

ОБОРУДОВАНИЕ WFU-2 CROSS-FLOW ДЛЯ МИКРОФИЛЬТРАЦИИ ВИНА

ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Оборудование WFU-2 предназначено для устранения коллоидных частиц и микробиологической стабилизации вина. Данное оборудование содержит два мембранных модуля и было спроектировано для фильтрации небольших партий вина. Рама на колесах сделана из качественной нержавеющей стали AISI 304.

Управление оборудованием является простым и удобным и осуществляется при помощи запрограммированной PLC и сенсорного экрана для мониторинга технологических процессов. Система позволяет менять режим управления – автоматический/мануальный, задавать граничный предел и необходимые параметры скорости тока, давления и температуры. Так же возможно изобразить изменения скорости тока во время фильтрации в виде графика.

Оборудование обеспечивает простую автоматическую промывку и дезинфекцию целой системы.



ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Параметр	Значение
Конфигурация мембранного модуля	Cross-flow
Размеры (длина x ширина x высота)	1250 x 800 x 1800 мм
Масса	350 кг
Количество мембранных модулей	2
Эффективная площадь модуля	18,2 м ²
Материал мембраны	Полипропилен
Скорость тока фильтрата	500 – 3000 л/час
Максимальный перепад давления в модуле (приток к модуля – отток фильтрата)	1,5 бар
Максимальное рабочее давление и температура	40 °C, 1,5 бар 20 °C, 2,5 бар
Предохранительный фильтр	100 μм
Диапазон pH при фильтрации	2 – 10
Диапазон pH при промывке (CIP)	2 – 13
Номинальная мощность	4 кВт
Напряжение	3 x 400 В