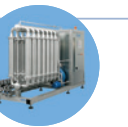


Cuadernos de filtración



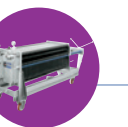
Filtros tangenciales



Filtros de aluvionado



Filtros de capas



Filtros en vacío



Cadalpe spa 31028 Vazzola (TV) Italy - Via C. Battisti, 87 - Tel. +39 0438 441570 (r.a.)
Fax +39 0438 441577 - e-mail: info@cadalpe.com - sito web: www.cadalpe.com

AtlasPh





Filtración Cadalpe

Calidad, prestaciones, ventajas:
una filtración sin rivales

Cadalpe Spa destaca en el panorama nacional e internacional por el constante estudio de la innovación tecnológica.

Gracias a una gran experiencia y competencia, afirmada como una de las Empresas más importantes del sector, está especializada en la creación de máquinas para la elaboración del vino que abarcan todas las fases de la producción: refrigeración, filtración, intercambio térmico, estabilización, concentración y destilación.

Con Cadalpe Service, creada inmediatamente después, satisface la demanda de tanques y fermentadores para el almacenaje, el acondicionamiento y la vinificación.

Las máquinas Cadalpe, eficientes y de vanguardia, representan desde hace años una contribución importante a la evolución del sector, con el constante perfeccionamiento de las prestaciones, el complemento de componentes exclusivos a menudo protegidos por patentes internacionales y la conquista de soluciones siempre nuevas y originales.

Características de la empresa, en efecto, son el proyectar a medida para satisfacer siempre las exigencias del cliente, el suministrar un ciclo de elaboración integral, de las materias primas, seleccionadas y adquiridas directamente, al montaje y hasta la fase de prueba final, y la garantía de la mejor relación calidad/precio.

El servicio de asistencia, disponible en todas las regiones de Italia así como en el extranjero, permite resolver rápidamente cualquier problema. Las máquinas Cadalpe trabajan en todo el mundo: exportamos más del 50% de la producción, alcanzando prácticamente todos los países donde se cultiva la vid y se produce vino bueno.

Preferidos por los productores vinícolas grandes y pequeños, los filtros Cadalpe se distinguen por soluciones originales, características exclusivas y prestaciones de vanguardia.

En la gama, rica y completa, a disposición de los clientes se encuentran las máquinas más innovadoras y las tradicionales, las novedades, así como los equipos "experimentados" desde hace decenios de éxitos en el mercado.

Nuestros filtros están totalmente fabricados con acero inox de primera calidad, con un diseño riguroso, compacto y funcional, equipados con instrumentos avanzados fáciles de utilizar y componentes exclusivos, e incluso patentados. Todos los aparatos se hallan disponibles en varias versiones para todas las exigencias, además de prever la posibilidad de proyectarlos e intervenir a medida.



Filtros tangenciales

Serie Súper

C41

Automático



Filtros tangenciales

Serie Súper

C41

Automático



La última palabra sobre la filtración

Uno de los filtros más avanzados y cualificados hoy en el mercado, equipado con membranas poliméricas de fibra hueca con estructura asimétrica hidrófila, de elevada resistencia a los agentes químicos y al calor. El filtro tangencial C 41 es el resultado de estudios específicos y representa una óptima solución por las numerosas e interesantes posibilidades de utilización y el respeto por las características estructurales y organolépticas del vino, en algunos aspectos superior al de las técnicas tradicionales.

Los instrumentos permiten controlar el caudal instantáneo y la cantidad de vino filtrado, las presiones de trabajo en varios puntos del circuito hidráulico, la temperatura del vino, los niveles en los pulmones a bordo del sistema. El funcionamiento del sistema está gobernado por un controlador con lógica programable con el cual el operador dialoga a través de una pantalla sensible al tacto que evidencia, instante por instante, el estado de los componentes del circuito hidráulico activos en un determinado momento.

Los valores de las principales variables del proceso (caudal, presiones, temperatura, nivel de los líquidos) aparecen continuamente en la pantalla en los correspondientes iconos. Debido al nivel de automatización no se requiere la presencia del operador con condiciones de marcha normales.



El corazón de la instalación: las membranas poliméricas capilares de fibras huecas de poliéster sulfona-polivinilo pirrolidona.

Nuevos materiales para prestaciones de vanguardia

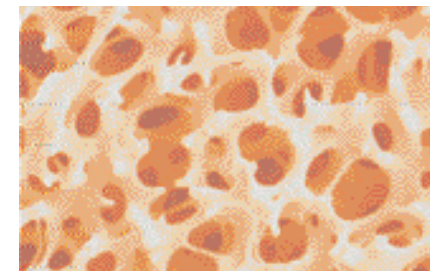
El material de fabricación, poliéster sulfona-polivinilo pirrolidona, tiene un carácter marcadamente hidrófilo con estructura asimétrica: hidrofilia y asimetría son ambas calidades muy importantes para asegurar una eficiencia de filtración que sea constante a lo largo del tiempo.

En las membranas de estructura asimétrica existen dos capas distintas: una verdadera capa filtrante delgadísima, en la que los poros calibrados tienen una longitud muy reducida, y una segunda capa mecánicamente resistente macroporosa que hace funciones de soporte a la primera.

La pequeñísima longitud de los poros elimina la penetración en profundidad de algunas partículas (evento potencialmente irreversible) y aumenta el flujo de filtración. La resistencia del material de fabricación de las membranas a los agentes químicos y a la acción del calor es amplia y elevada y de este modo permite lavados eficaces.

Numerosas son las ventajas que garantizan nuestros filtros tangenciales:

- Eficiencia de filtración constante a lo largo del tiempo, gracias a las características de las membranas y al control automático de las fases del proceso.
- Ninguna pérdida de producto gracias a la presencia de un dispositivo de filtración final.
- Ninguna utilización de coadyuvantes de filtración y consiguiente reducción de desechos contaminantes.



Serie Súper - Automático

Modelo		8	10	12	14	16
Caudal	hl/h	24/100	30/125	36/150	42/175	48/200
Potencia instalada	kW	20,0	23,7	24,4	25,2	40,0
Potencia absorbida	kW	16,0	18,0	19,2	22,0	32,0
Dimensiones						
Largo	mt	3,10	3,60	3,60	3,85	3,10
Ancho	mt	1,31	1,31	1,31	1,31	2,62
Alto	mt	2,28	2,28	2,28	2,28	2,28
Peso neto	Kg	1450	1750	1820	1890	2900

Filtros tangenciales

Serie Simplex

C41

Semiautomático



Filtros tangenciales

Serie Simplex

C41

Automático



Tecnología innovadora y eficaz

El sistema, compacto, fácil de manejar y totalmente premontado sobre un chasis de apoyo, abarca el grupo de alimentación del vino a filtrar con depósito, pulmón, bomba de alimentación, prefiltros de seguridad en la línea del producto y en la de los lavados, bomba de recirculación del vino a filtrar de gran caudal para asegurar la velocidad de paso del vino requerida en las superficies filtrantes, sin ejercer excesivos esfuerzos de corte.

La correcta presión de trans-membrana (TMP) es garantizada automáticamente por una particular bomba de presurización. El vino filtrado es trasladado al depósito de almacenaje por una bomba centrífuga dedicada a este servicio. Todas las válvulas son accionadas neumáticamente y algunas de ellas están dotadas de sistemas de apertura y cierre progresivos para evitar bruscas solicitaciones a las membranas. Por el mismo motivo algunas de las bombas están dotadas de dispositivos de arranque progresivo.

Todos los modelos de C 41 son producidos en las versiones para vinos tranquilos, de aguja y espumosos, respetando las más severas normas vigentes.

Las membranas capilares de fibras huecas están alojadas en módulos de acero inoxidable que son ensambladas en paralelo con un número suficiente para lograr la superficie total deseada.

Serie Simplex - Semiautomático

Modelo		2	4	6
Caudal	hl/h	6/25	12/50	18/75
Potencia instalada	kW	6,0	8,1	8,8
Potencia absorbida	kW	4,8	6,5	7,1
Dimensiones				
Largo	mt	1,40	1,65	1,90
Ancho	mt	0,85	0,85	0,85
Alto	mt	2,13	2,13	2,13
Peso neto	Kg	430	510	620



El sistema ha sido previsto para introducir, como opcional, el dispositivo de filtración final. El dispositivo que entra en función antes de la parada del sistema y del comienzo del ciclo de lavado permite recuperar y filtrar, utilizando uno solo de los módulos con que está equipado el sistema, todo el vino que contiene el circuito hidráulico enviándolo al depósito de almacenaje del producto filtrado.

Los filtros de flujo tangencial C 41 garantizan por consiguiente:

- Eficiencia de filtración constante a lo largo del tiempo.
- Ninguna pérdida de producto gracias a la presencia de un dispositivo de filtración final.
- Ninguna utilización de coadyuvantes de filtración y consiguiente reducción de desechos contaminantes.
- Una estructura compacta fácil de manejar que no requiere ni la presencia ni el control del operador.

Serie Simplex - Automático

Modelo		2	4	6
Caudal	hl/h	6/25	12/50	18/75
Potencia instalada	kW	7,1	10,2	10,2
Potencia absorbida	kW	5,3	7,6	8,0
Dimensiones				
Largo	mt	2,26	2,26	2,26
Ancho	mt	0,90	0,90	0,90
Alto	mt	2,45	2,45	2,45
Peso neto	Kg	670	780	850

Filtros de aluvionado

C25



Filtros de aluvionado

C25



Un filtro clásico de grande éxito

El filtro de aluvionado C 25 de discos horizontales y descarga semiseca está realizado para garantizar a los operadores muchas ventajas interesantes como:

- Perfecta estabilidad e integridad de la torta, incluso en caso de interrupciones prolongadas.
- Reconstitución de la pretorta atascada por errores de maniobra o de dosificación.
- Filtración total del líquido que queda en la campana.
- Separación por centrifugación de la torta gastada y expulsión de la misma sin tener que recurrir a vibraciones o rascaduras.
- Lavado final de los discos mediante chorros de agua impulsada a presión por la misma bomba de alimentación.

De refinada técnica de fabricación y de alto nivel de funcionalidad, todos los modelos están también producidos según las normas PED.



Estos filtros se utilizan para la filtración de los mostos de vino o de cerveza, de vinos clarificados de todos los tipos, de jarabes, de zumos de fruta bajo forma de néctares, de vinagre de vino, de mostos o zumos de uva concentrados.

Están caracterizados por una perfecta estabilidad e integridad de la torta, incluso en caso de interrupciones prolongadas. Permiten además la reconstitución de la pretorta, atascada por errores de maniobra o de dosificación, con la recuperación total mediante recirculación con filtro cerrado. La filtración del líquido que queda en la campana es total, y el lavado final de los discos se produce mediante chorros de agua impulsada a presión por la misma bomba de alimentación.

Finalmente la torta gastada es despegada por centrifugación y expulsada sin tener que recurrir a vibraciones o rascaduras.

Modelo		07	10	15	20	25	4
Superficie filtrante	m ²	6,7	9,5	14	20	25,3	20
Caudal (vino)	hl/h	130/200	180/270	280/420	400/600	500/720	500/600
Potencia instalada	kW	5,7	10	10,8	14,7	21,2	22
Dimensiones							
Largo	mt	2,01	2,16	2,20	2,55	2,55	2,20
Ancho	mt	1,03	1,13	1,23	1,42	1,42	1,80
Alto	mt	2,32	2,32	2,52	2,65	3,00	3,60
Peso neto	Kg	660	730	1050	1610	1760	1850



Filtros de aluvionado

C31



El pequeño filtro para grandes resultados

Proyectado para resolver de forma completa los problemas de filtración de pequeñas partidas de vino, es el resultado de un estudio original que tiene en cuenta exigencias operativas específicas suministrando prestaciones a nivel de los más sofisticados filtros de aluvionado.

Con una técnica de fabricación sofisticada y de elevado nivel funcional, el filtro de discos horizontales con autolavado C 31 presenta las siguientes ventajas sustanciales:

- Uniformidad de distribución de la pretorta, esencial para obtener buenos resultados de filtración.
- Estabilidad e integridad de la torta incluso en caso de interrupciones prolongadas.
- Despegue de la torta sin vibraciones o rascaduras, explotando la acción combinada de chorros de agua dirigidos sobre los discos en rotación.
- Lavado final de los discos sin quitar la campana, utilizando reducidas cantidades de agua.
- Elementos filtrantes de disco descomponible exclusivo de Cadalpei
- Filtración total del líquido residual en la campana a final del ciclo (opcional).

Modelo		03	04	05
Superficie filtrante	mq	3	4	5
Caudal (vino)	hl/h	60/90	80/120	100/150
Potencia instalada	KW	2,1	2,8	3,6
Dimensiones				
Largo	mt	1,52	1,52	1,52
Ancho	mt	0,81	0,81	0,81
Alto	mt	1,44	1,62	1,77
Peso neto	Kg	250	280	315



Filtros de capas

C14



Sencillos y versátiles, trabajan en todo el mundo

El filtro C 14 de capas 40x40 de la nueva serie de ejecución sanitaria, resistente a presiones de ejercicio de hasta 5 bar, garantiza una limpidez absoluta del producto filtrado hasta alcanzar la esterilización.

Las capas filtradoras en efecto, en dependencia de su estructura, constituyen una barrera homogénea e impermeable no sólo a las micropartículas que provocan turbidez, sino también a las levaduras y bacterias.

Ideal para empresas pequeñas y medianas tiene las placas filtradoras con un perfil especial y flujo homogéneamente distribuido, realizadas en Moplen (PP) o bien en Noryl (PPO) y que pueden esterilizarse con vapor; los circuitos inox son rigurosamente sanitarios como toda la serie de accesorios a disposición.

El chasis de acero inoxidable, de línea sobria y compacta, está montado sobre ruedas y todo el aparato presenta una ejecución avanzada, según los estándares más modernos.

Integra la serie el modelo Hobby con capas 20x20 para las pequeñas exigencias.



Modelo Hobby 20x20

Modelo	Hobby 20x20			40x40						
	01	02		2	4	6	8	10	12	
Placas	n.	10	20	20	40	60	80	100	120	
Capas	n.	11	21	21	41	61	81	101	121	
Superficie filtrante	mq	0,35	0,70	3,00	5,86	8,72	11,58	14,44	17,30	
Caudal	hl/h	2/5	3/6	10/20	20/40	30/60	40/80	50/100	60/120	
Dimensiones										
Largo	mt	0,82	0,82	1,50	1,80	2,20	2,60	3,00	3,40	
Ancho	mt	0,32	0,32	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	
Alto	mt	0,50	0,50	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	
Peso neto	Kg	36	40	320	340	390	440	490	540	

Filtros bajo vacío

C26



Filtros bajo vacío

C26



Una familia numerosa y famosa

El filtro rotatorio bajo vacío monocámara C 26 de trabajo cíclico y con prerrevestimiento de coadyuvante es ideal para la filtración de productos con altos porcentajes de sólidos suspendidos. En el sector enológico, en particular, permite la filtración de los mostos de uva como tales o previo tratamiento enzimático, la recuperación de la porción líquida de posos de decantación, de centrifugación de primer trasiego.

Entre las principales características que lo califican están:

- El tambor totalmente en depresión que asegura la uniforme utilización de la superficie filtrante y una delicada des-aeración del mosto.
- Reconstitución de la pretorta atascada por errores de maniobra o de dosificación.
- El ángulo de corte que reduce al mínimo la superficie filtrante inutilizada, gracias a la innovadora colocación de la hoja de corte.
- Bombas de tipo particular dedicadas a las específicas fases de la filtración.
- Superficies de soporte de la torta para un eficiente drenaje del líquido.
- Especial sistema hidrodinámico para la constitución de la torta.
- Economizador del agua utilizada por la bomba del vacío.
- Espátula autorreguladora que mantiene uniforme el grosor de las heces.
- Dispositivo para la filtración total del residuo.
- Sistemas de seguridad que protegen al operador del contacto con la hoja de corte en todas las fases de la filtración.

Modelo		1,5	2	3	4
Superficie filtrante	mq	15	20	30	40
Agua de enfriamiento	l/h	200	275	375	500
Potencia instalada	kW	10,6	17,8	23,6	44,85
Dimensiones					
Largo	mt	4,41	7,17	9,80	9,90
Ancho	mt	2,30	2,30	2,30	2,85
Alto	mt	2,17	2,25	2,25	2,85
Peso neto	Kg	2200	3000	4200	6395



Una de las mejores máquinas presentes en el mercado

La eliminación prácticamente total del ángulo negativo representa la más importante innovación de la que derivan distintas ventajas como la reducción en gran medida de los volúmenes de aire aspirado, el aumento de la superficie de secado y un consiguiente mayor rendimiento. Además de estar totalmente fabricado en acero inox y tener un alto nivel funcional, el filtro incorpora un sistema hidrodinámico para mantener homogénea la suspensión de la pretorta, limitando el espacio entre la cuba y el tambor. La alimentación de sólidos en suspensión se produce mediante electrobomba volumétrica reversible, la extracción del producto filtrado mediante electrobomba sumergible, y la regulación del poso de sólidos en suspensión sobre la superficie del tambor mediante dispositivo de espátula. El sistema permite un limitado consumo de agua para el anillo líquido de la bomba del vacío gracias al control termostático.



El modelo 03 con superficie filtrante de 2,70 mq

Modelo		03	04	06	1
Superficie filtrante	mq	2,70	4	5,40	10
Agua de enfriamiento	l/h	50	90	110	150
Potencia instalada	kW	3,6	4,2	7,4	8,3
Dimensiones					
Largo	mt	2,13	2,70	3,39	4,30
Ancho	mt	1,30	1,30	1,38	1,80
Alto	mt	1,55	1,50	1,50	1,75
Peso neto	Kg	450	560	650	1240

Apuntes

