

クランプを大幅削減！！ 面倒な脱着作業時間の大幅短縮を実現！！

1 操作性向上

クランプ個数を1/3以下に大幅削減
面倒なクランプ着脱が容易

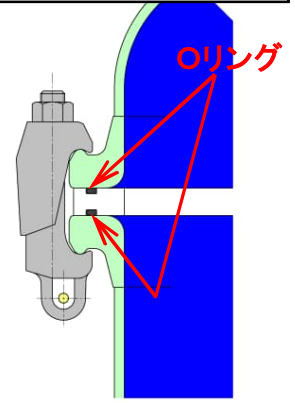
2 簡単ろ布交換

ろ布がセットしやすい構造で
ろ布交換、分解洗浄が容易

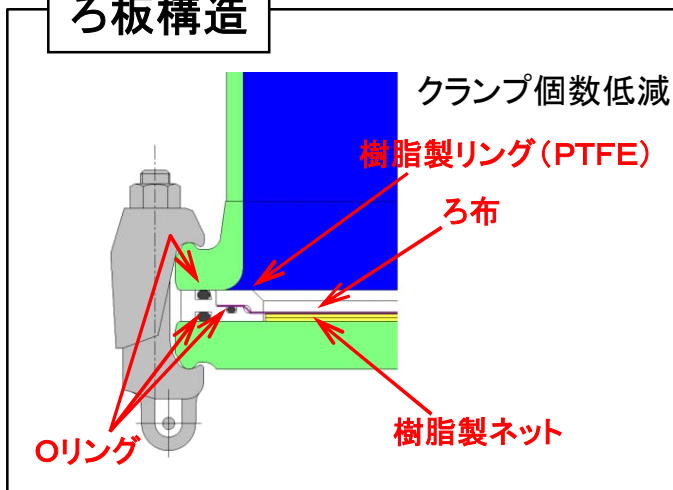
3 コンパクト設計

油圧ジャッキでシンプルな昇降機構
軽量コンパクトで旋回操作も容易

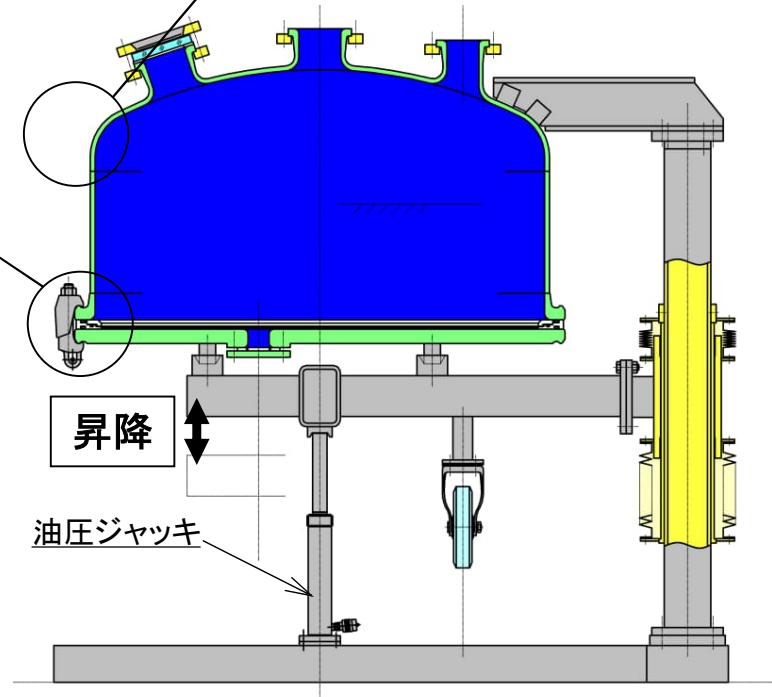
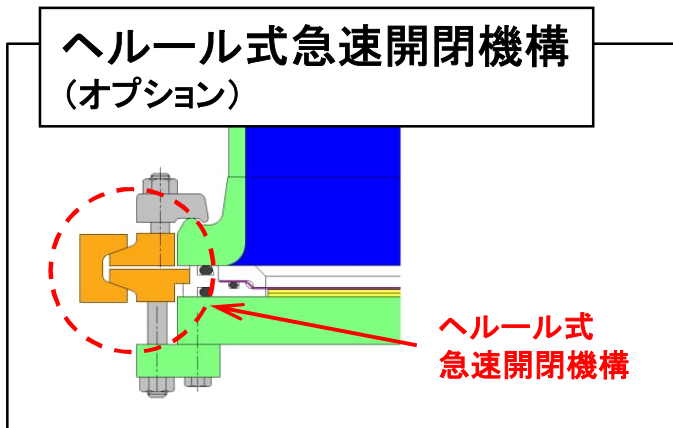
上蓋開閉構造 (オプション)



ろ板構造

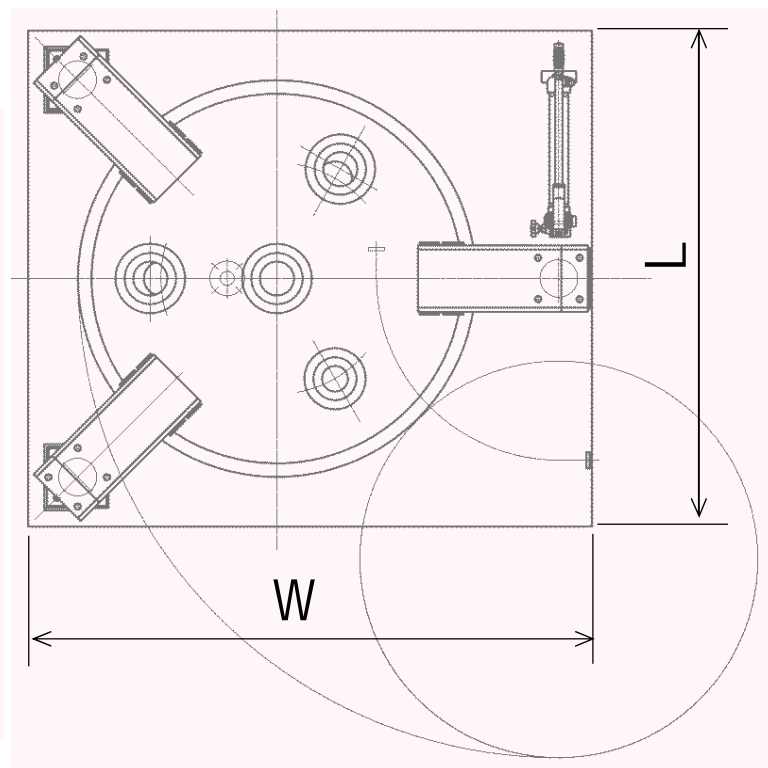
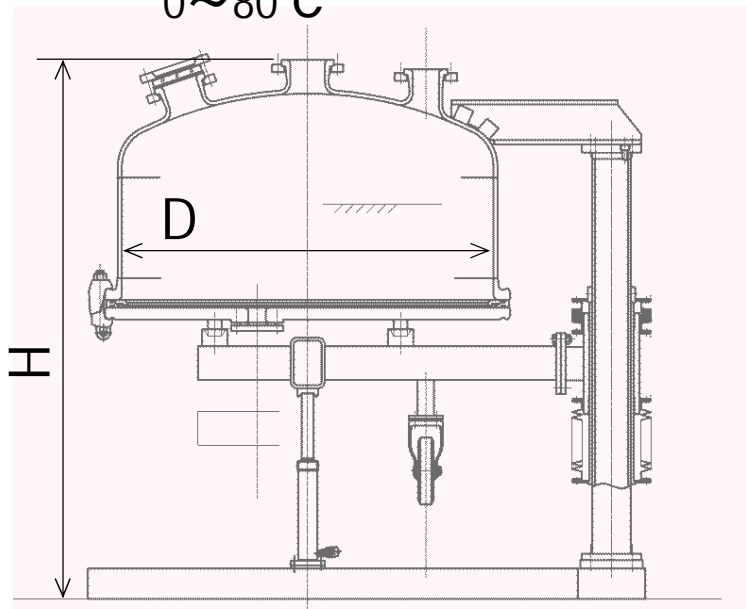


ヘルール式急速開閉機構 (オプション)



標準仕様

- 標準設計圧力
F.V.~ATM/0.19MPa(圧送)
- 標準設計温度
0~80°C



標準寸法

型式	GL-F400	GL-F500	GL-F800	GL-F1100
本体内径 D[mm]	400	500	800	1100
ろ過面積 [m ²]	0.13	0.20	0.50	0.95
全高 H[mm]	1400	1500	1650	1750
W×L [mm]	800×650	1000×800	1450×1200	1800×1700
ケーキ容量 [L]	7~22	17~50	50~150	100~270
クランプ個数 (従来型クランプ個数)	4 (16)	6 (20)	10 (32)	12 (44)

※寸法表に記載のない容量についてもお問い合わせください。