

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第2部門第1区分

【発行日】平成17年5月26日(2005.5.26)

【公開番号】特開2004-82036(P2004-82036A)

【公開日】平成16年3月18日(2004.3.18)

【年通号数】公開・登録公報2004-011

【出願番号】特願2002-248632(P2002-248632)

【国際特許分類第7版】

B 0 1 D 25/12

C 0 2 F 11/12

【F I】

B 0 1 D 25/12 P

B 0 1 D 25/12 F

C 0 2 F 11/12 D

【手続補正書】

【提出日】平成16年7月22日(2004.7.22)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0002

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0002】

【従来の技術】

従来、ろ過圧を掛けられるフィルタープレスは、非圧縮性のあるケーキほど有利であり固液分離装置として多く採用されている。また、ダイアフラムろ板を利用したフィルタープレスは、圧縮性がありろ過性の悪いケーキに対しても使用が可能である。これらのフィルタープレスのろ材としてろ布が用いられており、ろ材は加圧、圧搾圧力に耐えられる強度が必要であり、1.0~2.0mmの厚手のろ布が使用されている。そして、ダイアフラムろ板と金属製加温ろ板を交互に並列してろ過室を形成し、負圧手段を併設したろ過室に一対のろ布を吊設して、ろ過室のケーキの加熱と吸引により、脱水ケーキの含水率を低減して、脱水圧搾時間の短縮化を行う装置も、例えば、特開2000-334221号公報に記載してあるように公知である。

【手続補正2】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】0006

【補正方法】変更

【補正の内容】

【0006】

そして、ウェッジワイヤーを張設したろ板の代わりに、芯板にダイアフラムを張設したダイアフラムろ板とし、ダイアフラムの表面を平面状に形成して、直接ケーキに接触させてもよく、ダイアフラムろ板は圧搾用の水を使うため熱による劣化がなく、ろ過室のケーキの高圧搾が可能となる。また、ダイアフラムろ板は、ろ液溝を有するダイアフラムを張設したダイアフラムろ板とし、そのろ過床にろ布を吊設してもよく、ろ過室のケーキの両側からろ液が排出され、圧搾によりケーキが塑性変形してろ布から剥離されやすくなる。加熱プレート側のケーキの加熱面は粉状化して容易にケーキ剥離ができる。ダイアフラムろ板のろ過面に吊設するろ布もダイアフラムろ板の圧搾水で冷やされて劣化することがない。