel.com