



Gli impianti di microfiltrazione della serie CF sono il frutto dell'esperienza di Enoveneta nel fornire alle cantine le macchine più adatte alle loro esigenze, privilegiando la qualità del risultato, la facilità di esercizio e mettendo a disposizione le più innovative tecnologie del settore. Sono disponibili sia in versione con funzionamento atmosferico che isobarico per il trattamento di vini spumanti fino ad una pressione massima totale di 8 bar. La capacità nominale dei filtri tangenziali CF di Enoveneta varia da 500 a 12.000 l/h, per soddisfare una ampia fascia di clientela. Sono disponibili infatti ben 8 modelli, sviluppati modularmente per garantire sempre macchine compatte e gestibili anche in piccoli ambienti. Sono forniti su telaio in acciaio inox provvisto di ruote pivotanti e dispositivi di bloccaggio.

**VANTAGGI:**

- Basso consumo energetico
- Nessuna necessità di pretrattamento
- Chiarificazione senza aggiunta di coadiuvanti
- Possibilità di filtrare vini con torbidità <1000 NTU (<2000 NTU con prefiltro opzionale)
- Vino filtrato con brillantezza e qualità eccellente con indice di torbidità <1 NTU
- Miglioramento del prodotto in termini di analisi sensoriale
- Drastica ritenzione dei solidi sospesi, lieviti, colloidali e particelle
- Mantiene inalterati polifenoli, antociani, alcool, zuccheri, ceneri, estratto secco netto e totale
- Basso volume residuo con resa del prodotto superiore a 99% (in funzione della qualità del vino)
- Capacità e portata pressoché costante delle membrane grazie ad un sistema efficace di rigenerazione e di prefiltrazione (optional)
- Funzionamento semplice e di facile apprendimento, grazie alla gestione tramite plc ed interfaccia con display touch-screen LCD a colori, completamente automatica in tutti i Cicli: Produzione, Svuotamento, Risciacquo, Lavaggio, Messa in Conservazione.



**FILTRO TANGENZIALE "CF"**

Automatic crossflow filter "CF"

Tangentiel automatique "CF"



The crossflow filtering plant model CF is the result of the experience of Enoveneta in the membrane separation processes. The new crossflow filter is suitable for must, still wine, sparkling wine and wine with turbidity up to 1000 NTU (up to 2000 NTU with option prefilter) with a total maximum pressure of 8 bar (Isobaric line pressure + plant pumps pressure).

The Enoveneta crossflow filter CF is available in 8 modular models, so as to ensure compactness and ease of handling even in small places.

The rated capacity varies from 500 to 12.000 l/h.

The frame is in stainless steel, with swivel castors and brakes.

**THE MAIN ADVANTAGES ARE:**

- Low energy consumption
- Pre-treatment is not necessary
- Clarification without any coadjuvant
- Filtered wine with excellent quality and brilliance
- Drastic retention of suspended solids, yeasts, colloids and particles
- It maintains unchanged polyphenols, anthocyanons, alcohol, sugars, net and total dry extract
- Low residual volume with product yield above 99% (depending on the wine quality)
- Constant capacity and output of membranes thanks to the effective prefiltration and regeneration system (optional)
- Easy to use thanks to the PLC with LCD touch-screen. Fully automatic in all cycles: Production, Discharge, Rinsing, Washing and Preservation



Le système de microfiltration tangentielle "CF" est le fruit de l'expérience d'ENOVENETA à fournir à ses clients les technologies les plus innovantes dans le secteur œnologique et les équipements les plus adaptées à leurs exigences, tout en privilégiant le respect de la qualité et la facilité d'utilisation. Le filtre tangentiel est disponible dans les versions à fonctionnement atmosphérique et isobarique, pour les vins pétillants jusqu'à 8 bar de pression.

Le débit nominal des filtres tangentiels CF est de 500 l/h à 12.000 l/h, pour répondre à toutes exigences: le filtre est disponible en 8 versions, avec des configurations modulaires compactes pour des espaces réduits. Les filtres sont montés sur des châssis inox avec roues pivotantes et système de blocage.

**PRINCIPAUX AVANTAGES:**

- Basse consommation électrique
- Aucun prétraitement nécessaire
- Clarification sans adjuvants de filtration
- Possibilité de filtrer des vins avec turbidité <1000 NTU (<2000 NTU avec pré-filtre optionnel)
- Perméat avec qualité et clarté excellentes avec index de turbidité <1 NTU
- Produits améliorés à l'analyse sensorielle
- Considérable rétention de solides en suspension, levures, colloïdes et particules
- Perméat avec polyphénols, anthocyanes, sucres, extrait sec et total inaltérés
- Faible volume de déchets solides avec rendements supérieurs au 99% (en fonction de la qualité du vin)
- Rendement et débit des membranes constants grâce au système de pré-filtration et régénération (optionnel)
- Filtre facile à utiliser, grâce à la gestion avec automate et écran tactile LCD (touch screen) à couleurs, automatique dans toutes ses phases: production, vidange, rinçage, lavage, mise à repos

		CF 16	CF 32	CF 48	CF 64	CF 96	CF 128	CF 192	CF 256
<b>Numero moduli</b> Modules number Nombre de modules	n	1	2	3	4	6	8	12	16
<b>Superficie filtrante</b> Filtering surface Surface de filtration	m <sup>2</sup>	16	32	48	64	96	128	192	256
<b>Resa</b> Performance Rendement	l/h	500/1500	1000/3000	1500/4500	2000/6000	3000/9000	4000/12000	6000/18000	8000/24000
<b>Potenza installata</b> Power Puissance	kW	3,8	5,0	6,4	7,9	12,6	16,2	22,5	31,5
<b>Dimensioni: Lunghezza / Profondità / Altezza</b> Dimensions: Length / Depth / Height Dimensions: Longueur / Largeur / Hauteur	mm	1250 1150 1700	1250 1150 1700	1500 1150 1700	1800 1150 1700	2100 1700 1700	2100 1700 1700	2100 2300 1700	2100 2900 1700
<b>Peso kg</b> Weight Poids	kg	500	600	680	760	1000	1160	1600	2000

Dati e misure non sono impegnativi e possono essere variati senza preavviso. Measurements and operating data are approximative, not legally binding and subject to change without notice. Données et dimensions indicatives, sous réserve de modifications sans préavis

