

НАПОЛЬНАЯ СИСТЕМА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЖИВЫХ МОЛЛЮСКОВ И МОРЕПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРЕСНОЙ ВОДЫ.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

4 бака объемом 1400лит. для хранения продуктов

1 бак объемом 1400 лит. предназначен для биологической фильтрации

1 устройство для обработки PROTOS (насыщение кислородом и очистка)

1 УФ-стерилизатор 87W

2 циркуляционных насоса

1 биологическая фильтрация с использованием известняка, пластика и активированного угля.

1 электрический шкаф управления

Гидравлическая сеть + электропроводка + безопасность уровня воды (датчик уровня)

ОПЦИИ

Могут быть предложены различные варианты электро и термо оборудования.

Охлаждающая система необходима для хранения продуктов и для создания замкнутого цикла.

GROUPE FROID PAC - Реверсивный тепловой насос

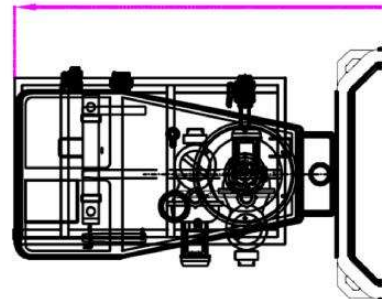
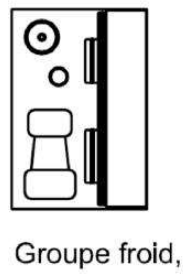
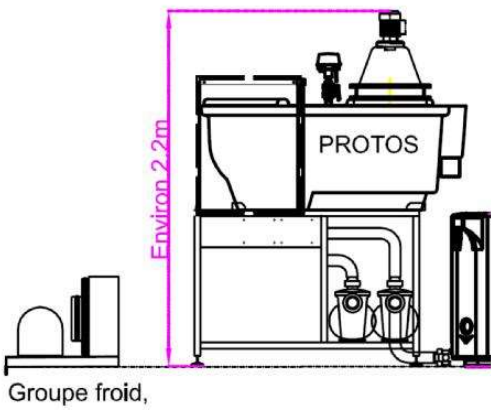
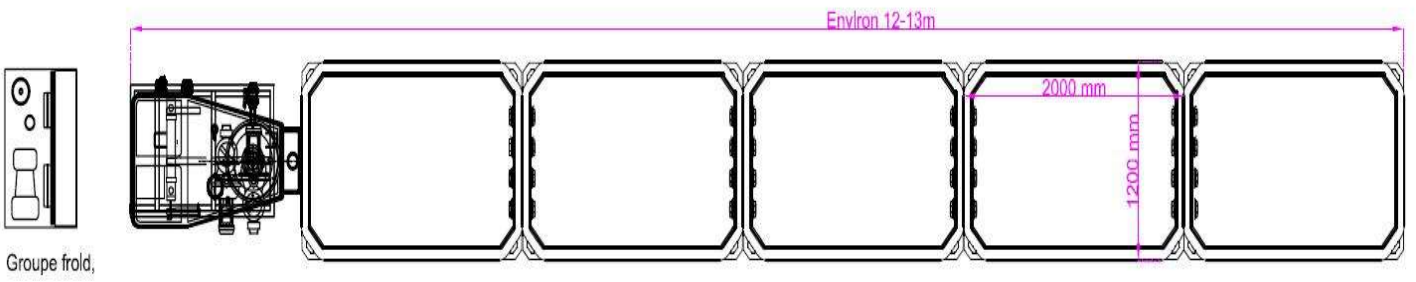
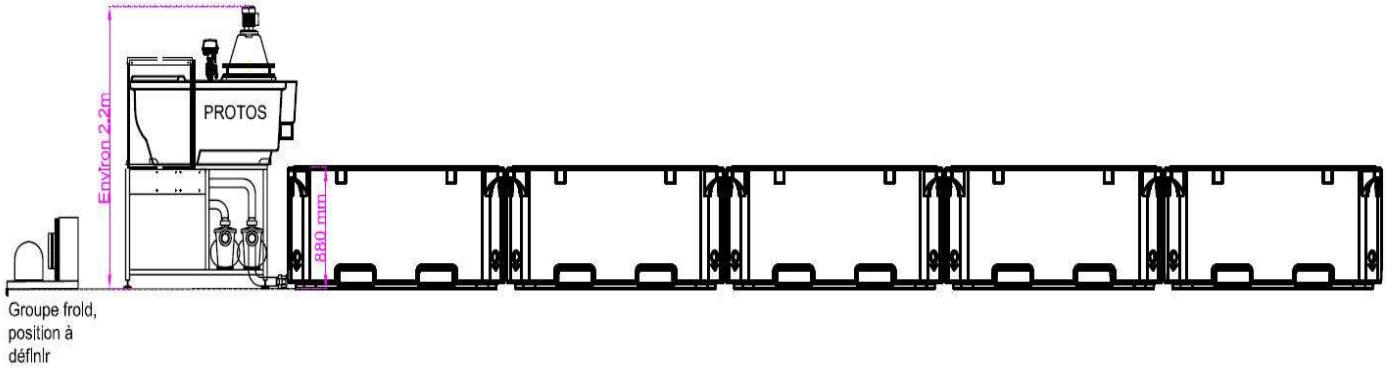
OPTION FROID - Холодильный агрегат + змеевиковый теплообменник

OPTION OZONEUR - Озономер 250 мг + инструмент для дезинфекции и для погружения ракообразных в систему.

OPTION ARMOIRE DE COMMANDE - шкаф управления

В случаях, когда выбрана холодная опция **GROUPE FROID PAC**, необходимо установить электрический шкаф.

СХЕМА УСТАНОВКИ



СИСТЕМА ОБРАБОТКИ ВОДЫ



PROTOS



Мы используем нашу технологию INNOPURE для механической фильтрации. Мы адаптируем технологические решения для хранения морепродуктов в соответствии с требуемым объемом хранения моллюсков/ морепродуктов. Для различных технических решений используется наш процессор PROTOS.

PROTOS - это новый метод обработки, который позволяет создать скорость потока от 15 до 20 м³ / час. Процессор размещается у входа в линию хранения живых морепродуктов. Процессор расположен на технологической платформе, на которой расположены периферийные технические элементы.

Тех. Характеристики

Количество ракообразных для хранения в 24 часа	2 тонны
Количество моллюсков для очистки в 24 часа	4 тонны
Скорость потока	15 — 20 м ³ /час
Расход электроэнергии	1,35 кВт

PROTOS осуществляет экстракционную обработку и очистку с помощью процесса INNOPURE: создает микро пузырьки воздуха под давлением.

Создание микро пузырьков воздуха происходит при взаимодействии между входящими потоками: воды и атмосферного воздуха. Внутренняя геометрия PROTOS и его гидроинжектора создают выплеск воды под давлением, что способствует созданию пены. Эта технология позволяет ловить бактерии, фекальные колиформы и вещества во взвешенном состоянии в бассейне. Таким образом, созданная пена способствует задержке загрязнительных элементов для их дальнейшего извлечения из бассейна.

Функции процессора PROTOS:

- * Обработка всего объема воды(позволяет длительно использовать воду)
- * Очистка продуктов
- * Накислораживание воды и хранимых продуктов.

PROTOS состоит из двух гравитационных возвратов (водопровод из ПВХ диаметром 90), которые позволяют возвращать обработанную и насыщенную кислородом воду в биологический фильтр до ее распределения в общем водоеме.

БИО ФИЛЬТРАЦИЯ

Мы интегрируем в наши резервуары биологическую фильтрацию.

Роль биологической фильтрации заключается в том, чтобы обеспечить деградацию содержания аммиака в нитрите / нитрате. Мы фактически воссоздаем азотный цикл.

Эта биологическая фильтрация расположена в первом резервуаре, где происходит возврат силы тяжести PROTOS.



Как показано на фото, PROTOS поставляет обработанную и окисленную воду в резервуар биологической фильтрации. Мы устанавливаем высоко, собиратель для защиты бактериальных установок.

Биологическая фильтрация состоит из 3х слоев бактериальных установок: пластмассовой, известняковой и активированного угля, которые способствуют развитию бактериальной флоры.



Размеры биологического фильтра, а также механическая обработка выполняются в соответствии с количеством продуктов для хранения.

Благодаря наличию биологической фильтрации вы сможете использовать баки так же для хранения ракообразных.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

	
ЯЩИК	
Размеры (mm)	700x500x250
Степень защиты	IP66
Материал	Polyester
Бренд	LEGRAND
