

Oenoflow™-FIT-System

Das Crossflow-System, das auch für kleine Kellereien perfekt geeignet ist

Beschreibung

Das Oenoflow-FIT-System ist ein neues modulares Crossflow-System, das speziell für die Weinklärung und Polierfiltration in kleinen Weinkellereien konzipiert ist. Die Komponenten bzw. „Module“ können wie Puzzleteile miteinander verbunden werden, sodass ein System konfiguriert werden kann, das perfekt zu den spezifischen Arbeitsanforderungen der jeweiligen Weinkellerei passt.

Oenoflow-FIT-Komponenten

Das Basissystem aus Edelstahl verfügt über zwei Hohlfaser-Mikrofiltrationsmembranen mit großer Oberfläche und hohem Durchfluss. Die vollständig automatisierte Anlage bietet eine „Zyklus“-Programmierung, sodass die Systeme bei minimalen Bedieneingriffen bedient und gereinigt werden können. Um das System an die jeweiligen Bedingungen der Weinkellerei anzupassen, können dem Basissystem zusätzliche modulare Bausteine hinzugefügt werden.

Optional Component	Function	Benefit
Chemikalien dosierung	Automatische Dosierung von Chemikalien für Reinigung und Lagerung	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherer und einfacher Clean-in-Place-Betrieb • Keine Handhabung von Chemikalien
T1	Integrierter Tank zur internen Abkonzentrierung (anstelle externer Abkonzentrierung zum Ausgangstank).	<ul style="list-style-type: none"> • Geringere Weinverluste • Kein Rühren der abgelaugerten Feststoffe • Betrieb unabhängiger von den Bedingungen in der Weinkellerei
T2	Integrierter Filtrattank und Filtrataustrags- und Rückspülpumpe mit der Möglichkeit zur Filtratrückspülung	<ul style="list-style-type: none"> • Betrieb unabhängiger von den Bedingungen in der Weinkellerei (Abstand Filtrattank, Verdichtungsdruck) • Verbesserte durchschnittliche Filterleistung
Vielfältige Erweiterungs möglichkeiten	Zwei zusätzliche Membranmodule	<ul style="list-style-type: none"> • Einfache, kompakte und kostengünstige Möglichkeit zur Verdoppelung der Filtrationskapazität • Mehr Flexibilität

Oenoflow-FIT-Membranen

Die Oenoflow-FIT-Mikrofiltrationsmodule sind mit den bewährten symmetrischen Hohlfasermembranen von Pall ausgerüstet. Die Module mit großem Durchmesser und hoher Durchflusskapazität haben mit einer Filterfläche von 21,5 Quadratmetern eine doppelt so große Filterfläche wie übliche am Markt erhältliche Hohlfasermodule. Die Modulkomponenten:

Membran	PVDF
Vergussmasse	Epoxidharz
Hülse	Polypropylen
Gehäuse	Transparentes Polysulfon
Dichtungen	EPDM



Vorteile durch Kosteneinsparungen

Mit dem Austausch von Kieselgur- und Schichtenfiltern durch das Oenoflow-FIT-Crossflow-Mikrofiltriersystem können Weinkellereien profitieren, indem die Verwendung und Entsorgung von Filterhilfsmitteln wegfällt, die Weinverluste reduziert werden und die Filtrationskonsistenz erhöht wird. Angesichts der neuen modularen Konstruktion bietet das Oenoflow-FIT-System kleinen und aufstrebenden Weinkellereien jedoch zusätzliche Vorteile:

Wirtschaftlich:

- Systeme können so konfiguriert werden, dass sie zum zur Verfügung stehenden Budget passen

Flexibel:

- Komponenten können so kombiniert werden, dass sie verschiedenen Anwendungen in der Weinkellerei gerecht werden
- Komponenten können später hinzugefügt werden, um das System aufzurüsten

Erweiterbar:

- Module können bei einer zukünftigen Erweiterung der Weinkellerei später hinzugefügt werden

Compliance

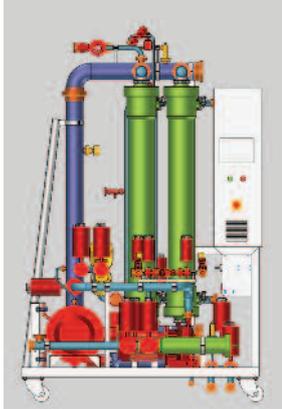
Die Oenoflow-FIT-Systeme werden in Übereinstimmung mit den europäischen Druckgeräterichtlinien gefertigt, und jedes System wird mit CE-Kennzeichnung ausgeliefert.

Verschiedene Oenoflow-Module sind hinsichtlich ihrer Einhaltung bestimmter gesetzlicher Vorgaben für Produkte, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, qualifiziert. Bitte wenden Sie sich an Pall, um weitere Einzelheiten zu erhalten.

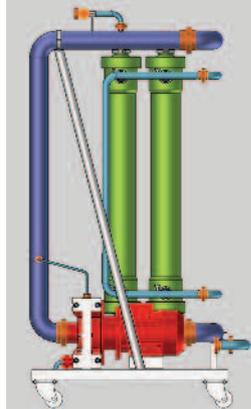
Betriebsbedingungen

Weinfliltration	
Eingangsdruck	0,5 bis 4,5 bar (7 bis 65 psi)
Temperatur	0 bis 25 °C (32 bis 77 °F)
Maximale Temperatur für die Reinigung	60 °C (140 °F)

Technische Spezifikationen



Basissystem



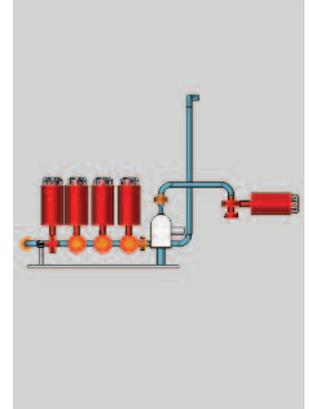
Vielfältige Erweiterungsmöglichkeiten



T1



T2



Chemikaliendosierung

Spezifikation Standard-Filteranlage

Komponente	Abmessungen			Gewicht		Übliche Durchflusssgeschwindigkeit ¹
	Filterlänge	Breite	Höhe	Leer	Voll	
Basissystem (2 Module)	1,48 m (4,86 ft)	1,37 m (4,49 ft)	2,37 m (7,78 ft)	350 kg (771 lb)	490 kg (1080 lb)	14 – 40 hl/h (365 – 1055 gal/h)
Vielfältige Erweiterungsmöglichkeiten (2 zusätzliche Module)	1,10 m (3,61 ft)	0,94 m (3,08 ft)	2,27 m (7,45 ft)	210 kg (463 lb)	350 kg (77 lb)	28 – 80 hl/h (740 – 2110 gal/h)
T1	0,83 m (2,72 ft)	0,85 m (2,79 ft)	2,05 m (6,73 ft)	145 kg (320 lb)	445 kg (981 lb)	–
T2	–	–	–	50 kg (110 lb)	95 kg (210 lb)	–

¹Die Durchflusssgeschwindigkeiten für die Oenoflow-FIT-Systeme sind Durchschnittswerte für den gesamten Filtrationszyklus und abhängig von den Weincharakteristika und der Vorbehandlung.



Pall Corporation

Pall Food and Beverage

New York – USA
+1 516 484 3600 Telefon
+1 866 905 7255 gebührenfrei

foodandbeverage@pall.com

Besuchen Sie uns im Internet unter

www.pall.com/foodandbev

Die Pall Corporation hat Niederlassungen und Produktionsbetriebe auf der ganzen Welt. Einen Pall-Vertreter in Ihrer Nähe finden Sie unter www.pall.com/contact

Bitte wenden Sie sich an die Pall Corporation, um sich zu versichern, dass das Produkt den nationalen Gesetzen in Ihrem Land bzw. den regionalen gesetzlichen Vorgaben für die Verwendung bei Kontakt mit Wasser und Lebensmittel entspricht.

Aufgrund technologischer Entwicklungen im Zusammenhang mit den hierin beschriebenen Produkten, Systemen und/oder Leistungen sind Änderungen der genannten Daten und Verfahren vorbehalten. Bitte wenden Sie sich an Ihren Pall-Vertreter oder gehen Sie auf www.pall.com, um die Gültigkeit dieser Informationen zu überprüfen.

© Copyright 2014, Pall Corporation. Pall,  und Oenoflow sind Marken der Pall Corporation. ® bezeichnet eine in den USA eingetragene Marke. Filtration, Trennung, Lösung.SM ist eine Dienstleistungsmarke der Pall Corporation.