



**G.B. PROJECT di Bravin Graziano**

Via Vecchia Trevigiana 6/b 31058 Susegana TV ITALIA

[www.gbpro.it](http://www.gbpro.it)

## CHIARIFICATORE DINAMICO «MCG» DYNAMIC CLARIFIER «MCG»



### CARATTERISTICHE TECNICHE:

- N.1 Elettropompa centrifuga di alimentazione in acciaio inox con girante adattata per aspirazione in depressione;
  - N.2 Prefiltri a cestello estraibili per garantire il funzionamento continuo della macchina;
  - N. 1 Pressostato per l'arresto automatico della macchina in caso di mancanza prodotto;
  - N. 1 Specola visiva;
  - N. 2 Valvole micrometriche per regolazione e bilanciamento portata / pressione;
  - N. 1 Gruppo manometro con valvola di sicurezza PED e valvola di sfogo;
  - N. 1 Preleva campioni;
  - N. 1 Serbatoio cilindrico verticale completamente in acciaio inox AISI 304, provvisto all'interno di un particolare sistema di laminazione del mosto per un migliore adsorbimento del gas;
  - N. 1 Iniettore e diffusore del gas;
  - N. 1 Pompa peristaltica di dosaggio a portata variabile;
- Quadro elettrico posto su plancia realizzata in acciaio inox.



### TECHNICAL DETAILS:

- N.1 Power supply centrifugal electro-pump in stainless steel Aisi 304 with impeller adapted for vacuum suction.
  - N.2 Pre - filters with removable basket to ensure continuous operation of the machine.
  - N. 1 Pressure switch for the machine automatic stop if product fault.
  - N. 1 Sight glass flow indicator.
  - N. 2 Micrometric valves for regulation and balancing the flow / pressure.
  - N. 1 Gauge group with PED safety valve and air valve.
  - N. 1 Sample tap.
  - N. 1 Vertical cylindrical tank in stainless steel Aisi 304, provided with a particular system of rolling the must for a better absorption of gas.
  - N. 1 Gas injector and diffuser.
  - N. 1 Peristaltic pump with adjustable capacity.
- Electrical panel fixed on frame made in stainless steel Aisi304.



# CHIARIFICATORE DINAMICO «MCG» DYNAMIC CLARIFIER «MCG»



## PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

Prima di procedere alla separazione dei solidi sospesi per flottazione, il succo dovrà essere preventivamente trattato, con aggiunta di enzimi in dosi preventivamente fissate in base ad un test preliminare ed alle caratteristiche del succo.

Successivamente il succo viene saturato con aria o azoto in uno speciale saturatore.

Il succo così trattato viene inviato ai serbatoi di flottazione dove le particelle solido - gas, avendo un peso specifico inferiore a quello del succo, a seguito dell'inglobamento del gas, tendono a separarsi risalendo in superficie.

La macchina è provvista di un sistema di regolazione del gas di saturazione e della portata di processo.

Tale chiarificatore dinamico potrà lavorare sia in rimontaggio che tramite travaso da serbatoio a serbatoio.



5 10 15  
MIN. DOPO PRELIEVO  
MIN. AFTER WITHDRAWAL



## OPERATING PRINCIPLE:

Before the separation of suspended solids by flotation, the juice must be previously treated by adding enzymes with doses fixed in advance according to a preliminary test and characteristics of the juice.

Then the juice is saturated with air or nitrogen in a special saturator able to ensure maximum adsorption of gas.

The juice so treated is fed to the flotation tanks where the gas - solid particles having a lower specific gravity than the juice, following gas encapsulation tend to separate going back to the surface.

The machine is equipped with a system for the regulation of gas saturation, as well as process flow.

This dynamic clarifier can work both following a reassembly order and through transfer from tank to tank.



## DATI TECNICI - TECHNICAL DATA

	MCG 5	MCG 15	MCG 25	MCG 30	MCG 60
<b>CAPACITA' TRATTATA TREATED VOLUME</b>	50 / 60 hl/h	130 / 150 hl/h	240 / 270 hl/h	340 / 380 hl/h	600 / 700 hl/h
<b>POTENZA INSTALLATA INSTALLED POWER</b>	1,5 kw	3 kw	7,5 kw	11,5 kw	15,6 kw
<b>TENSIONE VOLTAGE</b>	400 V 50 Hz	400 V 50 Hz	400 V 50 Hz	400 V 50 Hz	400 V 50 Hz
<b>PRESSIONE MAX MAX PRESS</b>	5 bar	6 bar	6 bar	6 bar	6 bar
<b>RACCORDI FITTINGS</b>	DN 40 GAROLLA	DN 40 GAROLLA	DIN DN 50	DIN DN 65	DIN DN 80
<b>DIMENSIONI SIZE</b>	500X250X600 mm	600X300X700 mm	1000X400X1200 mm	1000X400X1800 mm	1200X600X2000 mm
<b>PESO A VUOTO WEIGHT</b>	32 kg	40 kg	80 kg	120 kg	195 kg

I DATI NON SONO IMPEGNATIVI. CI RISERVIAMO DI APPORTARE QUALSIASI MODIFICA SENZA ALCUN PRAEAVVISO  
DATA ARE NOT BINDING. WE RESERVE THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGE WITH OUT NOTICE