



UNICOM servis, spol. s r.o.
U Elektrárny 4019/4a
695 01 Hodonín
tel.: 518344951, 518344952

Nabídka použitého stroje

Cross flow filtr CFKN 30/30 DELLA TOFFOLA



Model	Cena v Kč bez DPH
CFKN 30/30 (plocha membrány 30 m ²)	
-iso = izobarický systém, možnost filtrace šumivých vín a snazší zastavování fermentace	
Cena celkem bez DPH	715.750,- Kč

Uvedené ceny jsou včetně uvedení stroje do provozu, návodu k obsluze a zaškolení obsluhy.

Průměrný výkon filtru:

- závisí na kalnosti vstupní kapaliny (vstupní obsah pevných částic max. 5 % objemu roztoku)
- bílá vína - až 3000 litrů/hod.
- červená vína - až 1500 litrů/hod.

Určení filtru:

-filtry série CFKN jsou vhodné pro filtrace:

- vína
- moštů
- medovin
- ovocných šťáv
- sidru



Charakteristika a hlavní konstrukční části filtru:

- filtr je zcela automatický tj. provádí automaticky všechny operace spojené s filtrací a sanitací filtru
- filtr je dodáván standardně včetně **keramického filtračního modulu o porozitě 0,2 µm**
- kapiláry keramického modulu mají průměr 2,5 mm
- automatická filtrace a výplach stroje
- vestavěná pracovní nádrž
- automatický zpětný proplach
- dávkovací čerpadlo čistících prostředků na těle stroje
- dotykový elektronický kontrolní, řídicí a ovládací panel
- veškeré kovové součásti filtru jsou z nerezové oceli AISI 304



Popis vlastní filtrace:

Proces filtrace je automatický a kontinuální. Obsluha pouze propojí filtr s nádrží obsahující produkt určený k filtraci a nádrží pro přefiltrovaný produkt, případně s nádrží pro jímání koncentráту. Následně zadá množství kapaliny k filtraci a obtížnost filtrace. Programování a kontrola funkce stroje se provádí prostřednictvím PLC panelu.

Paralelní průtok kapaliny filtračním modulem a vysoká rychlost průtoku průběžně čistí membránu a tím umožňují velmi dlouhé filtrační cykly bez nutnosti použití jakýchkoliv chemických činidel. Pro prodloužení filtračního cyklu je používán systém „back wash“, který periodicky odstraňuje jemný povlak nečistoty, jenž se usazuje na membráně.

Po ukončení filtrace dochází k chemickému čištění sanitační kapalinou za vysoké teploty, což je umožněno typem membrány a použitím NaOH a kyseliny citrónové jakožto neutralizační látky. Pro zesílení sanitační a regenerační reakce je používán peroxid vodíku.

Výhody keramických membrán v porovnání s membránami organickými:

- pět až šest krát delší životnost proti organickým membránám
- vlastní modul je prakticky nezničitelný, odolává vysokým teplotám, kyselinám, zásadám, rozpouštědlům a vysokým tlakům
- výrazně vyšší výkon – při samotné filtraci klesá výkon filtru velmi zvolna
- velmi nízké mezimembránové tlaky
- nedochází k zahřívání filtrované kapaliny
- může filtrovat vína s běžnou dávkou rozptýleného bentonitu**
- ošetření vína arabskou gumou snižuje výkon filtru, ale nezničí membránu!**
- možnost filtrace značně kalných vín (kalnost filtrátu 0,00 NTU při vstupu o kalnosti až 1000 NTU)
- velmi nízké náklady na chemické přípravky potřebné pro sanitaci – sanitace horkou vodou 60 – 80 °C s přídavkem NaOH a peroxidu vodíku. Na neutralizaci je používána kyselina citrónová.**
- filtrační modul není uchováván v roztoku konzervační kapaliny**
- zachování všech charakteristik typických pro dané víno včetně zachování důležitých látek pro jeho stabilitu

Rok výroby: 2015 – stroj je plně funkční a ve výborném technickém stavu