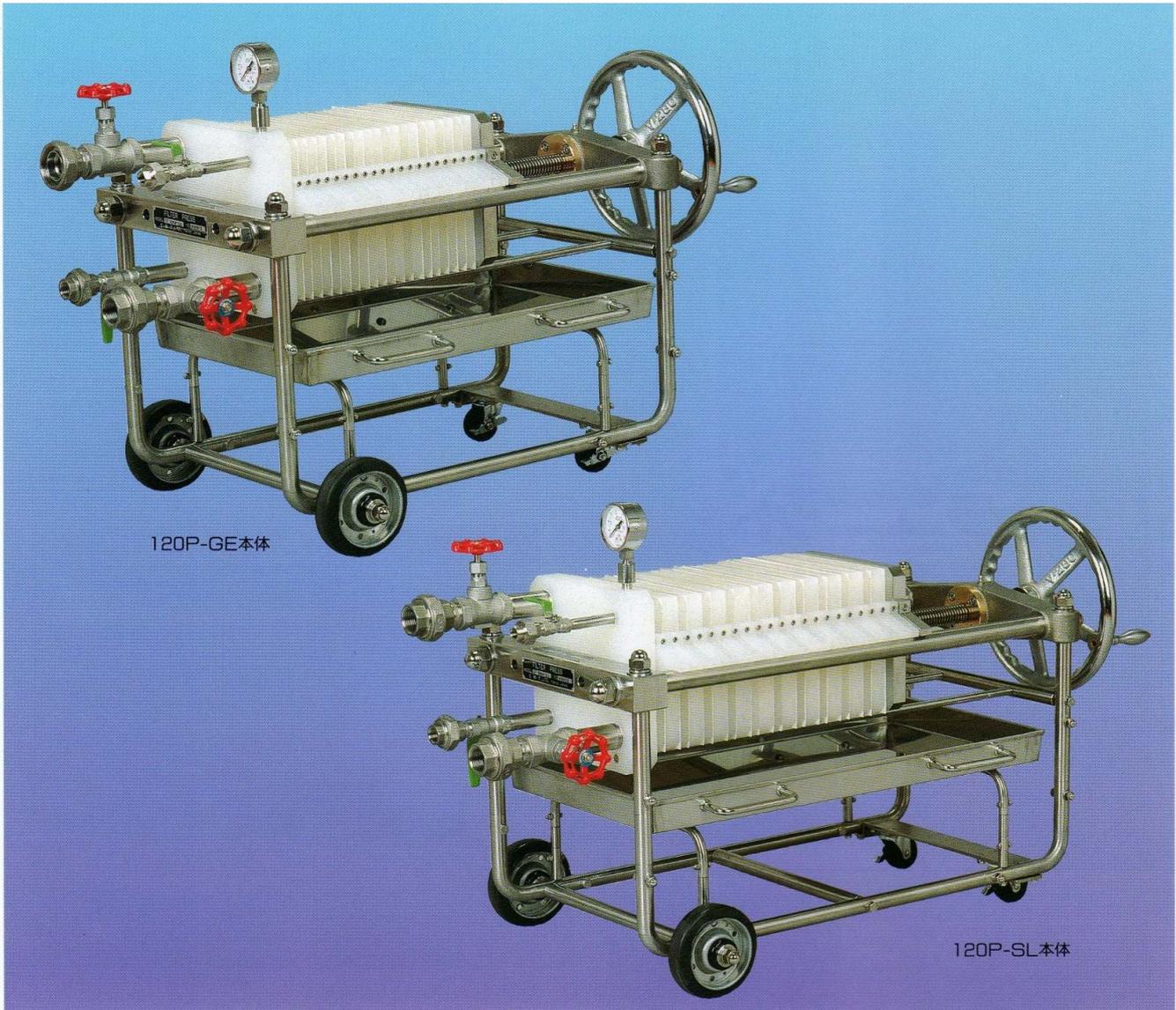


精密濾過・固液分離

# フィルタープレス



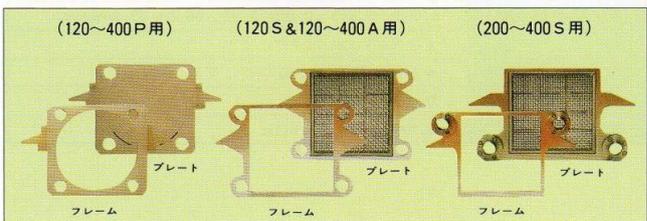
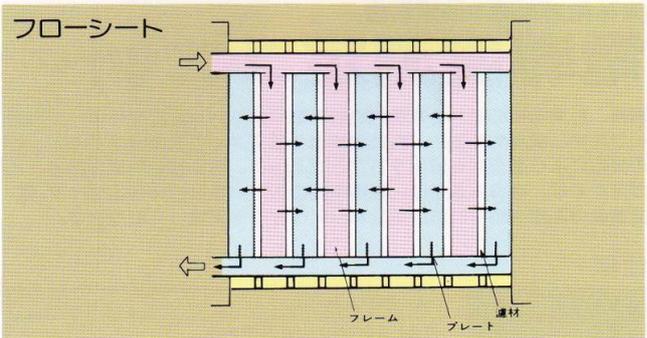
120P-GE本体

120P-SL本体

フィルタープレスは、いろいろな濾過システムがあるにもかかわらず、そのシンプルな機構と操作の簡便さより精密濾過や固液分離用として、また清澄や滅菌用として、広い分野において使われております。濾液は、各フレームに同時に入り並行濾過が行われるため、機械の大きさに比して濾過面積を大きくとることができます。またポンプ押込圧を利用することにより、小量多品種の原液を効果的に濾過することが可能です。

## 構造

交互に配列されたプレート（濾板）及びフレーム（濾枠）と、その間に挟み込まれた濾材よりなり、濾液は各フレームに同時に入り、濾材を通りプレートに集められて排出されます。通常、濾過は濾材を一度通すだけのシングル濾過ですが、切換プレートを中間に配することにより精密濾過を同時に行うこともできます。尚、フレームは2種類用意しており、清澄濾過や固形物の少ない液にはフレームは薄い方の一般用（GEタイプ）を、また固形物の大量保持や濾過助剤を使用する際は、厚い方のスラッジ用（SLタイプ）をご使用下さい。

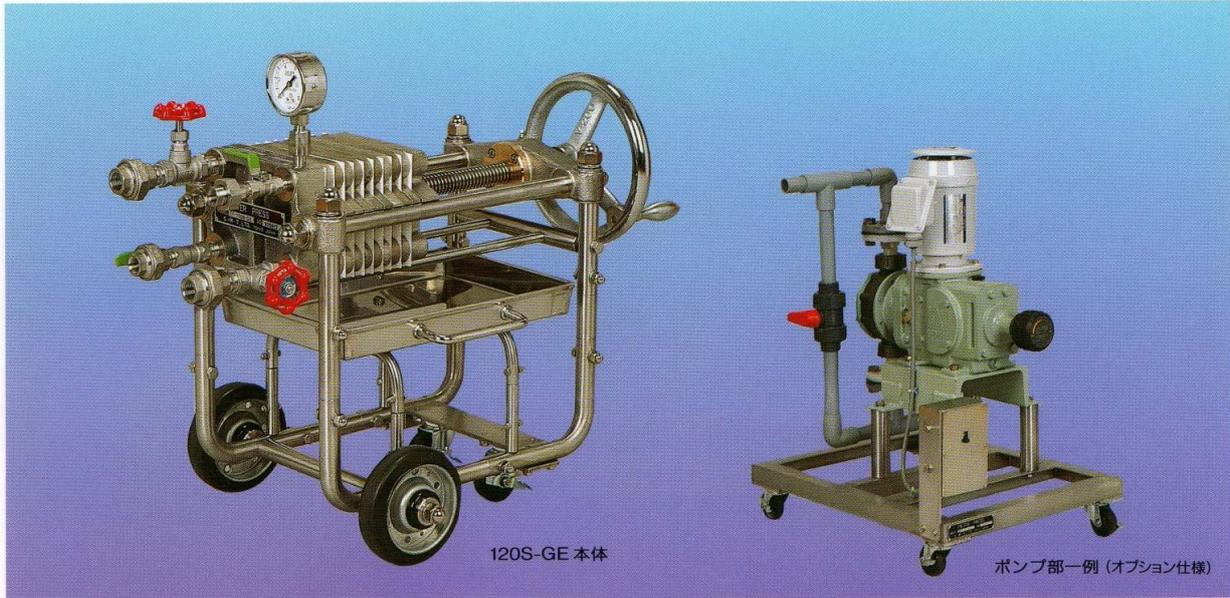


注) 本カタログ製品は性能・機能向上等の為、仕様及びデザインを予告なく変更することがあります。

製品の仕様・性能につきまして、ご質問等ございましたらお気軽にお問合せ下さい。

(株)シー・エム・ティ TEL:0246-21-7766 FAX:0246-21-7177

URL:<http://www.cmt-ltd.co.jp> E-mail: [info@cmt-ltd.co.jp](mailto:info@cmt-ltd.co.jp)



仕様

材	質 (接液部)		ステンレス (SUS304)						ポリプロピレン						アルミ					
	型	式	120 S						120 P						120 A					
		サイズ	GE		SL				GE		SL				GE		SL			
		フレーム厚	5		10				5		10				5		10			
		段数	5		10				5		10				5		10			
濾過面積 (m <sup>2</sup> )			0.1	0.2	0.1	0.2	0.079	0.158	0.079	0.158	0.1	0.2	0.1	0.2						
濾過面積/面 (m <sup>2</sup> )			0.01						0.0079						0.01					
ケーキ保有量 (ℓ)			0.6	1.2	1.25	2.5	0.5	1.0	0.9	1.8	0.6	1.2	1.25	2.5						
ケーキ保有量/段 (ℓ)			0.12		0.25				0.1		0.18				0.12		0.25			
フレーム厚 (mm)			12		25				13		23				12		25			
材	質 (接液部)		ステンレス (SUS304)						ポリプロピレン						アルミ					
	型	式	200 S						200 P						200 A					
		サイズ	GE		SL				GE		SL				GE		SL			
		フレーム厚	5		10				5		10				5		10			
		段数	5		10				5		10				5		10			
濾過面積 (m <sup>2</sup> )			0.32	0.64	0.96	0.32	0.64	0.96	0.24	0.48	0.72	0.24	0.48	0.72	0.3	0.6	0.9	0.3	0.6	0.9
濾過面積/面 (m <sup>2</sup> )			0.032						0.024						0.03					
ケーキ保有量 (ℓ)			2.6	5.2	7.8	4.85	9.7	14.5	1.5	3.0	4.5	2.75	5.5	8.2	1.8	3.6	5.4	3.8	7.6	11.4
ケーキ保有量/段 (ℓ)			0.52		0.97				0.3		0.55				0.36		0.03			
フレーム厚 (mm)			16		30				13		23				12		25			
材	質 (接液部)		ステンレス (SUS304)						ポリプロピレン						アルミ					
	型	式	320 S						320 P						320 A					
		サイズ	GE		SL				GE		SL				GE		SL			
		フレーム厚	5		10				5		10				5		10			
		段数	5		10				5		10				5		10			
濾過面積 (m <sup>2</sup> )			0.89	1.78	2.67	0.89	1.78	2.67	0.66	1.32	1.98	0.66	1.32	1.98	0.87	1.74	2.61	0.87	1.74	2.61
濾過面積/面 (m <sup>2</sup> )			0.089						0.066						0.087					
ケーキ保有量 (ℓ)			7.5	15.0	22.5	17.5	35.0	52.5	5.5	11.0	16.5	12.5	25.0	37.5	6.5	13.0	19.5	17.0	34.0	51.0
ケーキ保有量/段 (ℓ)			1.5		3.5				1.1		2.5				1.3		3.4			
フレーム厚 (mm)			18		40				17		38				15		40			
材	質 (接液部)		ステンレス (SUS304)						ポリプロピレン						アルミ					
	型	式	400 S						400 P						400 A					
		サイズ	GE		SL				GE		SL				GE		SL			
		フレーム厚	5		10				5		10				5		10			
		段数	5		10				5		10				5		10			
濾過面積 (m <sup>2</sup> )			1.3	2.6	3.9	1.3	2.6	3.9	1.02	2.04	3.06	1.02	2.04	3.06	1.3	2.6	3.9	1.3	2.6	3.9
濾過面積/面 (m <sup>2</sup> )			0.13						0.102						0.13					
ケーキ保有量 (ℓ)			12.0	24.0	36.0	27.0	54.0	81.0	8.5	17.0	25.5	19.0	38.0	57.0	10.0	20.0	30.0	26.5	53.0	79.5
ケーキ保有量/段 (ℓ)			2.4		5.4				1.7		3.8				2.0		5.3			
フレーム厚 (mm)			18		40				17		38				15		40			

- ※ 1. 標準締付装置 手動ハンドル式
- 2. 口径 120型 15 A、200型 25 A、320型 32 A、400型 32 A
- 3. 段数 15段以上の製作も可能です。
- 4. ポンプ及びモーター オプションとして別途取付致します。  
(濾液に適合するポンプが必要ですので、仕様決定の上ポンプ、モーター、配管、また架台等一式を製作します。)
- 5. 濾材 別途ご用意願います。

注) 本カタログ製品は性能・機能向上等の為、仕様及びデザインを予告なく変更することがあります。

製品の仕様・性能につきまして、ご質問等ございましたらお気軽にお問合せ下さい。

(株)シー・エム・ティ TEL:0246-21-7766 FAX:0246-21-7177

URL: <http://www.cmt-ltd.co.jp> E-mail: [info@cmt-ltd.co.jp](mailto:info@cmt-ltd.co.jp)

