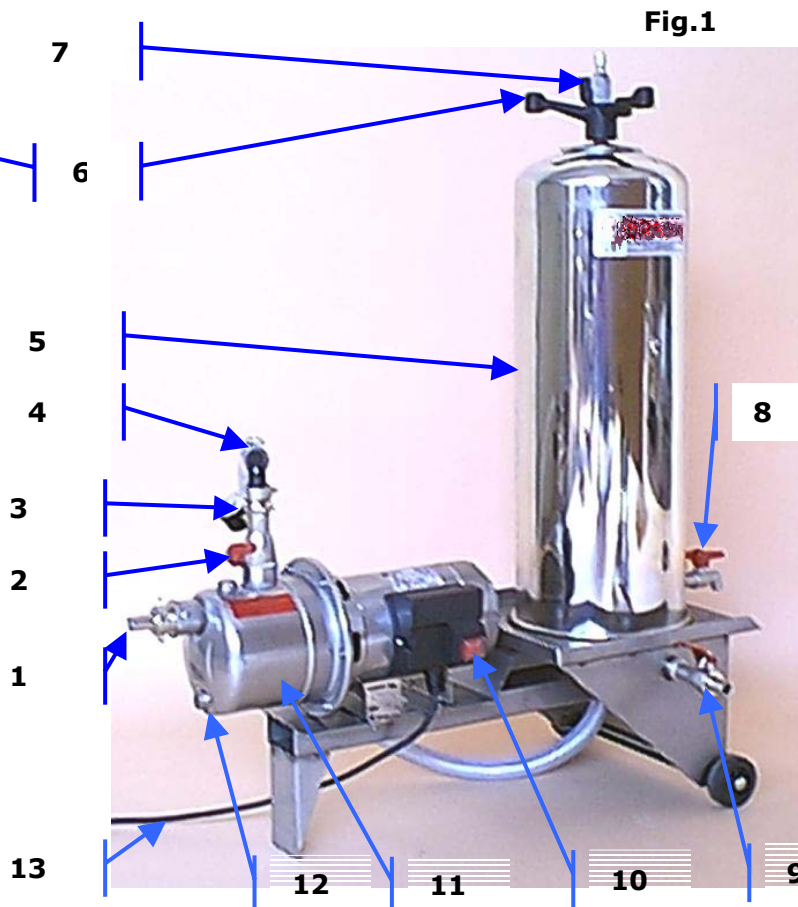
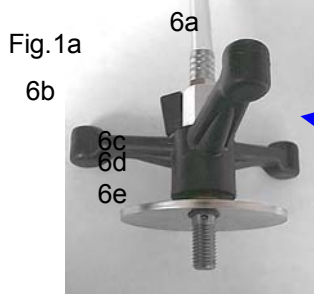


FILTRO A FARINA FOSSILE e CARTONI SERIE FAMILY S-SC

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE - DA TENERE SEMPRE NEI PRESSI DELLA MACCHINA PER CONSULTAZIONI

IMPORTANTE

DA LEGGERE E VISIONARE PRIMA DEL COMPLETO DISIMBALLO



Legenda fig.1-1a

- | n. | descrizione |
|----|--|
| 1 | Tubo entrata liquido da filtrare |
| 2 | Valvola regolazione portata |
| 3 | Manometro |
| 4 | Tubo mandata funzione pompa |
| 4 | Tubo mandata liquido da filtrare |
| 5 | Campana |
| 6 | Volantino COMPLETO 6a rubinetto-6b volantino-6c rondella rame-6d flangia bombata -6e Oring di tenuta |
| 7 | Rubinetto sfiato con tubo sfiato |
| 8 | Valvola svuotamento campana |
| 9 | Tubo uscita filtrato |
| 10 | Interruttore luminoso |
| 11 | Elettropompa |
| 12 | Tappo scarico liquido residuo in pompa |
| 13 | Cavo con spina SUKO |

indice	descrizione	Pag.
	SCHEDA IDENTIFICATIVA	1
	SEGNI CONVENZIONALI	2
	GARANZIA	2
TAV.1	TABELLA TECNICA accessori	2
1	DESCRIZIONE della macchina	2
2	AVVERTENZE generali di sicurezza	2
3	USO PREVISTO e non PREVISTO.	3
4	MOVIMENTAZIONE - DISIMBALLO	3
5	LUOGO di lavoro-ABBIGLIAMENTO	3
6	NORME GEN.LI MESSA A PUNTO	3-4

Cap.	descrizione	Pag.
7	FUNZIONE ELETTROPOMPA	4
8	FUNZIONAMENTO FILTRO SACCO	5-6-7
TAV.2	USO FARINE FOSSILI	7
9	FUNZIONAMENTO FILTRO CARTONI	7-8
10	PULIZIA FILTRO	8
11	PULIZIA E MANUTENZIONE POMPA	8
FIG.8	ESPLOSO POMPA -PARTICOLARI	9
12	RICERCA DEI GUASTI	9-10
TAV.3	USO DEI CARTONI	10
TAV.4	COMPARAZIONE CARTONI	12

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO

ART	1 0 1 0	FAMILY	MATRICOLA.	0 0	ANNO	2 0
-----	---------	--------	------------	-----	------	-----

SEGNALI CONVENZIONALI

-  PERICOLO GENERICO: lesioni alle persone
  PERICOLO TENSIONE ELETTRICA : lesioni alle persone
 PERICOLO ORGANI IN MOVIMENTO: lesioni alle persone
 NOTA PERICOLO gravi danni alla macchina

E' FACOLTA' DEL COSTRUTTORE APPORTARE VARIAZIONI ALLA PRODUZIONE E AL MANUALE SENZA CHE CIO' COMPORTE L'OBBLIGO DI AGGIORNARE I MANUALI PRECEDENTI LA MANCATA OSSERVANZA DI QUANTO DISPOSTO NEL PRESENTE MANUALE SOLLEVA LA DITTA PRODUTTRICE DA QUALSIASI RESPONSABILITA' Riserva di tutti i diritti sul presente manuale d'uso e manutenzione con divieto di riproduzione anche parziale senza la nostra autorizzazione scritta.

GARANZIA

La garanzia dei nostri prodotti ha durata 12 mesi dalla data di spedizione della merce, attestata con scontrino fiscale o fattura emessa dal venditore da noi autorizzato.

La garanzia riconosce la sostituzione gratuita dei pezzi o prodotti venduti con provati difetti di fabbricazione. La ns. ditta si riserva la facoltà di valutare con propri tecnici se il pezzo o prodotto è stato correttamente installato e di verificare le esatte modalità di impiego. I prodotti da verificare e/o sostituire in garanzia, dovranno ritornati in porto franco. Prima di spedire lo strumento per riparazione occorre comunicare sempre il n. di matricola. Le spese di ritorno al cliente saranno a carico del medesimo. Non verranno riconosciute spese per il montaggio sulla macchina dei pezzi sostituiti in garanzia. Non verranno riconosciute spese per riparazioni effettuate da terzi se non a seguito di accordi da noi confermati per iscritto. Non verranno riconosciute richieste di danni e/o indennizzi.

La garanzia decade automaticamente nei seguenti casi: 1) utilizzo improprio del prodotto 2) riparazioni effettuate da personale da noi non autorizzato 3) utilizzo di ricambi non originali. 4) installazioni elettriche effettuate da personale non specializzato 5) manutenzione ordinaria e straordinaria assente o eseguita in modo tecnicamente inadeguato o da personale non sufficientemente qualificato;

TAVOLA 1

TABELLA TECNICA (CEE 89/392 p1.1.2 e 1.7.2; EN292 2p.5)-

Art.	Nome	FILTRO						E.POMPA		Misure Ingombro			Peso.	
		SACCO cod.10510			CARTONI d180 f33			230V +-10% 50HZ RPM2800 portata lh 2400 travaso Protezione IP44 C.I.F Protezione termica riarmo automatico	KW	Amp	cm.			Kg.
		N. SACCHI	RESA L/H** VINO MOSTO		N. Cart.	RESA L/H** sterilizzante Sgrossante					Lung	Largh	Altezz	Kg
10101	FAMILY S	1	1000	220	np	np	np	0,37	2,1	41	32	58	27	
10102	FAMILY C				10	50	700			58	36	58	33	
10103	FAMILY SC	1	1000	220	10	50	700			78	36	58	39	

** FILTRO RESA ORIENTATIVA NON IMPEGNATIVA RIFERITA A VINO

Opzioni Accessori Ricambi

10510	Sacco poliestere mt 6
33801	Guarnizione para base campana D200

Maggiorazioni obbligatorio

per riempimento liquidi alimentari
(valido solo al momento del primo acquisto)

35669	Manometro glicerina tutto INOX (sost.manometro ABS)
90109	Rubinetteria e raccorderia INOX (sost.rubin. croamta)
90101	Doppia asp. Doppia mandata Rubinetti cromati

Tav.1a ELENCO DOTAZIONI STACCATE (all'interno della scatola)

n.	Cod.	nome	n.	Cod.	nome
Comuni a tutti i modelli					
1	37380	Bacinella plastica recupero liquido rimasto in campana POS14			
1	80103	Volantino chiusura completo FIG.1A c/minivalvola+rondella rame+calotta inox+or tenuta POS 6			
1	27791	Tube trasparente sfiato POS 7			
2	35090	Portagomma d16 nichelato + ghiera nichelata BSP3/4F POS1-9			
Versione sacco			Versione cartoni		
1	39199	Controdado es32	1	57402	Chiave esagono CH32
			1	80102	Controdado ottone c/OR
Versione sacco e cartoni					
1	33914	Disco nero+Oring	sm	20305	Cartoni D18 fc3,3 filtro V16
9	33913	Disco mopl bianco	1	57402	Chiave esagono CH32
1	33915	Disco mopen c/ner	1	80102	Controdado ottone c/OR
1	80601	Tube Distanziale 287			

CAPITOLO 1: DESCRIZIONE DELLA MACCHINA-

Vi ringraziamo per aver scelto il nostro FILTRO serie FAMILY.

1.1 Se avete optato per il filtro versione 'S': avrete un filtro che vi permetterà, a costi di gestione irrisori:

- La sgrossatura di liquidi molto sporchi (es: mosti in fermentazione, torchiati)
- Il travaso e contemporanea filtrazione di vini giovani.
- La brillantatura di vini che andrete a regalare con orgoglio, confezionato in damigiane e anche in bottiglia, ai ristoranti, alle comunità e agli amici più cari.

1.2 Se avete optato per il filtro versione 'SC': avrete un filtro che vi permetterà di filtrare vini o liquori che non devono ossidare o evaporare. Con il filtro a cartoni molto semplice da usare avrete la certezza, in base alle caratteristiche del cartone utilizzato, di avere un prodotto che rispetta quanto Voi desiderate ottenere. Ottima scelta se desiderate imbottigliare i vostri vini e liquori.

Filtrare a sacco, vuol dire minore costo litro. Filtrare a cartoni vuol dire certezza di qualità.

1.4 La macchina in qualsiasi versione può essere utilizzata come semplice elettropompa per travaso di liquidi.



NOTA

SEGUITE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E ATTENETEVI SCUPOLOSAMENTE ALLE DISPOSIZIONI IMPARTITE

Sarà un piacere e un divertimento poter apprezzare la funzionalità della macchina che avete acquistato. La macchina a mezzo di pompa centrifuga incorporata, aspira il liquido da filtrare; dal recipiente di stoccaggio, lo trasferisce a pressione attraverso il sacco o i cartoni filtranti e a mezzo tubo, al contenitore di stoccaggio.

CAPITOLO 2**AVVERTENZE GENERALI SI SICUREZZA****NOTA**

La mancata osservanza di queste avvertenze solleverà la scrivente da qualsiasi responsabilità.

2.1 Responsabilità del costruttore Il costruttore si ritiene sollevato da ogni responsabilità per eventuali incidenti a persone, danni alle cose oppure alla pompa stessa nei seguenti casi:

1) uso improprio della pompa. 2) uso contrario alle normative antinfortunistiche in vigore nel paese di utilizzo 3) installazione non corretta 4) difetti di alimentazione. 5) gravi carenze nella manutenzione prevista. 6) modifiche o interventi non autorizzati. 7) utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello di pompa-filtro. 8) inosservanza totale o parziale delle istruzioni.

La concomitanza di incidenti o di guasti alla macchina con uno solo degli eventi sopra descritti comporta anche il decadimento della garanzia.



2.2 Misure di protezione a cura dell'utilizzatore L'utilizzatore deve osservare tassativamente le norme antinfortunistiche in vigore nel paese ove opera in particolare:

1) Accertarsi della perfetta funzionalità della linea di messa a terra dell'impianto elettrico. 2) Staccare la spina di corrente ogni volta che si deve intervenire sulle parti elettriche per riparazioni e/o manutenzioni. 3) Non spostare il filtro con l'impianto elettrico sotto tensione. 4) Prima di inserire la spina accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella della targhetta sul motore. 5) Il cavo elettrico non deve appoggiare sul pavimento che può essere bagnato. Controllare frequentemente la perfetta integrità del cavo, della spina e dell'interruttore luminoso. 6) Sostituire immediatamente i pezzi deteriorati con ricambi originali.



2.3 Prima di mettere in funzione la macchina l'utilizzatore deve saper eseguire tutte le operazioni descritte nel presente manuale con competenza e in totale sicurezza

2.4 Non eseguire di propria iniziativa interventi che non siano ammessi in questo manuale, nel dubbio interpellare il servizio tecnico.

CAPITOLO 3 USO PREVISTO E NON PREVISTO - TEMPERATURE DI ESERCIZIO - MATERIALI

3.1 TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

3.2 MACCHINA PER USO AZIENDA AGRICOLA, AGRITURISMO E MICRO PRODUZIONI INDUSTRIALI.

3.3 Il filtro è stato progettato per essere impiegato nella filtrazione di liquidi quali acqua potabile, bibite a base di acqua, profumi, inchiostri, anticrittogamici e tutti i prodotti compatibili con i materiali con i quali entrano in contatto.

3.6 Nella versione obbligatorio per alimenti con rubinetteria inox e manometro tutto inox (alimenti classe IV come previsto dal D.M.21/03/73) può egregiamente filtrare vino, birra, aceto secco, aceto balsamico, succhi d'uva e di frutta in genere, mosti cotti, liquori dolci e secchi, infusi di erbe.



NON è consentito l'uso, se non autorizzati da noi per iscritto con altri LIQUIDI NON MENZIONATI.

NOTA

3.7 Il filtro e il tipo di pompa (centrifuga) installati **non sono idonei a lavorare:** liquidi viscosi tipo oli alimentari e sintetici di elevata densità, liquidi contenenti parti solide di dimensioni esterne superiori a 3 mm. di diametro, liquidi contenenti alta concentrazione di particelle abrasive, liquidi contenenti fibre lunghe, **esempio bucce d'uva e vinaccioli.**



NON UTILIZZARE PER LIQUIDI PERICOLOSI PER CONTATTO E/O INALAZIONE
NON UTILIZZARE LA MACCHINA IN AMBIENTE ESPLOSIVO
NON USARE CON LIQUIDI INFIAMMABILI

3.8 Temperatura di esercizio -5 (su liquidi che non ghiacciano, es.: liquori fino a 50°) +45°C.

NOTA

3.9 MATERIALI COSTITUENTI IL FILTRO che entrano in contatto con il liquido da filtrare: 1) Acciaio



inox AISI304: corpo filtro e corpo esterno elettropompa, 2) Acciaio inox AISI303: albero motore, 3) tenuta meccanica in carbone/ceramica/NBR 4) girante pompa e gruppo Venturi in tecnopolimero 5) sacco filtrante in poliestere 100% 6) ottone cromato dei rubinetti, dei raccordi e del manometro 7) piastre filtranti in materiale plastico moplen 8) guarnizione di base in para.

NOTA

Con le opzioni: Maggiorazioni obbligatorio per riempimento liquidi alimentari v.pag.2

9) rubinetteria e raccorderia in acciaio inox AISI303/304, 10) manometro tutto inox.

CAPITOLO 4:**MOVIMENTAZIONE e DISIMBALLO**

La macchina nella versione standard è consegnata imballata in scatola di cartone ondulato, il tutto sigillato con nastro plastica di sicurezza con logo e nome del costruttore.

SEGUIRE LE INDICAZIONI ALTO FRAGILE E NON CAPOVOLGERE

**NOTA**

4.1 CONTROLLARE AL MOMENTO DELLO SCARICO, L'INTEGRITA' DELL'IMBALLO.

LA DITTA COSTRUTTRICE NON RISPONDE DI DANNI DOVUTI AL TRASPORTO

4.2 Il peso limitato permette di spostare agevolmente la macchina imballata con semplice carrello a due ruote fino all'area prevista per l'utilizzo.

4.3 Aprire la scatola, estrarre tutti i componenti e controllare la corrispondenza delle dotazioni, (v.pag.2) in base al modello di filtro acquistato.

Segnalare immediatamente eventuali discordanze, al venditore o alla ditta produttrice.

4.4 Togliere ed eliminare la vite zincata, avente la semplice funzione di blocco per il trasporto, che si trova sopra la campana pos5, (Tale vite dovrà essere sostituita dal gruppo volantino pos6 che si trova nelle dotazioni staccate).

IL MATERIALE DI SCARTO DELL'IMBALLO SARA' SELEZIONATO E SMALTITO RAPIDAMENTE IN NORMALE DISCARICA

CAPITOLO 5: scelta del LUOGO di LAVORO-ABBIGLIAMENTO

NOTA



5.1 Posizionare il filtro su una superficie piana più vicino possibile al liquido da filtrare, max distanza 2 m. L'ambiente dovrà essere ben illuminato, la postazione di lavoro dovrà essere lasciata completamente sgombra e pulita per almeno un raggio di 1,5m sufficiente per le operazioni di filtratura e per eventuali manutenzioni.

5.2 Per i lavaggi del filtro a fine lavoro, occorre prevedere una zona adiacente al locale di lavoro attrezzata allo scopo. La zona dovrà trovarsi nei pressi di uno scarico fognario adeguato o meglio in un cortile con pavimentazione che possa drenare le acque di lavaggio. Prevedere inoltre la presenza di un lavatoio o bacinella avente la capacità di ca 80lt un rubinetto e tubo per utilizzo di acqua potabile.



5.3 La macchina è provvista di un cavo elettrico lungo 4-5 metri completo di spina SUKO. Fare in modo che la presa di corrente modello SUKO si trovi entro questo spazio di lavoro, evitare l'uso di prolunghe. Il collegamento elettrico deve essere effettuato da personale specializzato. Staccare sempre la spina di corrente per interventi sul motore e sulla pompa e per qualsiasi spostamento della macchina.

5.4 Quando si opera in prossimità del filtro, è necessario indossare indumenti adeguati; in particolare si consiglia l'uso di guanti da lavoro, occhiali, grembiule impermeabile, stivali o scarpe con suola antiscivolo

5.5 La manipolazione dei cartoni e dei coadiuvanti di filtrazione (v.tav.2 farine fossili e fibre di cellulosa) impone l'utilizzo di mascherina antipolvere e la perfetta conoscenza di quanto indicato eo imposto dalle schede di sicurezza dei cartoni eo dei coadiuvanti utilizzati (fornite dai produttori dei medesimi).

CAPITOLO 6: NORME GENERALI DI MESSA A PUNTO figg.1-3

6.1 Materiale occorrente: **RECIPIENTE di RIMONTAGGIO** (in seguito chiamato r.d.r fig.3) non compreso nella dotazione, trattasi di un mastello in acciaio inox oppure di materiale plastico, della capacità di ca 60/80 litri posizionato sotto alla valvola di scarico della botte posA, nel caso ciò non fosse possibile, es: botti senza piedi o damigiane, si dovrà provvedere affinché il r.d.r possa essere alimentato in ogni momento di liquido o c/pompa ausiliaria o per caduta c/tubo travasatore a sifone o altro.

6.2 Materiale occorrente: **RECIPIENTE per LAVAGGIO SACCO** in plastica di ca 85litri

6.3 Materiale occorrente: **Spago** per legare i tubi ca 1mt.

6.4 Materiale occorrente: **Fascette a vite** acciaio inox x fissare i tubi ai rispettivi portagomma pos1e9

6.5 Materiale occorrente **Tubo di aspirazione** pos.1 fig.3. Il tubo, non compreso nella dotazione, dovrà essere di tipo retinato o con spirale in plastica o metallo, in quanto dovrà mantenere costantemente la forma tonda, se sottoposto a depressione o se costretto a stretti raggi di curvatura. Il materiale dovrà inoltre essere del tipo idoneo al passaggio del liquido che si intende filtrare. MISURE: Diametro interno del tubo: filtro standard 15o16mm. Nel filtro c/opzione rub. inox 18o19mm. Lunghezza max 2,5mt. Si consiglia sagomare la bocca libera del tubo aspirante in modo irregolare, per evitare l'effetto 'ventosa' sul fondo del r.d.r., ciò provocherebbe la strozzatura o peggio il blocco dell'aspirazione del liquido da filtrare. Per evitare di perpetrare all'infinito l'immissione in circolo di bolle di aria dannose al buon funzionamento del filtro, legare con spago la bocca libera del tubo aspirante al r.d.r. in zonaE (opposta all'area di caduta del liquido da filtrare zonaC). Fissare con fascetta l'altra bocca del tubo di aspirazione al raccordo portagomma pos1 fig 1.

6.6 Materiale occorrente **Tubo di mandata pos9 fig.1** : caratteristiche fisiche come tubo di aspirazione. Si consiglia di procurarsi il tubo di mandata con lunghezza massima 10m. Fissare con fascetta (non compresa in dotazione) al raccordo portagomma pos9. La bocca libera del tubo di mandata pos9 dovrà essere legata in funzione del tipo di lavoro richiesto. Vedere successivi capitoli.

6.7 Materiale occorrente **Tubo di sfiato pos7** figg.1 e 3 (in dotazione), da collegare a pressione al portagomma del rubinetto, non utilizzare fascette strigitubo. Si consiglia legare la bocca libera del tubo di sfiato al r.d.r. (vedi D zona C fig.IG.3).

CAPITOLO 7 ELETTROPOMPA

L'elettropompa in dotazione è del tipo jet centrifuga, essa è progettata per trasportare fluidi, di densità non superiore all'acqua, contenenti impurità solide in minima quantità mai eccedenti la misura di 3mm di diametro. Pressione max della pompa 3 bar.

7.1 RIEMPIMENTO CORPO POMPA pos11 da effettuarsi SEMPRE PRIMA di AVVIARE il MOTORE vedi figg.1-2-8 Questa operazione è evidenziata anche dalla etichetta rossa posta sul motore. Pochi secondi di rotazione del motore 'a secco' possono provocare il 'grippaggio' della girante 7 con il tubo venturi pos.9 eo danneggiare irreparabilmente la tenuta meccanica pos.11.

NOTA

IL DANNO NON E' COPERTO DA GARANZIA

CAPITOLO 8 INSTALLAZIONE per FILTRAZIONE a SACCO

8.1 Togliere, tirando verso l'alto, la campana pos5. All'interno troverete montato il kit per funzionamento a sacco (fig.4-4a-4b-5a). L'allestimento delle parti fisse della macchina è già pronto dalla fabbrica esso si compone di n.1 guarnizione in para d200mm M, n.1 testata di base gialla s/nervature F, n.1 rete inox G, n.1 testata grigia H, n.1 dado basso Ta. Opzionale staccata: chiave es 32mm art. 57402.

NOTA **Lasciare sempre montata la piastra gialla F anche per filtrare a cartoni.**

8.2a Montaggio kit a sacco Incastrare la rete di acciaio inox G con bordo liscio rivolto verso il basso nella piastra gialla F, incastrare la piastra grigia H sulla parte superiore della rete inox, avvitare il dado basso (Ta) es.32 in dotazione, stringere bene con chiave senza esagerare per non far fuoriuscire la guarnizione di para M dalla sede di appoggio.

8.2b MONTAGGIO SACCO POLIESTERE (foto 3a-3b)

Il sacco di poliestere posI fig.4a-4b di mt.6 in dotazione, va preventivamente calzato all'esterno della rete di acciaio. Legare i tre elastici in dotazione nelle posizioni La-Lb-Lc, v. fig. 4a-4b.

NOTA Fare attenzione a non chiudere con l'elastico e il sacco i 4 fori di entrata del liquido da filtrare in campana (freccie blu). Suddividere in modo uniforme le pieghe del sacco su tutta la lunghezza della rete di acciaio.

8.2c MONTAGGIO CAMPANA FUNZIONE SACCO: Inserire lentamente, la campana all'esterno del sacco. Per evitare di spingere tutto il sacco verso il basso, con grande limitazione della capacità filtrante, è molto importante accompagnare la discesa della campana, spingendo con le dita il sacco verso l'alto e contemporaneamente ruotare a destra e sinistra la campana stessa fino all'appoggio sulla guarnizione di para. Spingere all'interno eventuali parti di sacco o elastico che dovessero sbordare dalla campana. Centrare la campana appoggiandola sulla guarnizione di para d200 (fig5 pos M) e contemporaneamente, centrare il foro filettato M14 (freccia rossa fig.4a). Inserire la vite del volantino 6(fig.1a) nel foro superiore della campana. Stringere il volantino con forza moderata. Una eccessiva forza di serraggio potrebbe fare uscire la guarnizione in para dalla sua sede naturale.

NOTA

8.3 FILTRAZIONE di SGROSSATURA con KIT A SACCO MONTATO

GENERALITA' Valida su mosti in fermentazione per rallentare, ma non arrestare, il processo fermentativo nella preparazione di moscati dolci e secchi o vini frizzanti in genere; esempio lambrusco. Per prefiltrare vini fermentati, torchiati, liquori estratti di frutta e di agrumi ad elevata torbidità. Lo scopo è quello di separare le particelle grossolane in sospensione ma non spogliare completamente il vino dalla carica batterica. In questa fase occorre privilegiare la quantità del prodotto sgrossato anziché puntare sulla brillantezza del prodotto ottenuto.

8.3a Si consiglia di eliminare l'operazione di rimontaggio (v.8.4b).

8.3b Legare il tubo pos1 in E e il tubo pos9m in recipiente B.

CHIUDERE VALVOLE 2-7-8-9.

8.3c Immettere nel r.d.r. ca 50/70lt di liquido da filtrare, versare una quantità di farina fossile come indicato in TAV.2 tenere mescolato lentamente per non produrre schiuma.

8.3d Inserire la spina del motore pos.13 nella presa di corrente.

8.3e Riempire di vino da filtrare il corpo pompa pos11 v.§7.1

APRIRE 2 – APRIRE 7

8.3f Avviare la pompa premendo l'interruttore luminoso pos10.

8.3g Attendere alcuni istanti fino a quando dal rubinetto di sfiato pos7 comincia a uscire liquido.

8.3h APRIRE immediatamente 9

il vino in uscita dal filtro comincia a defluire verso il recipiente vuoto B.

8.3i CHIUDERE PARZIALMENTE 7

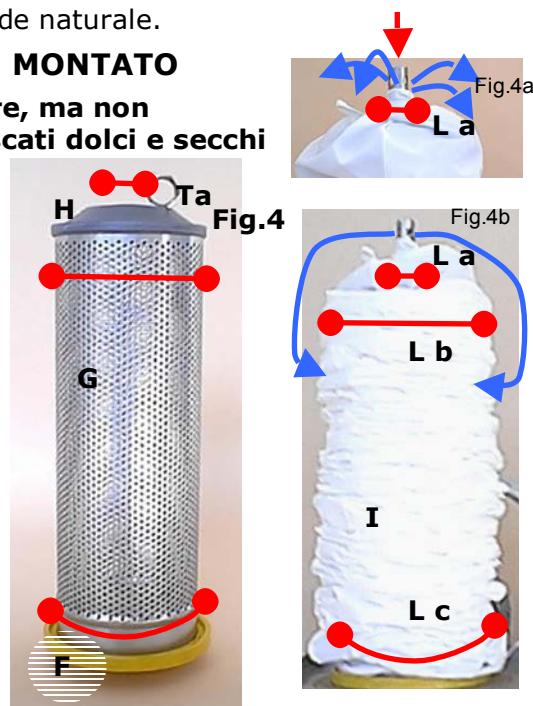
per lasciare defluire costantemente un filo di liquido (per evitare la formazione di bolle d'aria nella campana)

8.3m CHIUDERE PARZIALMENTE 2

Fino a quando la lancetta del manometro si attesta su 0,1-0,3 bar. Dal r.d.r il liquido da filtrare miscelato alla farina fossile, tenuta costantemente mescolata con un bastone, viene aspirato dalla pompa e spinto attraverso i quattro fori, (fig3a frecce blu) nello spazio esistente fra l'esterno del sacco e la campana. La pressione esercitata dalla pompa spinge la miscela vino-farina fossile verso la parte interna della rete inox, il sacco arresta la sola farina fossile e altre impurità mentre il vino pulito, attraverso il tubo 9 viene convogliato al recipiente destinato al prodotto filtrato.

8.3n Occorre assolutamente evitare che il tubo 1 aspiri aria. Perciò prima che il r.d.r. si svuoti occorre:

APRIRE la valvola A



8.3o Il liquido passa dal recipiente A (liquido da SGROSSARE) al r.d.r., al filtro e successivamente al recipiente liquido filtrato D.

Non spostare la macchina,
NOTA Non chiudere mai la valvola pos9.

Controllare se la quantità di filtrato che esce dal tubo 9 è sufficiente, se è troppo bassa occorre

8.3p **APRIRE LEGGERMENTE VALVOLA pos2**

per aumentare la pressione segnata dal manometro di ulteriori 0,2-0,4 bar:

8.3q Proseguire nella filtrazione e continuare ad aprire la valvola 2 come da § precedente, fintanto che la pressione segnata dal manometro non raggiunge il valore di circa 2,2-2,5 bar, a questo punto:

CHIUDERE COMPLETAMENTE la valvola sfiato 7

8.3r Proseguire nella filtrazione e continuare ad aprire la valvola 2 come da §8.3p, fino a quando la pressione del manometro raggiunge 3 bar massima pressione della pompa.

In pratica, in base alla quantità di liquido che rimane ancora da filtrare e all'esperienza

NOTA acquisita, a volte risulta conveniente per velocizzare l'operazione di sgrossatura, procedere al lavaggio del sacco quando la pressione raggiunta dal manometro arriva a 2,2/2,5Bar.

8.4 FILTRAZIONE di BRILLANTATURA con KIT A SACCO

Valida per arrestare il processo fermentativo degli zuccheri su mosti nella preparazione di moscati dolci e secchi o vini frizzanti in genere es.: lambrusco. Per brillantare, con farine fossili fini e superfini, durante il normale travaso vini completamente fermentati che necessitano di ulteriori travasi. Per brillantare, con fibre di cellulosa, e farine fossili fini vini destinati alla successiva filtrazione a cartoni o a cartucce, ovvero alla vendita in damigiana o anche all'imbottigliamento di vini di pronta beva. Lo scopo è quello di brillantare perfettamente il prodotto fino alla riduzione della carica batterica.

8.4a Fissati il tubo pos1 in E e il tubo pos9r in r.d.r. zonaD

CHIUDERE TUTTE LE VALVOLE (posA se utilizzata) 2-7-8-9.

8.4b FORMAZIONE PREPANNELLO in RIMONTAGGIO

Aprire la valvola A per immettere nel r.d.r. ca 50/70lt di liquido da filtrare, versare una quantità di farina fossile o fibra di cellulosa come indicato in TAV.2. Mescolare lentamente per non produrre schiuma.

8.4c Inserire la spina del motore pos13 nella presa di corrente.

8.4d Riempire di vino da filtrare il corpo pompa pos11 v. §7.1

APRIRE valvola 2 – APRIRE valvola sfiato pos7

8.4e Avviare la pompa premendo l'interruttore luminoso pos10.

8.4f Attendere alcuni istanti fino a quando dal rubinetto di sfiato pos7 comincia a uscire liquido.

APRIRE lentamente valvola 9r

CHIUDERE PARZIALMENTE 7

si lascia defluire un filo di liquido per evitare la formazione di bolle d'aria nella campana contemporaneamente

CHIUDERE PARZIALMENTE 2 Fino a quando la lancetta del manometro si attesta su 0,1-0,3 bar si regola la portata del filtro in funzione della torbidità della farina fossile utilizzata e liquido in filtrazione. Il liquido in uscita dal filtro, ritorna al r.d.r.

Continuare a far circolare con RIMONTAGGIO continuo vino e farina fossile, fino a quando nel r.d.r non si ha più farina fossile (§8.3m). Controllare se il vino in uscita da 9 è perfettamente brillante. In caso affermativo si procede alla successiva

8.5 OPERAZIONE di FILTRAZIONE per BRILLANTATURA A SACCO

Eeguire le seguenti manovre in RAPIDA SUCCESSIONE:

8.5a Slegare e liberare il tubo 9r dalla posD, avvicinare la bacinella pos14 al tubo 9 per raccogliere il liquido in uscita (non chiudere mai la valvola 9).

8.5b Spostare il tubo 9 assieme alla bacinella14 da r.d.r al recipiente posB (vedi 9m fig.3)

8.5c Il liquido in uscita dal filtro, passa al recipiente B mentre il r.d.r. comincia a svuotarsi. Prima che ciò avvenga:

APRIRE la valvola A

In modo tale da mantenere costante il livello del liquido da filtrare nel r.d.r.

Il liquido dalla vasca A passa al r.d.r passa attraverso il filtro poi alla vasca B.

8.5d FORMAZIONE del PANNELLO FILTRANTE

Aggiungere di tanto in tanto durante la filtrazione piccole quantità di farina fossile prelevate dal quantitativo di 200-400 grammi preventivamente preparato indicato in TAV.2. Ricordarsi quando si immette farina fossile nel r.d.r. di tenere costantemente ma lentamente mescolata la miscela vino-farina fossile, tuttociò per aumentare la capacità filtrante e per mantenere stabile la porosità del mantello di farina fossile sul sacco di poliestere.

Controllare se la quantità di filtrato che esce dal tubo 9 è sufficiente, se troppo bassa si deve:

8.4o **APRIRE LENTAMENTE la valvola regolazione di portata 2**

Per aumentare la pressione segnata dal manometro di ulteriori 0,2-0,4 bar

8.4p Procedere della filtrazione, continuando ad aggiungere farina fossile, continuando ad aprire la valvola 2

fin tanto che la pressione segnata dal manometro non raggiunge la pressione di circa 2,3/2,5 bar.

8.4q CHIUDERE completamente la valvola sfiato 7

continuare nella filtrazione, fino a quando la pressione del manometro raggiunge 2,8-3 bar corrispondente alla massima pressione della pompa.

In pratica, in base alla quantità di liquido che rimane ancora da filtrare e all'esperienza acquisita, a volte risulta conveniente per velocizzare l'operazione di brillantatura, procedere al lavaggio del sacco quando la pressione raggiunta dal manometro arriva a 2,5 bar.

NOTA

8.4q Procedere al lavaggio del sacco e del filtro vedi §10.

Tavola 2 USO coadiuvanti di filtrazione per FILTRO FAMILY

PRODOTTO DI PARTENZA	OPERAZIONE DA EFFETTUARE	COADIUVANTE CONSIGLIATO	PESO IN GRAMMI
MOSTI (senza bucce e vinaccioli) VINI TORBIDI	SGROSSATURA	art.23801 FARINE FOSSILE MEDIA	300/400
VINI CHIARIFICATI MOSTI SGROSSATI TRAVASI	FILTRAZIONE	Art.23803 FARINA FOSSILE FINE	300/400
VINI INVECCHIATI VINI PRONTI PER VENDITA SFUSI VINI PRONTI PER FILTRAZIONE A CARTONI VINI PRONTI PER FILTRAZIONI MICROPOROSE	BRILLANTATURA	Prepannello Art.23821* FIBRA CELLULOSA FIBRA MEDIA	300/400
		Pannello Art.22822* FIBRA CELLULOSA FIBRA STRETTA Art.23803 FARINA FOSSILE FINE	300/400

* **USO DELLA FIBRA DI CELLULOSA MEDIA o FINE.** Il prodotto, nella quantità sopra indicata deve essere preventivamente bagnato in acqua o vino pulito in un secchio di ca 10-15 litri almeno quindici minuti prima dell'uso. A filtro avviato e campana piena di vino vedere §8.4b, versare lentamente la fibra di cellulosa nel r.d.r. Proseguire nel rimontaggio fino al completo assorbimento di tutta la fibra contenuta nel r.d.r. (vedere§8.3)

CAPITOLO 9 FUNZIONAMENTO FILTRAZIONE a CARTONI

9.1 La macchina viene consegnata, se non diversamente pattuito al momento dell'ordine, con una dotazione di cartoni di prova, (vedi tav1a), nostro tipo V16 valida per brillantare (vedi tav.3). Per la successiva scelta e acquisto dei cartoni, consigliamo consultare: il Vostro consulente, il ns. servizio tecnico o le successive Tav.3 e 4.

9.2 MONTAGGIO KIT A CARTONI fig.5a-fig.5b

Ricordarsi di bagnare sempre i cartoni prima del montaggio, essi dovranno essere immessi uno alla volta, in acqua o vino puliti che avremo preventivamente versato nella bacinella moplen in dotazione. Il tempo di immersione non dovrà superare i 2-3 secondi per ogni cartone.

NOTA NON LASCIARE IN BAGNO I CARTONI, DIVENTEREBBERO INUTILI

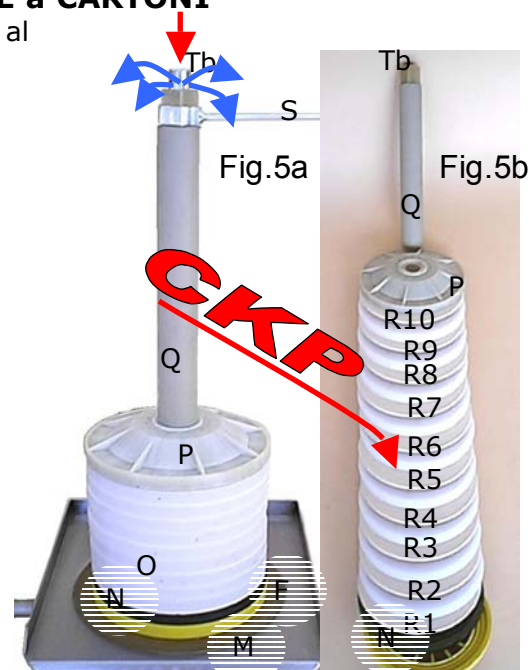
9.2a I singoli cartoni bagnati R1-R10, vanno immediatamente incastrati con la parte ruvida e la stampigliatura CKP rivolta verso l'alto, nei piolini di centraggio ricavati nella piastra nera con Oring N e nelle piastre bianche O, fino a utilizzare tutti i cartoni richiesti dal tipo di macchina,(vedi fig.7a con 10 cartoni)

9.2b Non inserire alcun cartone fra la piastra gialla F e la piastra nera N.

9.2c Mettere la piastra avorio P con nervature per chiudere il pacco filtrante.

9.2d Inserire il tubo distanziatore Q, inserire il dado Tb con Oring di tenuta, controllare che il pacco filtrante sia perfettamente cilindrico e che sia centrato rispetto alla guarnizione di para M.

9.2e Con chiave S es.32 in dotazione, stringere lentamente in senso orario le piastre sui cartoni fino a liberare completamente i quattro fori di immissione del liquido da filtrare (frece blu). Continuare a stringere utilizzando solo la leva della chiave.



NOTA Vietato utilizzare prolunghe per aumentare il momento torcente della chiave.

I gravi danni alla macchina provocati non sono coperti dalla garanzia

9.2f MONTAGGIO CAMPANA FUNZIONE CARTONI

Centrare la campana alla guarnizione di para M, contemporaneamente al foro filettato superiore (freccia rossa fig.5a) del tubo di immissione. Inserire la vite del volantino completo di calotta pos6 nel foro superiore della campana. Stringere il volantino con forza moderata.

9.3 FILTRAZIONE a CARTONI

9.3a collegare il tubo 1 direttamente alla valvola A liquido da filtrare.

9.3b collegare il tubo 9 al serbatoio vuoto direttamente alla valvola di immissione oppure come in fig.3.

9.3c CHIUDERE TUTTE LE VALVOLE pos A 2-7-8-9.

9.3d Riempire di liquido da filtrare il corpo pompa come da §7.1

9.3e Inserire la spina 13 del motore nella presa di corrente.

9.3f APRIRE valvola A - APRIRE 2 - APRIRE VALVOLA 7

9.3g Avviare la pompa premendo l'interruttore luminoso 10, il liquido da filtrare comincia a salire dal tubo centrale e attraverso i quattro fori (freccie blu) riempie la campana. Quando il vino o liquido da filtrare comincia a uscire da 7:

9.3h APRIRE immediatamente 9 il vino filtrato passa al contenitore B.

9.3i CHIUDERE PARZIALMENTE 7 lasciare defluire costantemente un filo di liquido contemporaneamente

9.3l CHIUDERE PARZIALMENTE 2 in modo da vedere la lancetta del manometro attestarsi su 0,1-0,3 bar

9.3m Inizia la filtrazione. Da questo momento è indispensabile non toccare la macchina.

Non chiudere la valvola 9 per non creare delle contropressioni dannose al buon funzionamento del filtro.

9.3n Proseguire la filtrazione fintanto che dal tubo 9 esce una quantità di liquido filtrato insoddisfacente per le esigenze di lavoro dell'operatore. Aprire lentamente il rubinetto regolatore 2 fino a veder salire la pressione segnata dal manometro di ulteriori 0,1-0,3bar.

9.3o Continuare come al precedente §, fintanto che la pressione segnata dal manometro non raggiunge il valore massimo consentito per il tipo di cartone utilizzato (Vedi Tav3 colonna pressione esercizio kg/cm².)

9.3p I cartoni filtranti usati anche se parzialmente sfruttati, devono essere eliminati quando si lavora su vini delicati.

CAPITOLO 10

ARRESTO FILTRO PER PULIZIA SACCO

10.1 Quando la pressione segnata dal manometro raggiunge il valore max della pompa 3bar.

10.2 Quando si intende cambiare il tipo di vino es: da rosso a bianco.

10.3 Quando si desidera brillantare un vino precedentemente sgrossato.

10.4 Quando si è terminato il vino da filtrare.

10.5 Non è possibile recuperare il liquido rimasto in campana. Quando si decide di fermare la filtrazione per uno dei motivi suddetti si procede nel modo seguente:

Motore acceso >APRIRE SFIATO pos.7 SPEGNERE L'INTERRUTTORE pos.10

CHIUDERE 9> STACCARE LA SPINA DI CORRENTE pos.13.

Posizionare la bacinella di plastica in dotazione sotto alla valvola pos. 9 e successivamente sotto la valvola pos.8. APRIRE 9 e 8 in questo modo si recupera il liquido non filtrato che si trova all'interno e all'esterno del sacco. Svuotare la bacinella 14, riposizionarla in modo da raccogliere le gocce sul davanti del filtro.

TOGLIERE il tubo di sfiato pos.7 per agevolare lo svitamento del volantino pos.6

SFILARE LENTAMENTE LA CAMPANA VERSO L'ALTO

Slegare gli elastici di fissaggio del sacco Ia-Ib-Ic di fig.4a sfilare lentamente il sacco dalla rete e convogliarlo nel recipiente di lavaggio sacco §6.2 preventivamente predisposto a fianco del filtro. Portare il recipiente di lavaggio contenente il sacco sporco nei pressi del lavatoio, lavare con abbondante acqua corrente. Durante il lavaggio sfilare il sacco e passarlo nella vasca del lavatoio oppure in un altro mastello. Se necessario ripassare in acqua pulita il sacco, distenderlo all'aria per alcuni minuti se occorre riutilizzarlo subito, oppure lasciarlo essiccare completamente in tutti gli altri casi.

CAPITOLO 11

PULIZIA E MANUTENZIONE GENERALE DEL FILTRO

NON BAGNARE IL MOTORE NON LAVARE LA MACCHINA CON GETTI D'ACQUA O IDROPULTRICI

NOTA

11a PULIZIA PREVENTIVA MACCHINA NUOVA E' obbligatorio eseguire un **lavaggio**


preventivo smontando tutti i particolari della macchina e dei tubi che si andranno a usare, utilizzare acqua calda e acido citrico oppure detersivi idonei all'uso in presenza di prodotti alimentari.

Lasciare asciugare all'aria aperta, e rimontare tenendo conto della sequenza di montaggio.

11b Pulizia piastre con getto di aria compressa per eliminare eventuali residui di lavorazione della plastica che potrebbero passare nel prodotto filtrato. Successivo lavaggio delle piastre e di tutte le parti smontabili, piastre O e guarnizione para M, in un recipiente contenente circa 50-80 litri di miscela acqua

calda con detersivi industriali compatibili con i materiali mopen e gomma para per alimenti.

Sciacquatura finale in abbondante acqua corrente.

 11c Lavare con spugna imbevuta d'acqua e detersivo il corpo filtro in acciaio inox. Sciacquare abbondantemente **Non bagnare il gruppo motore.**


11d Lavaggio sacco nuovo. Immergere il sacco nuovo in abbondante acqua calda max45°C e acido citrico per circa 10 minuti stendere ad asciugare all'aria aperta.

11e PULIZIA GIORNALIERA Lavare con detersivi compatibili con il prodotto che si desidera riempire come sopra descritto in 7.1b. Svuotare sempre il corpo pompa a fine giornata di lavoro vedi succ.§12.

11f PULIZIA PERIODICA STAGIONALE. Smontare il corpo pompa svitando le 6 viti con chiave brugola di 4mm. smontare e lavare i particolari nrr.7 e 9 lavare perfettamente con spazzola o con spugna leggermente abrasiva l'interno corpo in acciaio inox. Sciacquare in abbondante acqua. Rimontare il tutto.

CAPITOLO 12

MANUTENZIONE e PULIZIA della POMPA vedere fig.8

 **NOTA** 12a Apertura corpo pompa quando INTASATA (v. ricerca dei guasti):1) Svitare con chiave brugola di 4mm le sei viti part.2 2) Pulire le zone indicate dalle frecce rosse con aria compressa o con acqua 3) Rimontare il tutto.

12b SOSTITUZIONE TUBO VENTURI/DIFFUSORE/GIRANTE 'grippati': 1) aprire corpo pompa come da 11a §11.1. 2)Sfilare il tubo venturi/diffusore9 con l'aiuto di un cacciavite (se grippato l'anello in metallo al centro presenta delle tracce di materiale plastico fuso, materiale proveniente dal girante7. 3) Lavare bene, ed eventualmente disincrostare, l'interno del corpo pompa facendo attenzione a non perdere l'Oring 27 di tenuta tubo Venturi 4) Montare il tubo Venturi/diffusore 9 nuovi (i pezzi sono sempre venduti in coppia art.22171). 5) smontaggio del girante 7 dall'albero motore. Occorre chiedere l'aiuto di una persona per bloccare l'albero motore 6 con un cacciavite inserito nel taglio ricavato sul lato ventola dell'albero stesso. Svitare in senso antiorario il girante 7deteriorato. 6) Montare avvitando il nuovo girante 7)Rimontare il tutto.

12c SOSTITUZIONE TENUTA MECCANICA 11. Questa manutenzione è da effettuare quando si riscontra perdita di liquido fra il corpo pompa e il motore, per fare ciò 1) vedere precedenti § 11a.1 e §11b.5 smontaggio girante 2) sfilare il distanziale 30 3) Sfilare la tenuta meccanica parte mobile in grafite con molla 4) Con due cacciaviti fare leva sul bordo della flangia in lamiera inox 4 per sfilare la tenuta meccanica parte fissa in ceramica 5) Montare la nuova tenuta, umettando con leggerissimo strato di grasso per uso alimentare o con olio di vaselina.

12d Lavaggio interno elettropompa. Predisporre l'elettropompa in funzione pompa travaso capitolo 7 preparare un recipiente con circa 10-15 litri di acqua calda con detersivi compatibili con i materiali noryl e acciaio inox eo compatibili per prodotti alimentari. Mettere in funzione l'elettropompa facendo circolare l'acqua col detersivo per alcuni minuti. Sciacquatura finale in abbondante acqua pulita a perdere. Aprire con chiave il tappo 12 svuotamento totale corpo pompa. Lasciare scolare e asciugare all'aria aperta.

CAPITOLO 13

RICERCA DEI GUASTI

RIEMPIRE DI LIQUIDO IL CORPO POMPA PRIMA DI ACCENDERE IL MOTORE			
Nr	INCONVENIENTE	MOTIVO DEL GUASTO	SOLUZIONE
elettropompa			
1	Premuto l'interruttore 10 la spia non si accende	Manca corrente	-Controllare linea a monte dell'interruttore: interruttore generale differenziale spina cavo
2	Premuto l'interruttore 10 la spia si accende il motore vibra ma non parte	Girante bloccato Incollatura della tenuta meccanica per lungo periodo di inattività	Spegnere interruttore staccare spina di corrente aprire il corpo pompa. Inserire un cacciavite come indicato in fig.2. Provare a ruotare a dx o sx. Ok se si sblocca altrimenti vedi p.3
3	Premuto l'interruttore 10 la spia si accende il motore vibra ma non parte	Girante bloccato Grippaggio forse dovuto a funzionamento a secco	Spegnere interruttore staccare spina di corrente aprire il corpo pompa. Chiamare assistenza per info sostituzione gruppo venturi-diffusore e girante. Vedi §11.b
4	Motore funzionante tubo aspirazione collegato la pompa non aspira liquido	Perdita di tenuta sul tubo aspirazione	Controllare la tenuta delle giunzioni Sostituire i pezzi deteriorati
5	Motore funzionante tubo aspirazione in tenuta perdita di liquido fra il motore e la pompa la pompa non aspira liquido	Tenuta meccanica deteriorata	Aprire il corpo pompa vedi 11.a. Sostituire tenuta meccanica vedi 11.c
6	Motore funzionante tubo aspirazione in tenuta la pompa spinge con poca forza. Schiuma sul tubo di mandata.	Pompa intasata	Aprire il corpo pompa. Pulire le zone segnalate dalle frecce rosse fig.8.
Filtro a sacco			
7	Il filtro, attenendosi alle istruzioni, funziona bene ma non fa produzione. Il manometro sale molto rapidamente	Si è operato con filtrazione di brillantatura §8.3 Vino o liquido troppo sporco	Terminare la filtrazione. Lavare il filtro §10. Ricominciare con filtrazione di sgrossatura §8.2
8	Il filtro, attenendosi alle istruzioni, funziona bene ma non fa produzione. Il manometro sale molto rapidamente	Vino o liquido troppo sporco per il tipo di coadiuvante usato	Terminare la filtrazione. Lavare il sacco Ripartire con un coadiuvante più 'largo'
Filtro a cartoni			
9	Il filtro funziona bene per alcuni minuti poi esce prodotto sporco, pressione 1/1,8 bar	Portata troppo elevata	Chiudere immediatamente il rubinetto 2 riaprire molto lentamente, attestarsi su 0,1-0,2 bar. Seguire attentamente cap.9
10	Il filtro, attenendosi alle istruzioni, funziona bene ma non fa produzione.	Vino o liquido troppo sporco per il tipo di cartone in uso	Al successivo passaggio bisogna montare cartoni con più "larghi" tipo sgrossante.

Tavola 3 USO cartoni DIAMETRO 18cm con foro centrale 3,3cm (ns. selezione)

ART.	DENOM.		Peso	Pressione*	Portata**	Impiego	Confezion e	
			gr/mq	Esercizio Kg/cm2	Rif.10cart Litri ora		PACC O	SCAT
20307	V24	SUPERSTER		1	52	Quando è richiesta la garanzia di assoluta stabilità. Eliminazione totale batteri	25	100
20306	V20	STERIL		1,5	84	Sterilizzazione di vini con residui zuccherini non fermentati .eliminazione totale lieviti		
20305	V16	BRILLANTE		2	190	Brillantatura di vini con scarsa carica batterica Riduzione dei lieviti		
20304	V12	MEDIO BRILLANTE		2.5	280	Per vini completamente fermentati che necessitano di brillantatura. Elevate rese in filtrazione		
20303	V8	SGROSSANT I		2.5	430	Per travasi di vini giovani non particolarmente sporchi. Eliminazione delle torbidità		
20302	V4	SGROSSANT II		2.5	630	Per travasi di vini che hanno appena terminato la fermentazione, alte torbidità e viscosità		
20301	V0	LAVABILE		3.5	910	Per mosti in fermentazione Con l'aggiunta di farine fossili sono facilmente lavabili per successivi riutilizzi (§9.10)		
20308	SUPER OIL	OIL		3.5		Vedi sopra VO Adatti per olio oliva	100	400
20372	OV110 OIL	OIL		0.3		Studiato appositamente per OLIO DI OLIVA	40	80

*differenziale di pressione segnato dal manometro in entrata meno pressione segnata dal manometro uscita (esempio: manometro entrata 2kg/cm² manometro uscita 0,3kg/cm² corrispondente all'altezza di mt3 del contenitore a monte del filtro = 1,7 kg/cm² = pressione esercizio**i dati riferiti alla portata sono relativi al passaggio di liquido nelle condizioni ottimali riferite al tipo di cartone prescelto. Pressione esercizio di 1kg/cm² e i dati suddetti non sono impegnativi

Tavola 4 COMPARAZIONE STRATI (CARTONI) FILTRANTI DI ALTRE MARCHE

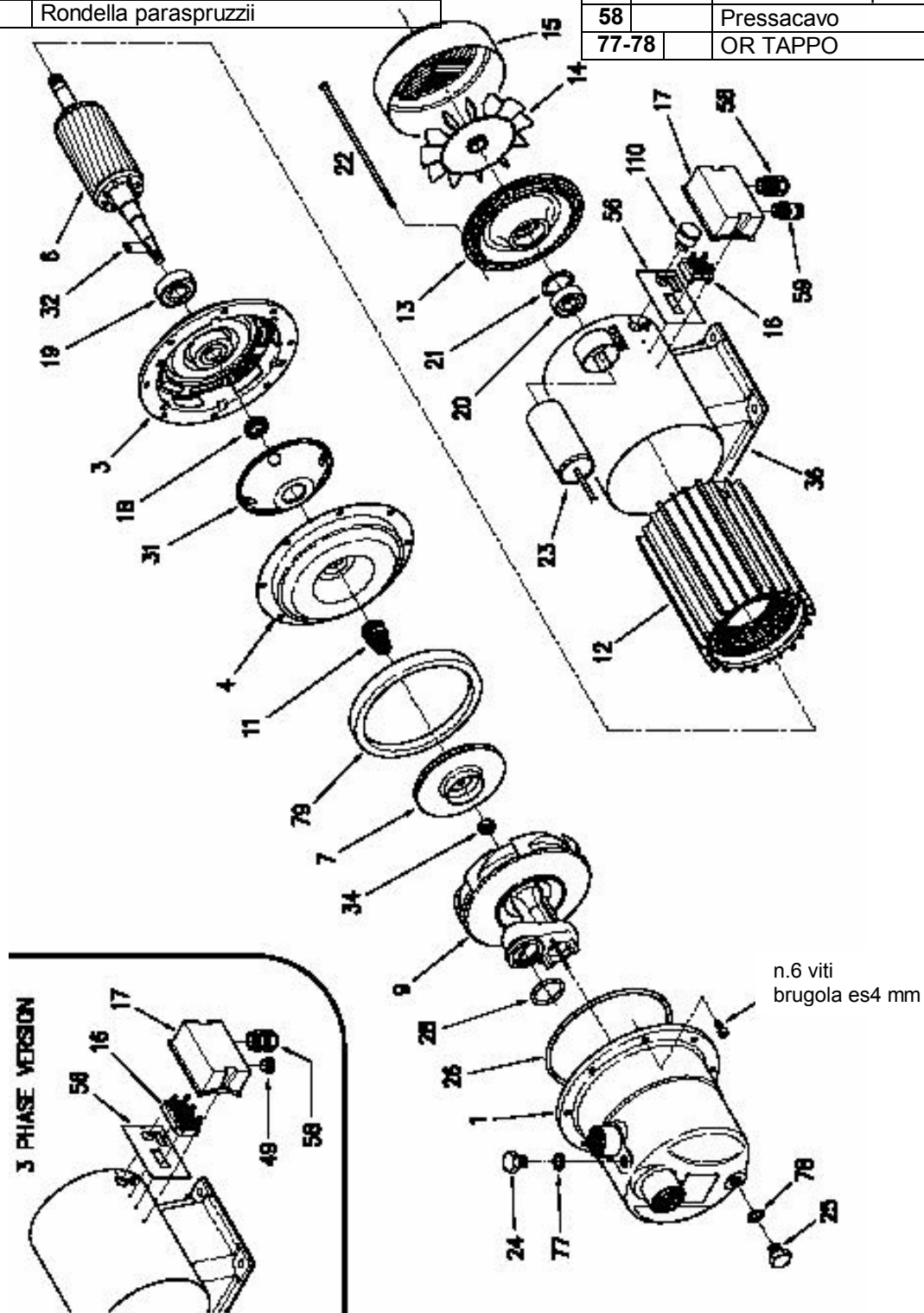
SELEZIONE SPAGNI	BECO	SEITZ	FILTROX	SCHENK	CARLSON	CARLSON	Suddivisione di max
	SterilS 100			AF-S100	NA140	XE1700	SUPERSTERIL
	SterilS 80	EK1	AFSteril140	AF-S200	NA130	XE675	
	Steril 60	EK	AFSteril130		NA120	XE400	
	Steril 40						
V24	SD30	KS50	AFSteril110	AF-S400	NA90	NA280	STERIL BRILLANTE
V20	KDS20	KS80		AF-S600	NA70	XE200	
	KDS15	K100		AF-S800			
V16	KD10	K150	AF70	AF-10	NA50	XE90	
	KD7	K200	AF50	AF-7	NA45	XE150	
	KD5	K250			NA40	XE50	
V12		K300	AF40	AF-5	NA30	XE20	MEDIO-BRILLANTE SGROSSANTE
V8		K700	AF30				
V4	KD3	K800		AF-3			
	KD2	K900	AF20	AF-2	GRADO 0	XE5	
	KD1						
	K0	T1500	AF15				
	K00	T2600	AF9				
	CS	T3500	AF6				
V0	0-400D 0-400DT	0-400a 0-400fa	Filtrodur Filtrodur	D DD	W2 W2DOPPI		
SUPER OIL OV110 OIL							

*la tabella ha valore puramente indicativo per orientare il cliente alla scelta del cartone. Non si intende mettere a confronto le qualità dei singoli prodotti.

Fig.8 ESPLOSO PARTICOLARI
Pompa standard monofase JESM5

N	Art.	Denominazione
1	22173	Corpo pompa JEM5
2		n.6 viti brugola esagono 4mm
3		Supporto porta motore
4		Disco porta tenuta
6	22194	Albero motore-rotore
7	22166	Girante noryl D104 mm
9	22171	Tubo Venturi - diffusore
11	22201	Tenuta meccanica composta di 2pz
12		Cassa motore con statore avvolto
13		Coperchio motore
14		Ventola raffreddamento
15		Carter copriventola
16		Morsettiera
17		Coprimorsettiera
18		Rondella paraspruzzi

N	Art.	Tav.15 Denominazione
19	35750	Cuscinetto lato pompa girante
20	35753	Cuscinetto lato ventola
21		Anello di compensazione
22		N.4 tiranti
23		Condensatore (solo monofase)
24	32154	Tappo riempimento G1/4
25	32154	Tappo scarico G1/4
26	34310	Guarnizione or
28	34254	Guarnizione or
30	22193	Distanziale girante-tenuta meccanica
31		Distanziale disco porta tenuta
36		Camicia motore flangia di fissaggio
37		Cavo e spina suko
38		Interruttore luminoso
56		Guarnizione coprimorsettiera
58		Pressacavo
77-78		OR TAPPO





DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

ART	1	0	1	FILTRO FAMILY	MATRICOLA.	0	0	ANNO	2	0	0
+ MAGGIORAZIONI											
ART	3	5	6	6	9	MANOMETRO glicerina tutto INOX					
ART	9	0	1	0	9	RUBINETTERIA RACCORDERIA INOX					

DICHIARA:

SOTTO LA PROPRIA ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ CHE IL FILTRO A SACCO SOPRA IDENTIFICATO È CONFORME AI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA PREVISTI DALLE DIRETTIVE 89/392/CEE, 91/368/CEE, 93/68/CEE, 94/768/CEE QUANDO UTILIZZATE IN OSSERVANZA ALLE PRESCRIZIONI IMPARTITE NEL PRESENTE MANUALE

FORNISCE:

insieme alla macchina di cui al presente attestato il Manuale di Uso e Manutenzione per eseguire le operazioni di utilizzazione, manutenzione e riparazione senza alcun rischio.

DICHIARA:

di aver controllato e collaudato la macchina in oggetto ai fini della sicurezza e della funzionalità, con esito positivo.

DECLINA:

ogni responsabilità per sinistri a persone o cose derivanti da manomissioni della macchina da parte di terzi e per inosservanza delle istruzioni nell'uso, nella manutenzione e nella riparazione.

Il legale Rappresentante