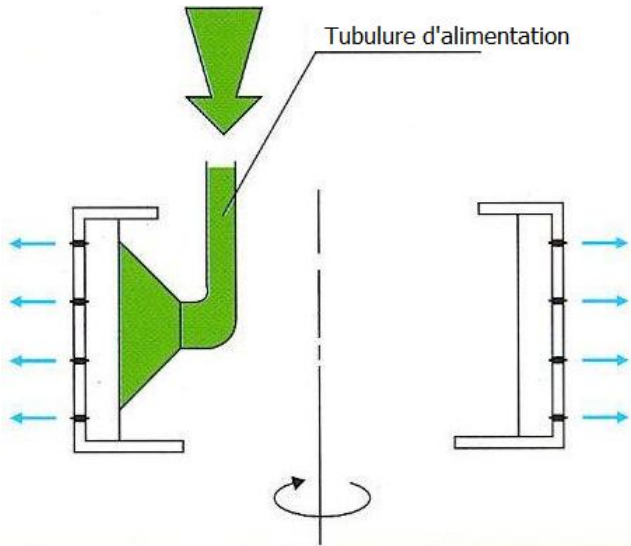
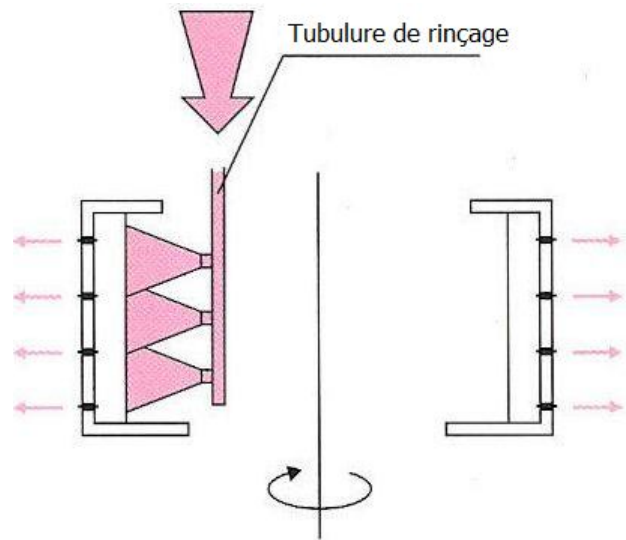


**ETAPES SUCCESSIVES D'UN CYCLE TYPE D'UNE CENTRIFUGEUSE
A AXE VERTICAL ET DECHARGEMENT PAR LE FOND**

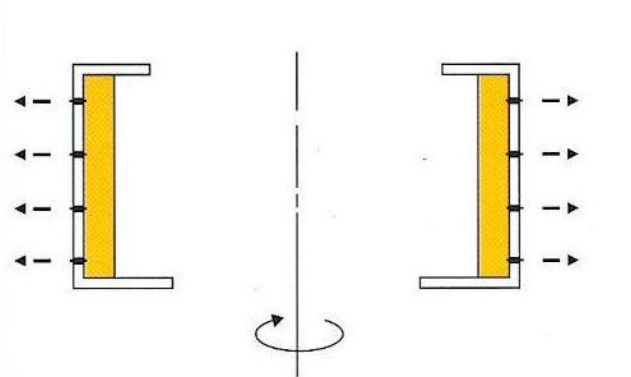
Etape 1 – ALIMENTATION



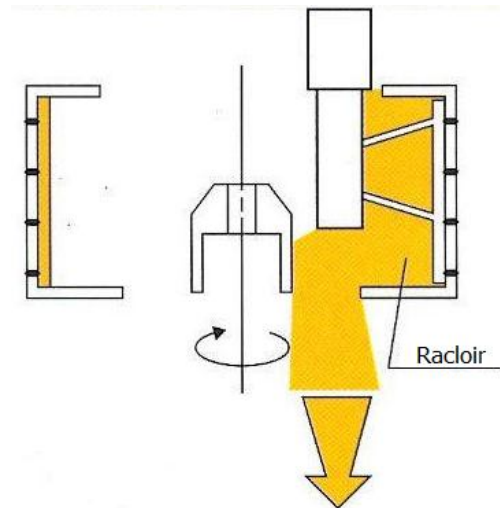
Etape 2 - LAVAGE



Etape 3 – ESSORAGE



**Etape 4 – DECHARGEMENT DU SOLIDE PAR
RACLOIR**



Solution mère



Phase solide



Phase liquide



Liquide de rinçage

Figure : Cycle d'une centrifugeuse à axe vertical et déchargement par le fond



- 1- **Alimentation** : la solution est introduite dans le panier en rotation, équipé d'une toile filtrante. La toile filtrante retient les particules solides. Sous l'action de la force centrifuge, les eaux mères sont évacuées par les trous du panier perforé.
- 2- **Lavage** : le liquide de rinçage est introduit dans le panier en rotation et traverse les particules solides. L'écoulement du liquide de rinçage clarifie les solides et élimine les eaux mères résiduelles.
- 3- **Essorage** : les eaux résiduelles ou de lavage sont évacuées par les perforations du panier, pour sécher le gâteau au maximum.
- 4- **Déchargement du gâteau** : un couteau racleur s'avance dans le panier pour décharger le gâteau. Il peut être de la hauteur du panier, à simple mouvement de rotation, ou de « petite hauteur » à double mouvement (rotation et translation verticale).
Le gâteau est déchargé à travers les ouïes prévues dans le plateau panier et le fond de cuve, via une trémie simple ou une trémie étanche pour raccordement avec les accessoires en aval.
- 5- **Elimination de la couche résiduelle** : Après le raclage, il reste une couche de 6 à 10 mm à l'intérieur du panier. Le décolmatage de cette couche peut se faire :
 - à l'intérieur du panier, via un dispositif monté sur le couteau ou indépendant à double mouvement (rotation + translation) fonctionnant à la pression réseau ou avec surpression
 - à l'extérieur du panier via un dispositif fixé sur la cuve
 - par vérin gonflable via un dispositif de déformation mécanique de la toile de filtration.