

実用新案出願中

傾斜式ウェッジ・ワイヤー・スクリーン  
**ワンダースクリーンFB型**  
— 固液分離装置 —



**SS**除去の標準機

# ワンダースクリーンFB型

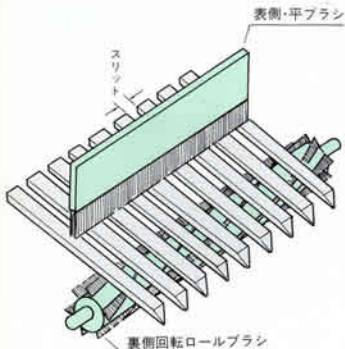
## 自動目詰り防止装置付（表・裏運動ブラシ）

ウェッジワイヤースクリーンは織り網やパンチングスクリーンに比し非常に目詰りにくい構造になっておりますが、長時間運転をしておりますとだんだん目詰まりをしてまいります。

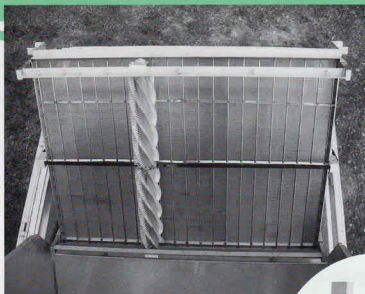
この目詰まりを解消するために開発されたものがFB型（表・裏運動ブラシ付き）です。

### ワンダースクリーン FB型の特長

- 1 ウェッジ・ワイヤーを使用している為、水切れが良く単位面積あたりの処理能力大。**
- 2 目詰りがなく、連続運転ができる。**  
スクリーンの表・裏両面をブラシにて清掃するので、安定した処理能力が得られ、洗浄水は不要。
- 3 メンテナンスが容易**  
駆動部が表側にあり、スクリーンは簡単に前倒してできるので、全てのメンテナンスが前面にて可能。
- 4 運転コストが安い。**  
0.2KWモーターが1台のみで、タイマーによる間欠運転。表側ブラシのみ又は裏側ブラシのみの運転もできます。
- 5 構造が簡単で故障がなく主要部品は、SUS304ステンレスで耐久性が高い。**
- 6 騒音や振動が無い。**
- 7 カバーは標準装備。**



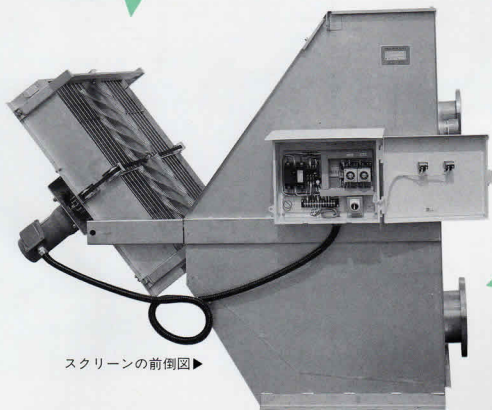
- ・フィードボックスカバー
- ・スクリーンカバー（上・下）
- ・点検窓カバー（表・裏）



▲スクリーン裏面



# ワンダースクリーン

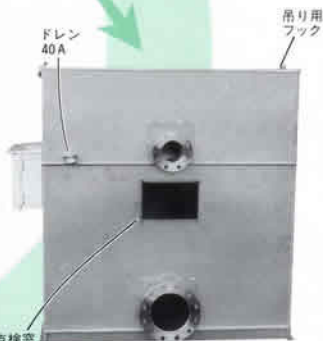
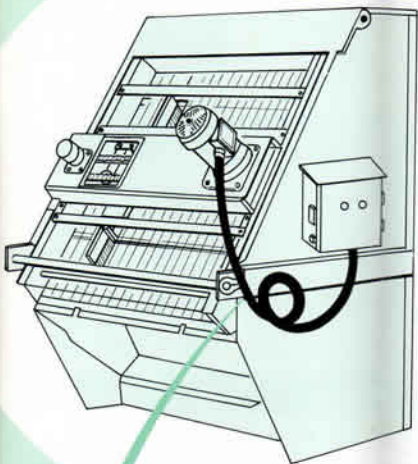


スクリーンの前倒図▶

# FB型(前倒式)の展開説明図



コンパクトなワンダースクリーン  
(全高1,500)



▲後から見た図

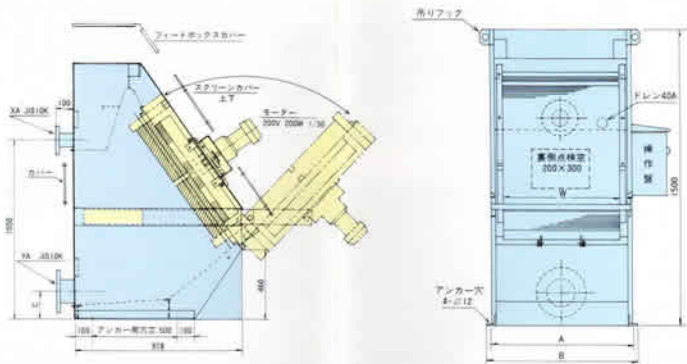


タイマー付操作盤

◀スクリーンを前倒させるためのスライドレールを  
引き出した図

# 外形図

# CS60・90・120・150・180FB型

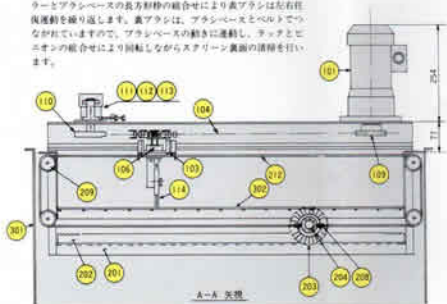


## ■仕様

型 式	スクリーン幅 W	スクリーン長	アンカー穴 A	B	C	入口 X	出口 Y	重量 kg
CS60FB	600	900	770	820	162	65	125	約170
CS90FB	900	900	1070	1120	175	80	150	約220
CS120FB	1200	900	1370	1420	200	100	200	約280
CS150FB	1500	900	1670	1720	225	125	250	約350
CS180FB	1800	900	1970	2020	250	150	300	約420

# 駆動部構造

F型機の構造は、モーターの回転をチェーンを介して連続往復直線運動に変え、半ブラシにてスクリーン表面を回転ロールブラシにてスクリーン表面を清掃し、目取りを防止する装置です。モーターは同一方向に回転しますが、チェーンに取り付けたローラーとブラシベースの長方形形勢の組合せにより裏ブラシは左右往復運動を繰り返します。裏ブラシは、ブラシベースとベルトでつながっていますが、ブラシベースの動きに連動し、チェアとロニオンの組合せにより回転しながらスクリーン表面の清掃を行います。



品番	品 名	
101	ギヤードモーター 200V 200W	
102	フレーム	
103	ブラシベース	
104	チェーン	φ60
105	ジョイントリンク	
106	ローラー	
107	点検窓カバー	
108	スライドブロック	
109	駆動スプロケット	12T
110	従動スプロケット	12T
111	軸受ハウジング&キャップ	
112	スプーサー&リテーナー	
113	ベアリング	6004zz
114	裏ブラシ	700×105×10
201	ラックベース	
202	ラック	
203	裏ブラシ	L 395×2
204	ブラシシャフト	
208	牽引ローラー&金具	
209	プーリー	
212	牽引ベルト	
301	胴体	
302	スクリーン	

# 用途

SS除去・脱水・濃縮・回収・分離

- 給食センター●レストラン
- 食肉●水産加工●屠場●繊維●染色加工
- クリーニング工場●漬物・野菜加工●鉱山●製紙●パルプ工場●養豚
- ゴミ焼却場●下水処理場●汚泥濃縮●製麺●製パン工場●醸造
- 豆腐●煮豆●佃煮●各種切粉処理

## 標準的処理能力(m<sup>3</sup>/時間)

	スリット	CS60FB	CS90FB	CS120FB	CS150FB	CS180FB
樹 脂 切 粉	0.25	~20	20~40	40~60	60~80	80~100
漬 物	0.3	~20	20~40	40~60	60~80	80~100
染色・クリーニング	0.4	~20	20~40	40~60	60~80	80~100
養 豚	0.5	~20	20~40	30~50	40~60	50~80
洗ビン・ラベルかす	0.6	~25	20~40	40~60	60~80	80~100
豆 蜜	0.6	~25	25~40	40~60	60~80	80~100
給 食 セ ン タ ー	0.75	~30	25~45	40~70	60~90	90~110
水 産 加 工	1.0	~30	25~50	45~75	60~90	80~120
屠 畜 場	1.0	~30	25~45	40~65	60~90	80~120
ハム・食肉加工	1.0	~30	25~45	40~65	60~90	80~120
下 水 処 理 場	1.5	~40	30~60	50~80	70~100	90~130
皮 革	2.0	~40	30~60	50~80	70~100	90~140

※処理量は原水の性状により、かなり異なりますので上記表のスリット、処理量は一応の目安とし、機種選定にあたっては“大は小を兼ねる”を旨とすることをお勧め致します。

株式会社 **イステム**

本 社 / 〒457 名古屋市南区弥次工町2-9-1  
 TEL(052) 611-0611代  
 FAX(052) 612-9384

代理店