

DESKOVÝ FILTR SÉRIE FCH



TECHNICKÁ PŘÍRUČKA A NÁVOD
NA POUŽITÍ

TYP. FCH6 / FCH10

ÚVOD

Tento návod obsahuje základní informace pro správné používání a údržbu filtrů FCH od společnosti Grifo.

UPOZORNĚNÍ

1. Uživatel filtru musí dodržovat bezpečnostní předpisy platné v jeho zemi.
2. Při servisu nebo opravě stroje vytáhněte ze zásuvky, protože jakákoliv údržba, instalace nebo vykonávaný pohyb, když je zařízení pod elektrickým napětím, může způsobit vážné nehody.
3. Během chodu se strojem nehýbejte ani s ním netřepete.
4. Před každým použitím stroje zkontrolujte, zda jsou kabel a všechna elektrická zařízení funkční a nejsou poškozena.
5. Před zasunutím zástrčky do zásuvky nebo před spuštěním stroje pomocí vypínače se ujistěte, že nestojíte ve vodě a ani nemáte mokré ruce.
6. Uživatel filtru nesmí vykonávat žádné práce, které nejsou popsány v tomto návodu.

Grifo snc odmítá jakoukoliv zodpovědnost za nehody, materiální škody anebo újmy na zdraví osob způsobené nesprávným používáním stroje.

POUŽITÍ FILTRU

Filtr je možné použít na filtrování vína, octů, likérů, přírodních esencí a jiných tekutin.

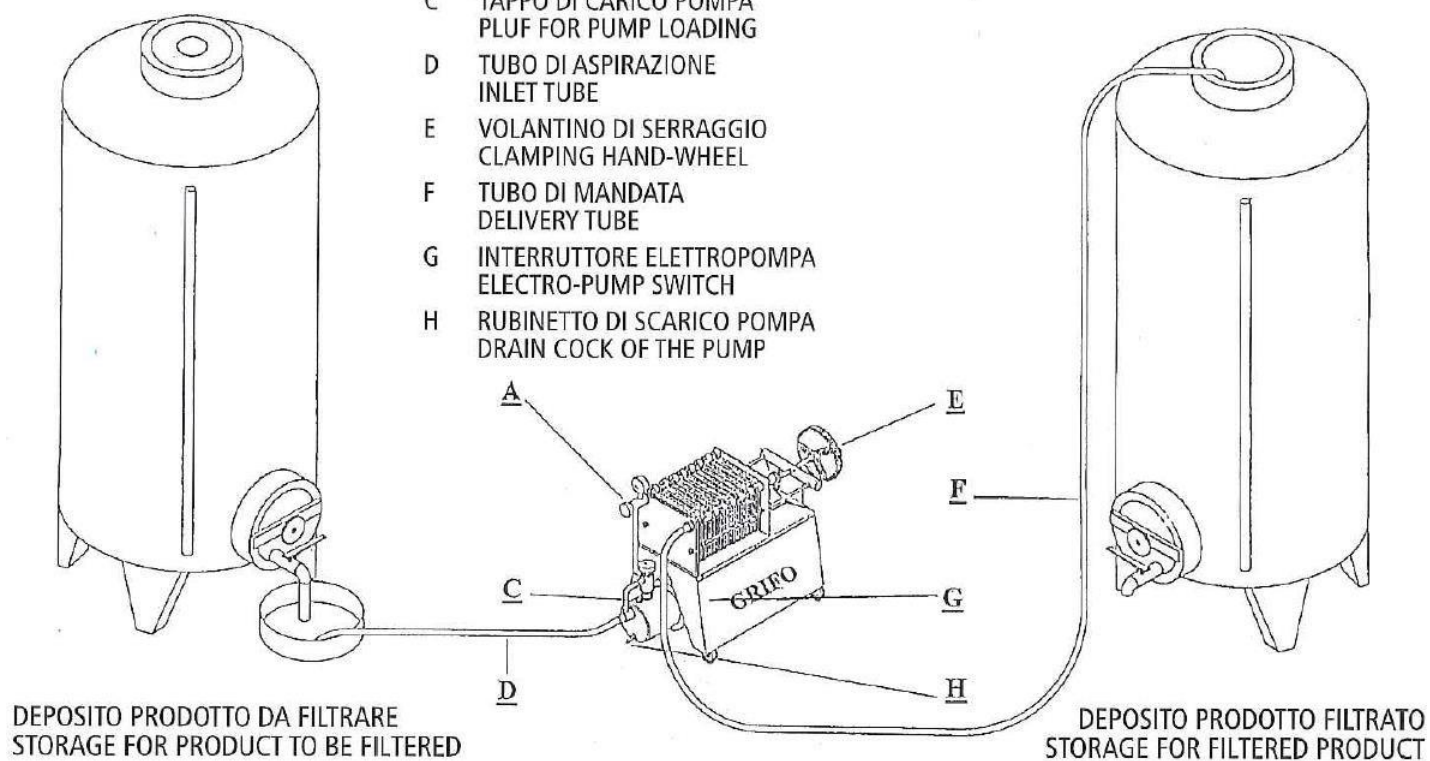
NÁVOD NA FILTRACI

1. Připojte hadice tak, jak je znázorněno na obrázku, utáhněte je pomocí svorek.
2. Vyberte si správný typ filtrační desky podle typu vykonávané práce (podívejte se do tabulky).
3. Filtry navlhčete vínem nebo vodou a vložte je do stroje podle pokynů na obrázku.
4. Bezpečně upevněte desky.
5. Skrz otvor © naplňte čerpadlo produktem určeným na filtraci a zapněte ho.
6. Zkontrolujte, zda počáteční tlak nepřesahuje hodnotu 0.5 atm. Nastavení tlaku upravte stlačením tlakového ventilu.
7. Po dosažení maximálního tlaku pro používaný filtr (tabulka), zastavte čerpadlo a po uvolnění pomocí závitů odstraňte špinavé filtry.
8. Pokud chcete spustit novou filtraci, zopakujte uvedené operace.
9. Na konci práce promyjte hadice a desky vodou a pečlivě je vysušte. Filtr by měl být skladovaný na suchém místě a chráněný před prachem a vlhkostí.

Jakékoliv údržbářské práce se musí vykonávat pouze pokud je zařízení odpojené od zdroje napětí.

Upozornění: Nikdy nevypínejte čerpadlo během filtrace.

- A REGOLATORE DI PRESSIONE CON MANOMETRO
PRESSURE REGULATOR WITH MANOMETER
- C TAPPO DI CARICO POMPA
PLUF FOR PUMP LOADING
- D TUBO DI ASPIRAZIONE
INLET TUBE
- E VOLANTINO DI SERRAGGIO
CLAMPING HAND-WHEEL
- F TUBO DI MANDATA
DELIVERY TUBE
- G INTERRUTTORE ELETTROPOMPA
ELECTRO-PUMP SWITCH
- H RUBINETTO DI SCARICO POMPA
DRAIN COCK OF THE PUMP



- A: tlakoměr s manometrem
- C: plnicí otvor
- D: přívodní hadice
- E: utahovací závit (na dotažení desek)
- D: přívodní hadice
- G: elektrický spínač čerpadla
- H: vypouštěcí ventil čerpadla

TABULKA S VLASTNOSTMI FILTRAČNÍCH DESEK

TYP	POUŽITÍ	TLAK [Kg/cm²]	PRŮTOK [litr/hod] (10 desek)	ÚČEL
C20V0	umývatelný	4.0	720	Pro mladá vína, hlavně pro zakalená
C20V4	Předlisování	3.0	680	
C20V8	jemný hrubovací prostředek	2.5	650	
C20V12	Jemné čiření	2.5	500	Pro plná fermentovaná vína
C20V16	Oplachovací prostředek	2.0	350	Pro čiření červených vín
C20V18	Předsterilizace	2.0	300	Pro čiření bílých vín
C20V20	Sterilizace	1.5	220	Pro sterilizaci, čiření, filtraci vín s neprokvašenými rezidui cukru
C20V24	super sterilizace	1.0	120	Všude, kde se vyžaduje absolutní stabilizace
E2	Předzdrsnění	2.5	50	Pro filtraci olivových olejů

MONTÁŽ KARTÓNOVÉHO FILTRA

4.2 INSERIMENTO DEI CARTONI FILTRANTI

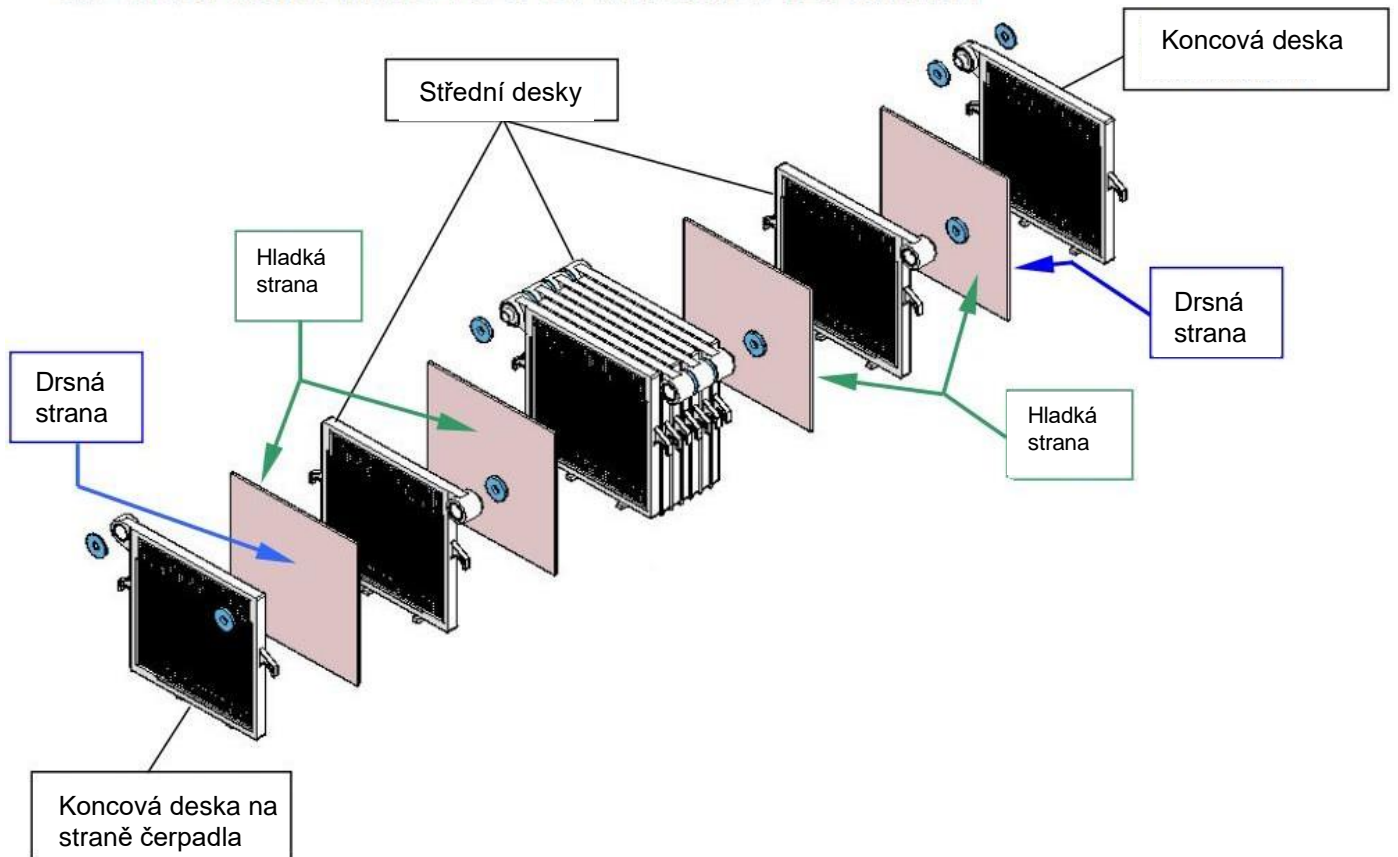



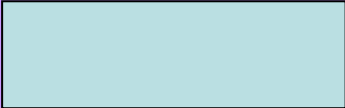





TABELLA DELLE CARATTERISTICHE DEL LIVELLO FILTRANTE

	CLARIFICATION POWER	SPECIFIC APPLICATIONS OF THE FILTERING LAYERS
TYPE	ROUGH MIDDLE FINE STERILE	
V24		For all applications where an absolute guarantee of stability is required. Recommended flow rate 120 litres of wine / hour Working pressure: 1 bar (Values referring to 10 filtering layers)
V20		Brightening and sterilising filtration of wines with unfermented residual sugar, filtered with microporous membrane protection, beer stabilisation. Recommended flow rate: 220 litres of wine / hour Working pressure: 1-1.5 bar (Values referring to 10 filter layers)
V16		Perfect polishing of wines with low bacterial load, polishing of spirits. Recommended flow rate: 350 litres of wine/hour Operating pressure: 1.5-2.5Bar (Values referring to 10 filter layers)
V12		Brightening of fully fermented red wines, brightening of dry spirits, for the entire brightening process which can be considered semi-fine. Recommended flow rate : 500 litres of wine / hour Working pressure: 1.5-2.5Bar (Values referring to 10 filter layers)
V8		Filtration of young wines even with high turbidity, clarification of sugar alcohols, polishing of edible oils. Recommended flow rate: 650 litres of wine per hour. Working pressure: 2-2.5 bar. (Values referring to 10 filter layers)
V4		Pre-roughening agent particularly suitable for brightening extra virgin olive oil and for brightening young wines with high turbidity. Recommended flow rate: 80 litres of wine per hour. Working pressure: 2-3 bar (Values referring to 10 filter layers)
V0		Support to diatomaceous (or infusorial) earth on the polishing of beer, of sugary solutions, filtration of alimentary and industrial oils, of liquids and viscous solutions. Recommended flow rate: 720 litres of wine/hour Operating pressure: 4Bar (Values referred to 10 filtering layers)

