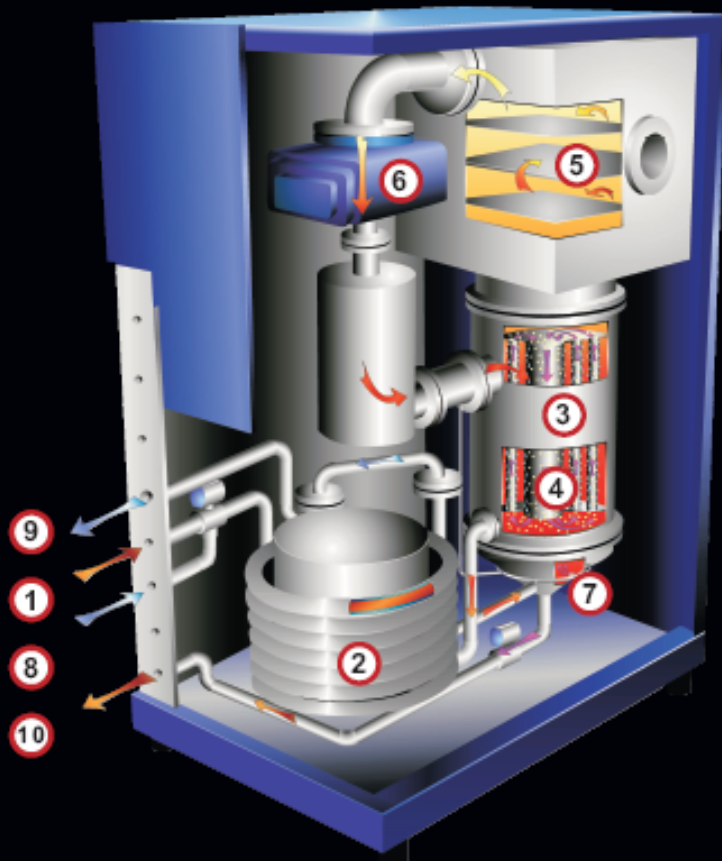




Etapas del proceso



1 ENTRADA DEL AGUA DE PROCESO

Nivel de líquido constante en el evaporador automático - intercambiador de calor siempre húmedo

2 RECUPERADOR

Pre calentamiento del agua de proceso por el destilado saliente intercambiador de calor de contracorriente - transmisión de calor óptima

3 ENTRADA DEL AGUA DE PROCESO

Nivel de líquido constante en el evaporador automático - intercambiador de calor siempre húmedo

4 RECUPERADOR

Pre calentamiento del agua de proceso por el destilado saliente intercambiador de calor de contracorriente - transmisión de calor óptima

5 EVAPORADOR

Evaporación del agua clara, concentración de las partículas de suciedad sin componentes rotatorios - ningún desgaste, extraíble a mano - esfuerzo mínimo para inspección y mantenimiento

6 ACTIVEPOWERCLEAN

Auto limpieza mecánica del sistema durante el funcionamiento
Alta velocidad de flujo, transmisión de calor máxima - mantenimiento mínimo

7 SEPARADOR

Separador de alto rendimiento patentado, separación de gotas óptima apropiado también para medios espumantes, calidad máxima de destilado

8 BOMBA DE VACÍO

Produce el vacío de 600 mbares, destilado libre de, gérmenes a una temperatura > 120 °C rotores de acero noble sin contacto, consumo de energía mínimo, con control térmico

9 SALIDA DE DESTILADO

Directamente a la reutilización 2 - 3 m de altura de elevación - sin bomba

10 SALIDA DE CONCENTRADO

Sólo 1 - 10 % de la cantidad, salida en función de la concentración, adaptación, automática patentada a las distintas concentraciones de, entrada, 2 - 3 m de altura de elevación - sin bomba

