

SINCE 1867



FAURE
ÉQUIPEMENTS

ROTARY PRESS

DÉSHYDRATATION &
SÉPARATION LIQUIDE/SOLIDE
DEWATERING & LIQUID/SOLID SEPARATION



SIÈGE SOCIAL ET USINE

ZI de Magré - 21 rue Santos Dumont - BP 52
87002 Limoges Cedex 1 - France
Tél. : +33 555 30 12 60 - Fax : +33 555 06 16 03
mail@faureequip.com - www.faureequip.com

AVANTAGES ADVANTAGES

↔ Extensible
Expandability

☑ Robuste et fiable
Robust construction
and reliable

🕒 Procédé continu 24/24 h
Continuous operation 24/7

▶ Totalement automatisé
Fully automated

📏 Encombrement réduit
Small footprint

🌿 Faible consommation
d'énergie
Low power consumption

🌀 Faible vitesse
de rotation
Slow rotation speed

🛠️ Faible maintenance
Low maintenance

🏠 Autonettoyant 5 min
par jour
Self-cleaning cycle 5 min
per day

📦 Épaississement
non obligatoire
Sludge thickening not
required

SÉCURITÉ OPTIMUM OPTIMUM SAFETY



- + Équipement totalement fermé
Totally enclosed design
- + Ergonomie optimisée
Optimized ergonomics
- + Silencieux et sans vibration
Quiet and vibration free
- + Odeur et prolifération bactérienne limitées
Reduced airborne contaminants and odor concerns
- + Alimentation basse pression
Low pressure supply



FONCTIONNEMENT PRINCIPLE OPERATION

La boue est alimentée à très basse pression dans un espace entre deux éléments filtrants parallèles.

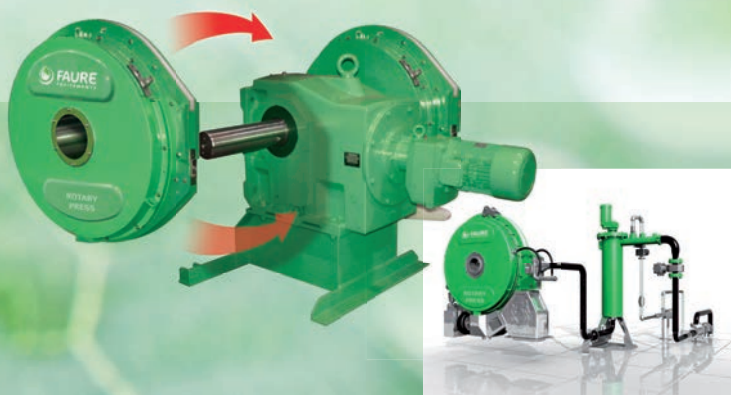
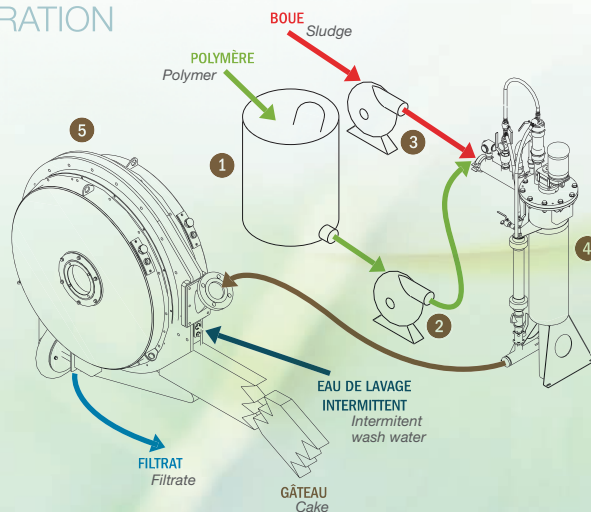
Pendant que l'eau libre s'évacue de la boue, les solides accumulés dans le canal génèrent une pression contre le clapet de sortie.

La rotation lente des éléments filtrants entraîne les solides par friction générant ainsi suffisamment de pression dans le canal pour permettre l'extrusion du gâteau.

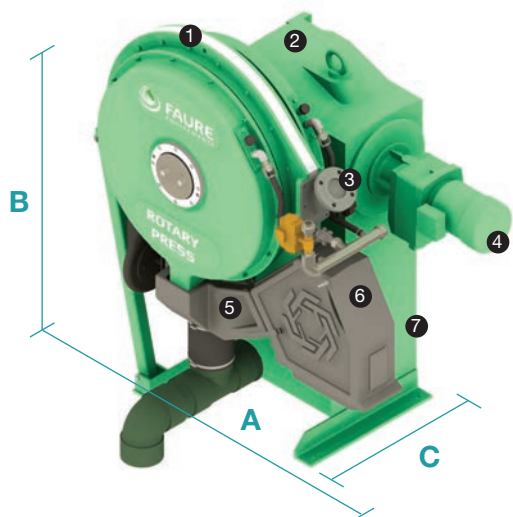
The sludge is fed at very rotating low pressure into a space between two parallel filtering elements.

While the free water drains from the sludge, the solids accumulated in the channel generate a pressure against the outlet restrictor.

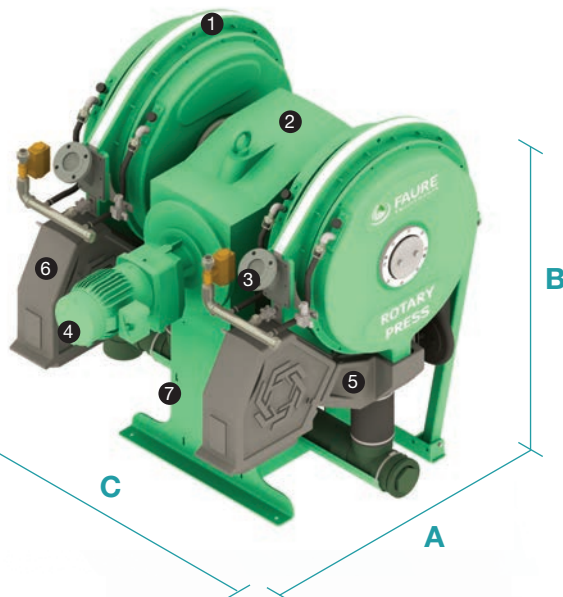
The slow rotation of the filtering elements drives the solids by friction thus generating enough pressure in the channel to allow extrusion of the cake.



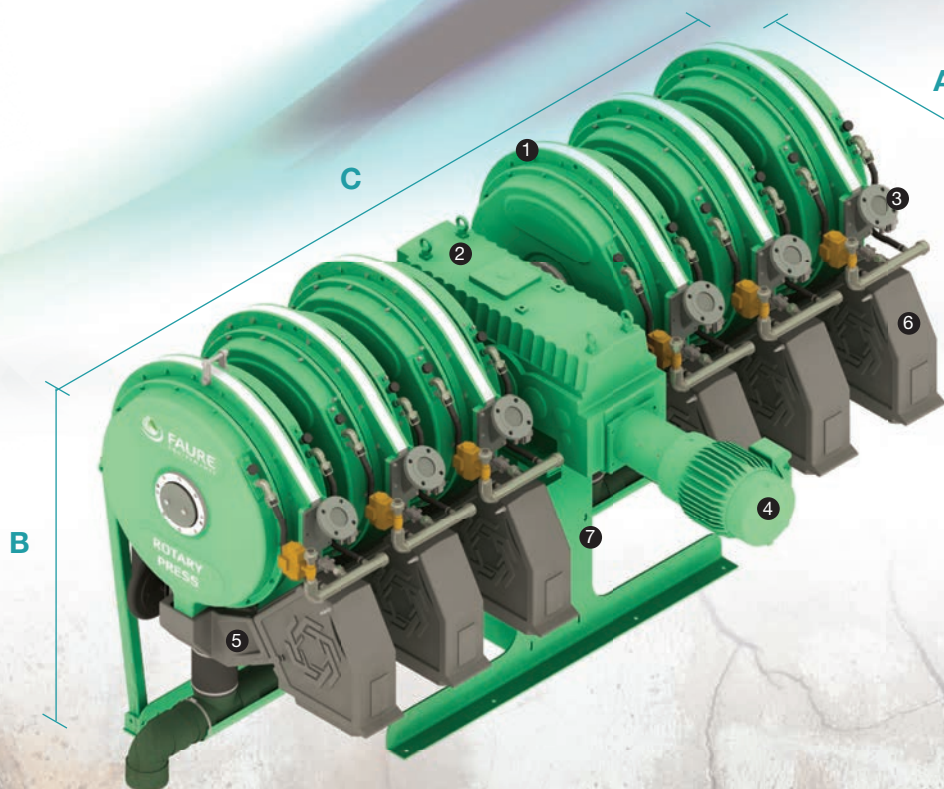
SPÉCIFICATIONS SPECIFICATIONS



- 1 UNITÉ DE DÉSHYDRATATION
Dewatering unit
- 2 RÉDUCTEUR DE VITESSE
Speed reducer
- 3 ENTRÉE DES BOUES
Sludge inlet
- 4 MOTEUR
Motor
- 5 SORTIE DE FILTRAT
Filtrate outlet
- 6 SORTIE DE GÂTEAU
Cake outlet
- 7 BASE
Base



MODÈLE NO <i>Model</i>	MODÈLE <i>Model</i>		SURFACE D'ESSORAGE <i>Dewatering area</i> (m ²)	DIMENSIONS po (mm) <i>Dimensions</i>			POIDS <i>Weight</i> (kg)	MOTEUR <i>Motor</i> (kw)
	CANAUX <i>Channels</i>	ROUE (mm) <i>Wheel</i>		A	B*	C		
1-900	1	900	1,00	1785	1830	1028	1799	4
2-900	2	900	2,00	1969	1830	1646	3109	5,5
3-900	3	900	3,00	2007	1830	2180	3855	7,5



- 1 UNITÉ DE DÉSHYDRATATION
Dewatering unit
- 2 RÉDUCTEUR DE VITESSE
Speed reducer
- 3 ENTRÉE DES BOUES
Sludge inlet
- 4 MOTEUR
Motor
- 5 SORTIE DE FILTRAT
Filtrate outlet
- 6 SORTIE DE GÂTEAU
Cake outlet
- 7 BASE
Base

MODÈLE NO <i>Model</i>	MODÈLE <i>Model</i>		SURFACE D'ESSORAGE <i>Dewatering area</i> (m ²)	DIMENSIONS po (mm) <i>Dimensions</i>			POIDS <i>Weight</i> (kg)	MOTEUR <i>Motor</i> (kw)
	CANAUX <i>Channels</i>	ROUE (mm) <i>Wheel</i>		A	B*	C		
4-900	4	900	4,00	2320	1915	2580	4663	11,1
5-900	5	900	5,00	2358	1915	3124	5550	15,0
6-900	6	900	6,00	2358	1915	3668	6191	15,0

* Variable selon les installations
variable depending on the facilities

LES APPLICATIONS APPLICATIONS



BOUES MUNICIPALES MUNICIPAL SLUDGE

- + Biologiques
Biological
- + Mixtes
Mixed
- + Digérées
Digested
- + Fosses septiques
Septic tanks



BOUES INDUSTRIELLES INDUSTRIAL SLUDGE

- + Papeterie
Pulp and paper
- + Brasserie
Brewery
- + Lisier
Manure
- + Agroalimentaire
Food industry
- + Recyclages des plastiques
Plastics recycling
- + Tannerie/mégisserie
Tannery

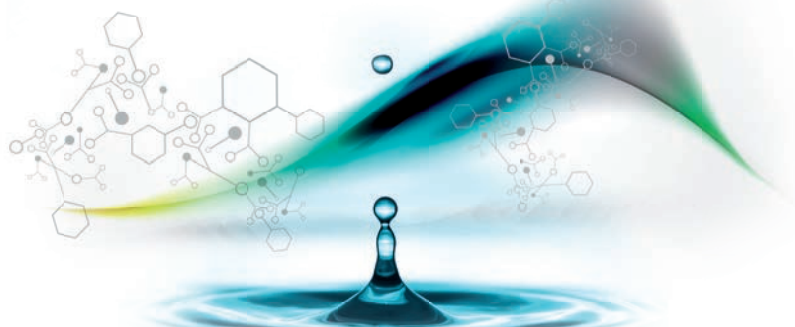


UNITÉS PILOTES GRANDEUR RÉELLE

FULL SIZE PILOT UNITS

Possibilité d'essais laboratoires et pilotes

Laboratory and Pilot testing services available



INSTALLATIONS CLÉS EN MAIN

Turnkey project



PARTENAIRE TECHNOLOGIQUE
Technology partner



FAURE
ÉQUIPEMENTS

CONTACT :

mail@faureequip.com

Tél. : +33 555 30 12 60

Fax : +33 555 06 16 03