

# Инструкция по применению

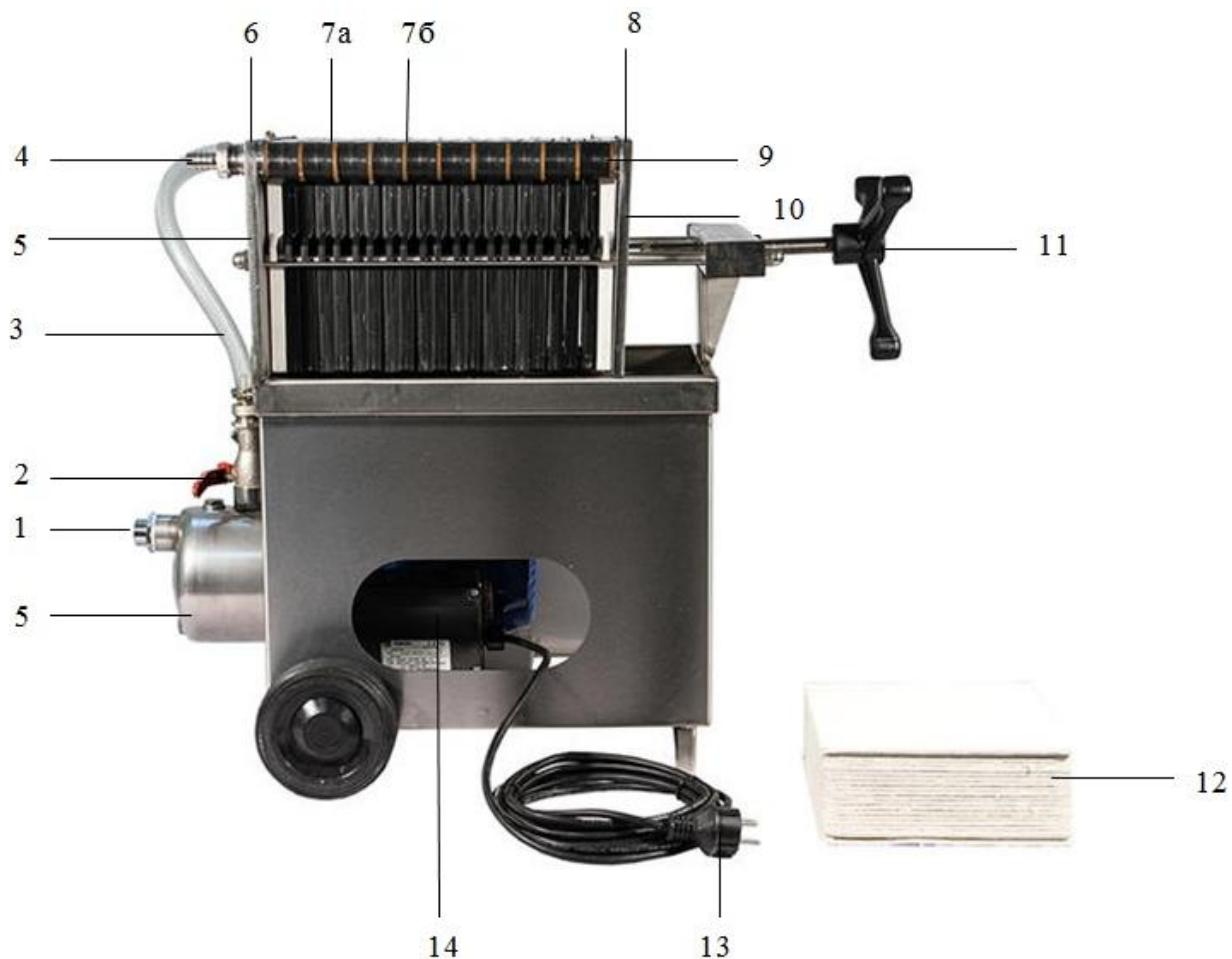
## Фильтр-пресс MONACO

Уважаемый покупатель! Вы приобрели фильтр-пресс MONACO, который предназначен для очищения и фильтрации пищевых жидкостей, таких как сок, масло, вино, сироп, настойка, пиво, квас, ликер и т.д.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                       | MONACO ME 10   | MONACO ME 20 | MONACO ME 30 |
|---------------------------------------|----------------|--------------|--------------|
| Мощность, кВт                         | 0,37           | 0,37         | 0,37         |
| Производительность, л/ч               | 600            | 1200         | 1600         |
| Количество промежуточных пластин, шт. | 10             | 20           | 30           |
| Длина, см                             | 28             | 46           | 85           |
| Высота, см                            | 50             | 28           | 28           |
| Ширина, см                            | 26             | 55           | 55           |
| Вес, кг                               | 27             | 33           | 39           |
| Производитель                         | Spagni, Италия |              |              |

## УСТРОЙСТВО ФИЛЬТР-ПРЕССА MONACO



1. Впускная труба жидкости в фильтр.
2. Клапан регулирования потока.
3. Насос выпускной трубы и поступления в фильтр.
4. Труба выхода фильтрата.
5. Несъемная пластина из стали.
6. Плита переднего уплотнителя.
- 7а. Промежуточные пластины выхода отфильтрованной жидкости (металлическая накладка справа).

- 7б. Промежуточные пластины входа фильтруемой жидкости (металлическая накладка слева).
8. Плита переднего уплотнителя и входная плита.
9. Внешнее уплотнение.
10. Сдвижные пластины из стали.
11. Винт толкателя крана.
12. Картонное оборудование.
13. Электрическая вилка.
14. Выключатель.
15. Дренажный насос

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием внимательно изучите данную инструкцию!

Фильтрующий картон подбирается согласно соответствующей задаче фильтрации (см. раздел «Применение фильтрующего картона»).

## **ВНИМАНИЕ!**

Не используйте фильтр-пресс без жидкости.

Жидкость для фильтрации не должна содержать никаких твердых веществ, таких как камни, зерна, кожица, листья и т.п. Поломка, вызванная наличием твердых тел, может сделать гарантию недействительной.

1. Установите фильтр-пресс на ровную сухую поверхность. Электрическую вилку (13) включите в розетку.
2. Перед тем как использовать фильтр-пресс установите фильтрующий картон между промежуточными пластиналами входа фильтруемой жидкости (7б). Картон не должен зажиматься слишком плотно.
3. При первичном использовании фильтрующего картона необходимо провести его промывку водой или циркуляцию фильтруемой жидкости в течение 10-15 минут. Это необходимо для удаления запаха и вкуса фильтровальной бумаги из фильтруемой жидкости, а также для осаждения мелких частиц (взвесей) картона обратно на фильтрующую поверхность.
4. Заполните фильтр-пресс фильтрующей жидкостью.
5. Подающий насос включается, когда входящий вентиль фильтра полностью закрыт.
6. Сначала открыты только вентили на стороне входа в фильтр. Вентиляционные отверстия на стороне фильтрата открываются только лишь тогда, когда сторона нефильтрованного вина до конца наполняется.
7. После заполнения фильтр-пресса продуктом, прежде чем он пойдет в емкость на розлив (напорная емкость) рекомендуется провести циркуляцию фильтрующей жидкостью по замкнутому кругу (вход-выход-вход), до тех пор, пока из входного отверстия фильтра не пойдет качественный фильтрат.
8. При фильтрации необходимо поддерживать противодавление (минимум 0,2-0,5 бара).
9. Смотровые стаканы на фильтре всегда должны быть наполнены, для обеспечения тщательной фильтрации и для избегания насыщения фильтрата кислородом.
10. Следует регулярно сливать и заполнять смотровые стаканы.
11. При необходимости остановки фильтрации, следует закрыть вентили входа и выхода и сохранять в фильтре определенное избыточное давление.
12. При остановке фильтрации на продолжительное время, следует при ее возобновлении провести циркуляцию продукта в течение не менее 5 минут.

Необходимо помнить, что ввиду особого устройства фильтрующего картона, а также для обеспечения надежной фильтрации следует избегать значительных перепадов давления (гидравлического удара)

Для извлечения оставшегося продукта можно использовать следующие методы:

- Если продукт позволяет, то самым простым методом вытеснения продукта является вытеснение последующим продуктом, а также водой или углекислым газом;
- Если для вытеснения используется другой продукт, нужно следить за тем, чтобы более светлые продукты фильтровались перед более темными.

## ЧИСТКА

Ни в коем случае нельзя мыть фильтр-пресс водой, особенно электромотор. Для очистки от любых загрязнений используйте чистую сухую ткань или мягкую салфетку.

Перед очисткой выключите электронасос и отсоедините его от электрической сети. Вытащите фильтрующий картон и вставьте его обратной стороной между промежуточными пластинами входа фильтруемой жидкости (7б).

Проведите фильтрацию теплой чистой воды температурой 60-80°C в течение 10 минут или холодной 15-20°C на протяжении 5-10 минут. Таким образом фильтр и картон промоются и будут готовы к последующему использованию.

## ХРАНЕНИЕ

Хранить фильтр-пресс следует в сухом, защищенном от пыли месте.

## ПРИМЕНЕНИЕ ФИЛЬТРУЮЩЕГО КАРТОНА

| Давление при работе, бар | Скорость потока [л/ч] (10 фильтрующих картонок) | Назначение<br>(Значения приведены для 10 фильтрующих слоёв)   |
|--------------------------|---|---|
| v 0                      | 2,5-3,5   | 720<br>Поддерживает использование диатомитовой (или инфузорной) земли во время осветления пива, сахарных растворов, фильтрация пищевых и технических масел, жидкостей и вязких растворов. |
| v 4                      | 2-3   | 680<br>Предварительная грубая очистка, частично подходящая для осветления оливкового масла первого отжима и для осветления молодых вин с высокой мутностью.                               |
| v 8                      | 2-2,5   | 650<br>Фильтрация молодых вин даже с высокой мутностью, очистка сахарных спиртов, осветление пищевых масел.   |
| v 16                     | 1,5-2,5   | 350<br>Идеальное осветление вин с малым количеством бактерий, осветление продуктов перегонки, осветление косметических жидкостей.   |
| v 18                     | 1,5-2   | 300<br>Осветляющая фильтрация несброженных вин с сахарным осадком, фильтрация с защитой   |

|      |   |     |  |
|------|---|-----|--|
| v 24 | 1 | 120 | микропористых мембран<br>Для любых применений, при которых требуется<br>гарантия абсолютной стабильности к<br>помутнениям. |
|------|---|-----|--|

## **ГАРАНТИЯ**

**Гарантийные обязательства утрачивают свою силу в случаях:**

- Самостоятельного ремонта, замены частей фильтр-пресса.
- Попадания внутрь посторонних предметов.
- Повреждений, вызванных стихией, пожаром, бытовыми факторами.
- Использования фильтр-пресса не по назначению.
- Поломка оборудования по вине покупателя (нарушения им правил эксплуатации: использование не по назначению и т.д.).
- Наличие внешних и/или внутренних механических повреждений, полученных в результате неправильной эксплуатации или транспортировки.
- Наличие признаков ремонта неуполномоченными лицами.