

TECHNISCHES HANDBUCH UND GEBRAUCHSANWEISUNG



FISCHER-LAHR

FILTER MIT 6 PLATTEN
cm 20x20 MIT PUMPE D.20

FILTER MIT 10 PLATTEN
cm 20x20 MIT PUMPE D.20

FRAGEN?

<https://www.fischer-lahr.de/Weinfilter-Mini-6>

<https://www.fischer-lahr.de/500MINI-10>

Weinfilter-Ausrüstung

EINFÜHRUNG

Die folgende Anleitung enthält die notwendigen Informationen für eine korrekte Verwendung und Wartung der Filter.

ANWEISUNGEN / WARNHINWEISE

- 1) Der Benutzer muss die im jeweiligen Land geltenden Unfallverhütungsmaßnahmen beachten.
- 2) Trennen Sie die Maschine während der Wartung oder Reparatur von der Stromversorgung, da jegliche Wartungs-, Installations- oder Bewegungsarbeiten an der elektrischen Ausrüstung Spannung zu schweren Unfällen führen können.
- 3) Während des Betriebs darf die weder bewegt noch verschoben werden.
- 4) Überprüfen Sie vor der Benutzung des Geräts immer, ob die Kabel und alle elektrischen Geräte einwandfrei funktionieren.
- 5) Vor dem Anschluss des Steckers an den Stromkreis oder dem Einschalten der Maschine mit dem Schalter muss sich der Benutzer vergewissern:
 - nicht barfuß zu sein
 - nicht mit dem Fuß/den Füßen ins Wasser eintauchen
 - keine nassen Hände zu haben
- 6) Der Benutzer darf auf eigene Faust keine Operationen oder Eingriffe durchführen, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.

Der Filter so konzipiert, dass alle beweglichen Teile durch Schutzvorrichtungen unschädlich gemacht werden. Das Unternehmen lehnt jede Verantwortung im Falle von Schäden ab, die durch Manipulation dieser Vorrichtungen verursacht werden. Das Unternehmen lehnt auch jede Verantwortung für Unfälle, Sach- und/oder Personenschäden ab, die auf eine nicht ordnungsgemäße Verwendung der Maschine zurückzuführen sind.

VERWENDUNG DES FILTERS

Die Kartonfilter können zum Filtern verwendet werden:

- Wein
- Spirits
- Natural-Essenzen
- Andere Flüssigkeiten

Wenn Sie sich für dieses Produkt entscheiden, erhalten Sie eigentlich zwei Produkte. Wenn Sie nämlich das Rohr, das die Pumpe mit der Filtereinheit verbindet, abtrennen, können Sie nur die Elektropumpe verwenden.

ANLEITUNG ZUR FILTRATION

- Verbinden Sie die Rohre wie in der Abbildung gezeigt und ziehen Sie sie mit einem geeigneten schmalen Band an.
- Wählen Sie den Typ des Filterkartons, der für die Art des Auftrags geeignet ist (siehe Tabelle).
- Befeuchten Sie die Filter mit Wein oder Wasser und setzen Sie sie gemäß den Angaben in der Abbildung in die Maschine ein.
- Spannen Sie die Platten mit Hilfe des Spannhandrads mit Kraft an und achten Sie dabei auf die Unterlegscheiben, die in das richtige Gehäuse eingesetzt werden müssen.
- Füllen Sie die Pumpe und starten Sie sie (bei der Elektropumpe beachten Sie bitte die entsprechenden Anweisungen).
- Wenn der maximale Druck für die verwendeten Kartonfilter erreicht ist, schalten Sie die Pumpe ab und entfernen Sie die verschmutzten Kartons, nachdem Sie das Spannhandrad gelöst haben.
- Um eine neue Filtration zu starten, wiederholen Sie den Vorgang.
- Schalten Sie die Pumpe niemals während der Filtration ab.
- Viel Glück!
- ACHTUNG:** Die Leistung des Filters kann je nach den Eigenschaften zu filternden Weins variieren. Ein stark verschmutzter Wein verkürzt die Lebensdauer des Filters.

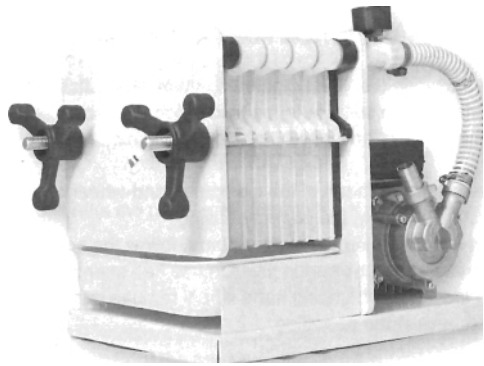
-**ACHTUNG:** Feste Teile wie Steine, Samen, Filets, Schalen, Blätter dürfen sich nicht im zu filternden Produkt befinden. Die Garantie kann im Falle eines Defekts aufgrund des Vorhandenseins von festen Teilen im zu filternden Produkt ausgesetzt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Alle müssen bei abgezogenem Netzstecker durchgeführt werden.
- Wenn die Filtration beendet ist, waschen Sie beide Rohre und Platten mit einem Wasserstrahl sorgfältig aus.
- Der Filter muss an einem trockenen, staub- und feuchtigkeitsgeschützten Ort aufgestellt werden.

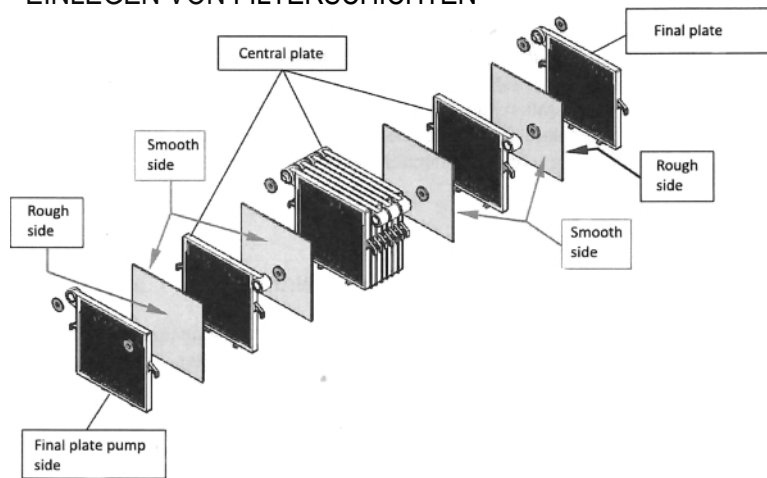
REINIGUNG UND WARTUNG

- Alle Wartungsarbeiten müssen bei abgezogenem Netzstecker durchgeführt werden.
- Wenn die Filtration beendet ist, waschen Sie beide Rohre und Platten mit einem Wasserstrahl sorgfältig aus.
- Der Filter muss an einem trockenen, vor Staub und Feuchtigkeit geschützten Ort aufgestellt werden.



FILTERKARTON-MONTAGE

EINLEGEN VON FILTERSCHICHTEN



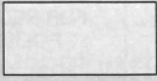
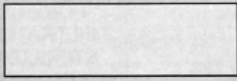




Merkmale von Kartonfiltern

TYP		VERWENDEN	DRUCK [Kg/cm ²]	DURCHFLUSSR ATE [Liter/Stunde] (10 Filterpappen)	ZWECK
C20S150-0	C20V0	WASCHEN	4.0	720	FÜR NEUE WEINE BESONDERS TRÜB
C20S100-4	C20V4	ROUGH- SHAPING	3.0	680	
C20S80-8	C20V88	FINE- SHAPING	2.5	650	
C20S40-12	C20V12	MITTELPOLIE REN	2.5	500	FÜR VOLLSTÄNDIG VERGORENE WEINE
C20S30-16	C20V16	POLIEREN	2.0	350	ZUM POLIEREN VON ROTWEINEN
C20S20-18	C20V18	VORSTERILI SATION	2.0	300	ZUM POLIEREN VON WEISSWEINEN
C20S10-20	C20V20	STERILISIEREN	1.5	220	FÜR POLIERFILTRATIONEN UND STERILISATION VON WEINEN MIT ZUCKERHALTIGEN, NICHT GEGORENEN RÜCKSTÄNDEN
C20S 24	C20V24	SUPER- STERILISIEREND	1.0	120	FÜR ALLE ANWENDUNGEN, BEI DENEN EINE GARANTIE FÜR ABSOLUTE STABILITÄT ERFORDERLICH IST

TIPP: Passende Filterschichten finden Sie hier:
<https://www.fischer-lahr.de/Filterschichten-20x20>

Merkmale der Filterschichten

	CLARIFICATION POWER	SPECIFIC APPLICATIONS OF THE FILTERING LAYERS
TYPE	ROUGH MIDDLE FINE STERILE	
24		For all the applications in which a warranty of absolute stability is required. Recommended flow rate: 120 litres of wine/hour Operating pressure: 1Bar (Values referred to 10 filtering layers)
20		Polishing filtration to sterilize wine with sugary residual not fermented, filtering with protection of micro-porous membranes. Recommended flow rate: 220 litres of wine/hour Operating pressure: 1-1.5Bar (Values referred to 10 filtering layers)
16		Perfect polishing of wines with scarce bacterial rate, polishing of distillates, polishing of cosmetic solution. Recommended flow rate: 350 litres of wine/hour Operating pressure: 1.5-2.5Bar (Values referred to 10 filtering layers)
12		Polishing of completely fermented red wines, polishing of dry spirits, for all the polishing process which can be considered as semi-fine. Recommended flow rate: 500 litres of wine/hour Operating pressure: 1.5-2.5Bar (Values referred to 10 filtering layers)
8		Filtration of new wines even with high turbidity, clarification of sugary spirits, polishing of alimentary oils. Recommended flow rate: 650 litres of wine/hour Operating pressure: 2-2.5Bar (Values referred to 10 filtering layers)
4		Pre-rough-shaping particularly suitable for polishing of extra-virgin olive oil and for polishing of new wines with high turbidity. Recommended flow rate: 80 litres of wine/hour Operating pressure: 2-3Bar (Values referred to 10 filtering layers)

0		Unterstützung der Kieselgur bei der Reinigung von Bier, zuckerhaltigen Lösungen, der Filtration von Lebensmittel- und Industrieölen, von Flüssigkeiten und viskosen Lösungen. Empfohlene Durchflussmenge: 720 Liter Wein/Stunde Betriebsdruck: 4Bar (Werte bezogen auf 10 Filterschichten)