

Рис. XII-12. Фильтр

ты бражной колонны («захлебывание» тарелки питания, переброс бражки в эспурационную колонну). По конструкции они аналогичны фильтру, изображенному на рис. XII-12, однако вместо фильтрующей ткани в них устанавливается металлическая сетка с отверстиями диаметром не более 1 мм. Диаметр фильтра-цедилки 0,3–0,5 м, высота 0,5–0,8 м.

Декантаторы

Декантаторы используются для четкого разделения смесей малорастворимых друг в друге жидкостей. Разделяемой смеси дают некоторое время отстояться, а затем подвергают разделению (декантации). Процесс деkantации при промывке сивушного масла может быть периодический или непрерывный в зависимости от конструкции экстрактора.

При производстве абсолютированного спирта и разгонке головной фракции процесс деkantации должен идти постоянно в непрерывно действующих деkantаторах, изображенных на рис. XII-13.

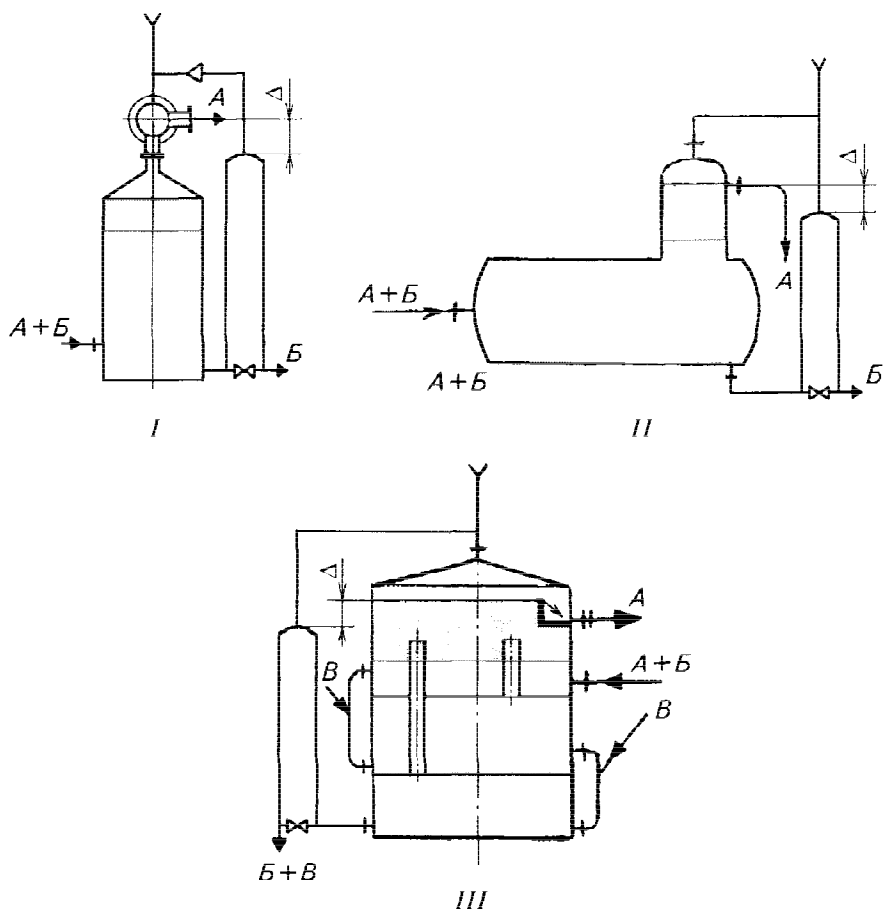


Рис. XII-13. Декантаторы

В зависимости от разности плотностей тяжелой (B) и легкой (A) фракции и высоты слоя легкой фракции устанавливается разность уровней (Δ) в отводящих патрубках, и разделение смеси идет непрерывно без вмешательства оператора.

При производстве абсолютированного спирта декантации подвергается погон из дефлегматора и конденсатора обезвоживающей колонны