

Filtri tangenziali

C41S

Semi-automatico



Tecnologia innovativa ed efficace

Il sistema, compatto, di semplice conduzione e interamente pre-montato su telaio di supporto, comprende il gruppo di alimentazione del vino da filtrare con serbatoio, polmone, pompa di alimentazione, prefiltri di sicurezza sulla linea del prodotto e su quella dei lavaggi, pompa di riciclo del vino da filtrare di grande portata per assicurare la richiesta velocità di passaggio del vino sulle superfici filtranti, senza tuttavia esercitare eccessivi sforzi di taglio.

La corretta pressione di trans-membrana (TMP) viene garantita automaticamente da una particolare pompa di pressurizzazione. Il vino filtrato viene trasferito al serbatoio di stoccaggio da una pompa centrifuga dedicata a questo servizio.

Tutte le valvole sono attuate pneumaticamente e alcune di esse sono dotate di sistemi di apertura e chiusura progressivi per evitare brusche sollecitazioni alle membrane. Per lo stesso motivo alcune delle pompe sono dotate di dispositivi di avviamento progressivo.

Tutti i modelli di C 41 vengono prodotti nelle versioni per vini tranquilli, frizzanti e spumanti, nel rispetto delle più severe normative vigenti.

Una struttura progettata nel rispetto delle più severe normative vigenti ed in linea con la tradizione di qualità Cadalpe.

Le membrane a fibre cave sono alloggiare in moduli di acciaio inossidabile che vengono assemblati in parallelo in numero sufficiente a raggiungere la superficie totale desiderata.

| | | |
|---------------------------------------|-----------|------------|
| Modello | | 2 |
| Portata | hl/h | 6/25 |
| Potenza installata | kW | 3,0 |
| Potenza assorbita | kW | 2,6 |
| Dimensioni | | |
| Lunghezza | mt | 1,60 |
| Larghezza | mt | 0,75 |
| Altezza | mt | 1,70 |
| Peso netto | Kg | 270 |
| Livello di pressione sonora a 1 metro | [dB(A)] | 65 |