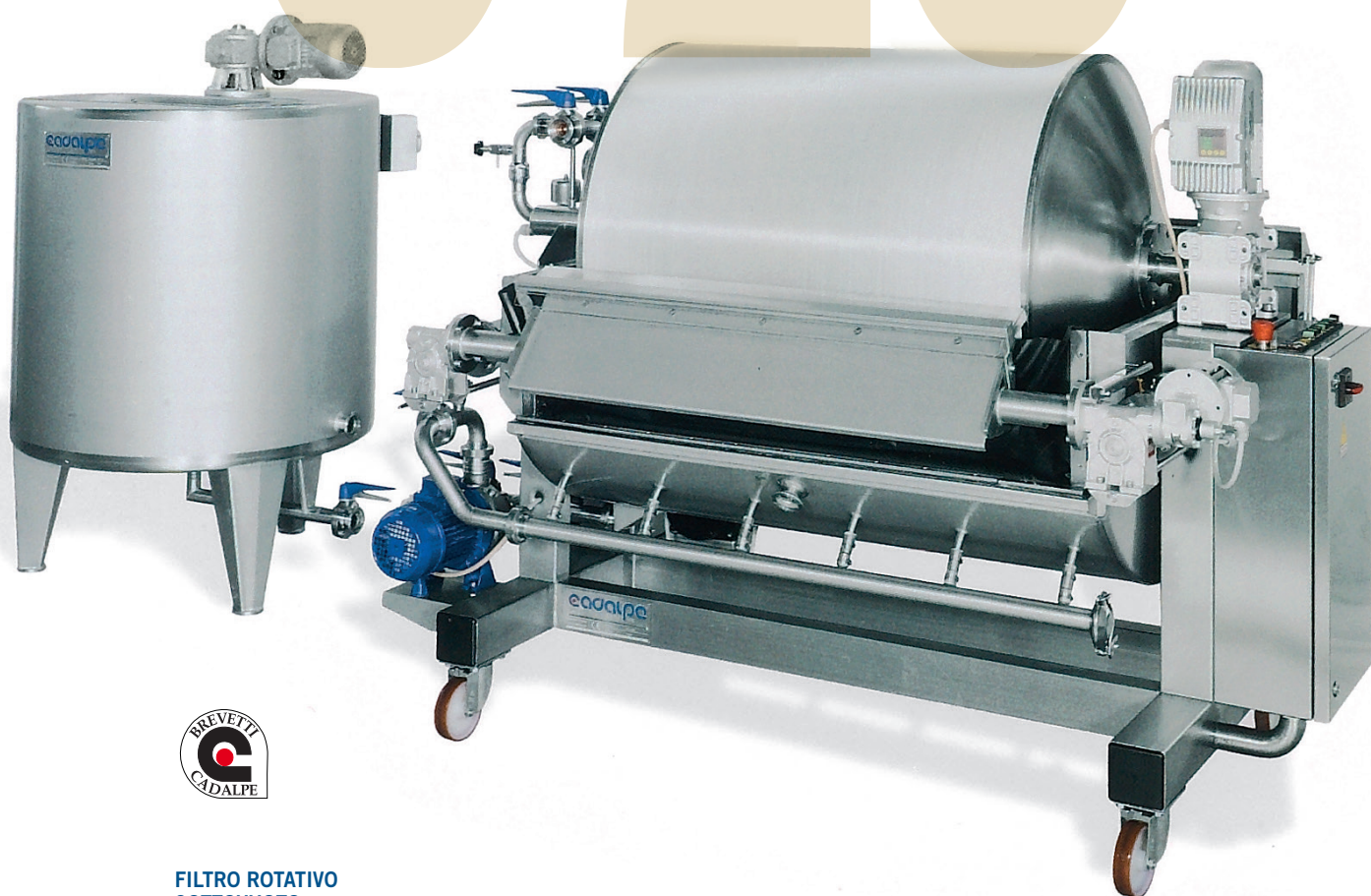


C 26



FILTRO ROTATIVO SOTTOVUOTO

Soluzioni originali caratterizzano il filtro rotativo sottovuoto monocamera C 26 a lavorazione ciclica ed a prerivestimento di coadiuvante.

L'eliminazione pressoché totale dell'angolo negativo, rappresenta la più importante innovazione da cui derivano i seguenti principali vantaggi:

- riduzione in misura sostanziale dei volumi d'aria aspirata,
 - aumento della superficie di asciugamento e conseguente maggior resa.
- Oltre a una costruzione integralmente

inox e di alto livello funzionale, il filtro incorpora numerose altre soluzioni innovative:

- sistema idrodinamico per mantenere omogenea la sospensione del prepanello, limitando l'interspazio tra vasca e tamburo,
- alimentazione della torbida mediante elettropompa volumetrica reversibile,
- estrazione del filtrato mediante elettropompa sommersibile,
- regolazione del deposito di torbida sulla superficie del tamburo mediante dispositivo a spatola,

- limitato consumo d'acqua per l'anello liquido della pompa del vuoto, grazie al controllo termostatico.
- I campi di applicazione sono molteplici e riguardano la filtrazione di prodotti con alte percentuali di solidi sospesi.

Nel campo enologico, in particolare, consente la filtrazione dei mosti d'uva come tali o previo trattamento enzimatico, il recupero della frazione liquida da fondi di decantazione, di centrifugazione e di primo travaso. La versione su ruote è disponibile solo per il modello 03.

C 26 ROTARY VACUUM FILTER

The distinguishing feature of the C 26 single cavity rotary vacuum filter for cyclical processing, with filter aiding precoat, is the originality of the solutions employed.

The almost total elimination of the unused portion of the filter is the most important innovation, giving the following advantages:

- Significant reduction of the amount of air drawn in.
- An increase in the drying surface, meaning higher output.

Besides its practical construction, entirely in stainless steel, the filter incorporates numerous innovations:

- Hydrodynamic system to keep the pre-cake suspension homogeneous, thereby limiting the interspace between the tank and drum.
- Pulp input by means of an electric reversible positivedisplacement pump.
- Filtered fluid drawn off by means of a submersed electric pump.
- Pulp deposit on the drum surface regulated by an impeller.
- Thermostatic control ensures low water consumption for the vacuum pump liquid ring. It is especially effective in the wine-making sector for filtering grape must in its natural state or after enzymatic treatment and recovery of the liquid part of the dregs from decanting, centrifugal processing and first racking. Only model 03 is available with wheels.

C 26 FILTR E ROTATIF SOUS-VIDE

Le filtre rotatif sous vide monochambre C 26 à travail cyclique et à pré-révetement adjuvant propose des solutions originales.

L'élimination quasiment totale de l'angle négatif constitue l'innovation la plus importante et présente les avantages suivants:

- réduction appréciable des volumes d'air aspiré,
- augmentation de la surface de séchage et par conséquent rendement plus élevé.

Entièrement construit en acier inox, très fonctionnel, le filtre rassemble plusieurs autres solutions innovatrices:

- système oléodynamique pour maintenir la suspension du prépanneau homogène et limiter l'espace interne entre la cuve et le tambour,
- alimentation des troubles par électropompe volumétrique réversible,
- une électropompe submersible prélève le liquide filtré,
- réglage du dépôt des troubles sur la surface du tambour par dispositif à balai,
- le contrôle thermostatique permet de réduire la consommation d'eau pour l'anneau liquide de la pompe du vide.

En œnologie en particulier, ce système permet de filtrer les moûts tels quels ou après traitement enzymatique, de récupérer la partie liquide des fonds de décantation, de centrifugation et de premier soutirage.

Les versions sur roulettes ne sont disponibles que pour le modèle 03.

C 26 FILTRO ROTATORIO EN VACIO

Soluciones originales caracterizan el filtro rotatorio bajo vacío monocámara C 26 a trabajo cíclico con prerrevestimiento de coadyuvantes.

La eliminación casi total del ángulo negativo constituye la más importante innovación, de la que se derivan las ventajas principales siguientes:

- reducción substancial de los volúmenes de aire aspirado,
- aumento de la superficie de secamiento, con consiguiente rendimiento mayor.

Además de la construcción realizada enteramente en acero inoxidable y de alto nivel funcional, para este filtro se han adoptado otras

- numerosas soluciones innovadoras:

- sistema hidrodinámico para mantener homogénea la suspensión de la pretorta de filtración, limitando el espacio entre cuba y tambor,
- alimentación de los sólidos en suspensión por medio de electrobomba volumétrica reversible,
- extracción del filtrado por medio de electrobomba sumergible,
- regulación del peso de sólidos en suspensión sobre la superficie del tambor por medio de dispositivo de espátula,
- reducido consumo de agua para el anillo líquido de la bomba del vacío, gracias al control termostático.

En el sector enológico, en particular, el filtro C 26 permite la filtración de mostos de uvas como tales o, previo tratamiento enzimático, la recuperación de la porción líquida de posos de decantación, centrifugación y primer trasiego.

La versión sobre ruedas está disponible sólo en el modelo 03.

C 26 ROTIERENDER VAKUUM-FILTER

Originelle, patentgeschützte Lösungen für den rotierenden Vakuum-Filter C 26 mit zyklischem Arbeitsgang und Vorbeschichtung. Die wichtigste Innovation ist die beinahe totale Beseitigung der toten Zone, was folgende Vorteile mit sich bringt:

- Reduzierung des angesaugten Luftvolumens;
- Vergrößerung der Trockenoberfläche und daraus resultierende Leistungssteigerung.

Abgesehen von der hochwertigen Inox-Struktur besitzt der Filter eine Reihe von innovativen Lösungen:

- Hydrodynamisches System für die homogene Aufhängung des Vorschwemmfilters, wobei der Zwischenraum zwischen Wanne und Trommel verkleinert wird;
- Flüssigkeitszufuhr zur Trübe durch tauchfähige Elektropumpe;
- Entnahme des Filtrats durch Elektro-Tauchpumpe;
- Regulierung der Trübeablage auf der Trommeloberfläche durch Spachtelsystem;
- beschränkter Wasserverbrauch auf Grund des Wasserringes der Vakuumpumpe dank Thermostatsteuerung.

In der Önologie wird durch das Filtrieren des Traubenmosts oder nach der Enzymbehandlung der flüssige Anteil von Dekantier- und Zentrifugierbodensätzen und erster Umfüllung zurückgewonnen. Die Version auf Rädern ist nur für Modell 03 verfügbar.

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA | DONNEES TECHNIQUES | DATOS TECNICOS | TECHNISCHE DATEN

Modello	Model	Modèle	Modelo	Modellgröße	03	04	06	
Superficie filtrante	Filtering surface	Surface de filtration	Superficie filtrante	Filtrationsfläche	m ²	2,70	4,00	5,40
Acqua di raffreddamento	Cooling water	Eau de refroidissement	Agua de enfriamiento	Kühlwasser	l/h	50	90	110
Potenza installata	Installed power	Puissance installée	Potencia instalada	Nennleistung	kW	3,6	4,2	7,4
Dimensioni	Dimensions	Dimensions	Dimensiones	Abmessungen				
Lunghezza	Length	Longueur	Largo	Länge	mt	2,10	2,63	3,25
Larghezza	Width	Largeur	Ancho	Breite	mt	1,36	1,36	1,36
Altezza	Height	Hauteur	Alto	Höhe	mt	1,40	1,40	1,40
Peso netto	Net weight	Poids net	Peso neto	Nettogewicht	Kg	535	645	735

I dati tecnici sopra riportati non sono impegnativi e Cadalpe si riserva la facoltà di variarli al pari dei modelli illustrati.