

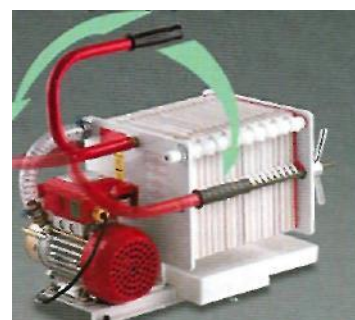


[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

Комплексные технологические решения в виноделии

## Пресс-фильтр Colombo 6/12/18/36/6 INOX/12 INOX/18 INOX

### Инструкция по эксплуатации



**Украина, Одесса**  
+38 (048) 71 71 271  
+38 (048) 71 71 272  
e-mail: [info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

**Россия, Крымск**  
+7 (86131) 22 29 1  
+7 (86131) 59 66 4  
e-mail: [enology@mail.ru](mailto:enology@mail.ru)

**Молдова, Кишинев**  
+373 (22) 43 48 42  
+373 (22) 43 44 92  
e-mail: [enology@mdl.net](mailto:enology@mdl.net)



## Введение

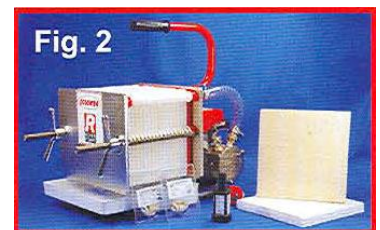
Фильтр Коломбо – фильтр для вина состоит из специального электронасоса и фильтрующей системы, называемой Система расслаивания жидкостей под давлением. (рис. 1 и рис. 2).

Эта специальная устройство дает возможность потребителю очищать напитки, и достигать превосходного уровня качества, без изменения основных характеристик жидкости. Эта система, следовательно, одинаково полезная и для домашней фильтрации и для использования в профессиональной сфере. Винные погреба, фармацевтические предприятия, лаборатории и пивные заводы – все оценят преимущества использования этого насоса. Несомненно, он применим в любых ситуациях, когда совершенно чистый напиток должен быть отфильтрован и подан либо разлит в бутылки без признаков остатка неприятного осадка.

**Важная информация для покупателя:** так как фильтр Коломбо был разработан для фильтрации напитков, все материалы, использованные для его изготовления, полностью совместимы с напитками и пищевыми жидкостями.

Это изделие особенно удобно для фильтрации вина, воды, экстрактов, пива, фармацевтических растворов и парфюмерии. Оно не требует никакого другого технического обслуживания, кроме нормальной чистки.

Фильтр Коломбо – это две части оборудования в одном. Покупатели могут, как фильтровать свои напитки, так и при необходимости отсоединить насос от фильтра и использовать его только для выливания жидкости.



## Инструкция по эксплуатации

Примечание: Пожалуйста обратитесь к руководству для подробной информации по эксплуатации насоса.

**Предупреждение:** Не используйте насос без жидкости.

**Предупреждение:** вино должно быть отфильтровано, по меньшей мере, после ферментации.

Примечание: Вино перед началом фильтрации должно быть вылит в чистую емкость, во избежание осадка на дне первичной емкости, который будет всасываться с чистой жидкостью.

Извлеките фильтрующие листы из упаковки и прочитайте инструкцию на листы, вложенную в каждую упаковку, объясняющую как их установить.

Погрузите фильтровальные листы в емкость, наполненную жидкостью, которая будет фильтроваться (рис. 3). Постарайтесь не смять их один о другой. Подождите приблизительно 5 минут, пока фильтры не адсорбируют влагу.

Отвинтите маховик и отсоедините пластины фильтр-пресса.

Поместите кольцевые прокладки в специальные пазы в пластинах (рис.4).

Удалите фильтры из воды или вина и поместите их в корпус фильтра. Убедитесь, что направление сборки правильное и фильтры безупречно ориентированы по отношению к металлическим пластинам. Обратитесь к схеме на каждой упаковке для дополнительной информации. Смонтируйте центральные пластины и фильтры друг за другом, убедитесь, что они



размещены правильно с промежутками. В заключение, установите подвижные металлические пластины. Завинтите обратно маховик с тремя спицами и уплотните фильтровальные пластины и прокладки. Залейте электронасос. Прочтите специальную инструкцию для электронасосов перед завершением этой части монтажа. Присоедините всасывающую трубу к свободному держателю шланга на насосе (который должен иметь спираль, устойчивую к давлению). Поместите всасывающую трубу в жидкость, которую будете фильтровать. Присоедините трубу слива к держателю шланга металлической пластины. Затем поместите трубу слива в чистую емкость, или поместите ее непосредственно в бутылку, используя воронку.

Сейчас Вы готовы к фильтрации. Подключите насос к сети и включите его, используя специальный выключатель на задней части. Давление будет выдавливать воду в фильтрах наружу, как только с началом фильтрации направит первый литр откачанной жидкости наружу.

Примечание: используйте соответствующие крепежные детали трубы, чтобы прикрепить трубы к держателям шлангов. Это предупредит возникновение отсоединения во время эксплуатации.

**Предупреждение:** не брызгайте на электронасос водой. Используйте для чистки любых следов грязи сухую ткань. **Опасность поражения электрическим током.**

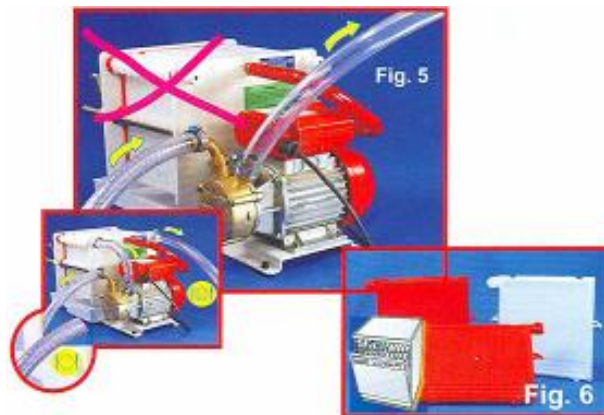
**Предупреждение:** жидкость для фильтрации не должна содержать никаких твердых веществ, таких как камни, зерна, ремней, кожицы или листьев. Полонка, вызванная наличием твердых тел, может сделать гарантию недействительной.

В случае использования фильтр-картона иной марки кроме HOBRA-SHKOLNIK, производитель (его представитель), снимают с себя ответственность и гарантию на оборудование.

**Запрещается:** оставлять работающий фильтр-пресс без присмотра, фильтровать больше 1000 литров жидкости в месяц, работать без перерыва более одного часа, подключать фильтр-пресс к электросети без стабилизатора напряжения

## Чистка и техническое обслуживание

- И фильтр, и насос чистят только после завершения фильтрации. Регулярная чистка необходима.
- Выключите электронасос и отсоедините его от сети.
- Извлеките трубу, которая соединяет электронасос с фильтром, открутив гайку на два оборота. Извлеките сливную трубу фильтра и присоедините ее к насосу. Сейчас Вы должны извлечь фильтр и можете использовать электронасос отдельно (рис. 5).
- Опустите всасывающую трубу в емкость с 15-20 литрами чистой воды и поместите сливную трубу в пустую емкость или в раковину.
- Включите электронасос и прокачайте через него воду, чтобы удалить осадок, оставшийся всередине корпуса насоса.
- Снова выключите электронасос.
- Извлеките все пластиковые пластины и осторожно помойте их используя воду и нейтральное моющее средство, постарайтесь тереть их осторожно. Альтернативно, они могут быть вымыты в посудомоечной машине (рис.6).
- Промойте окрашенную раму, используя влажную ткань и немного нейтрального моющего средства для кухонной посуды.
- Избавьтесь от использованного фильтровального картона. Он не подлежит повторному использованию.
- Храните фильтр Коломбо в сухом месте, защищенном от пыли, если Вы хотите, чтоб он прослужил Вам долго.



## Как использовать фильтрующие листы фильтра Коломбо

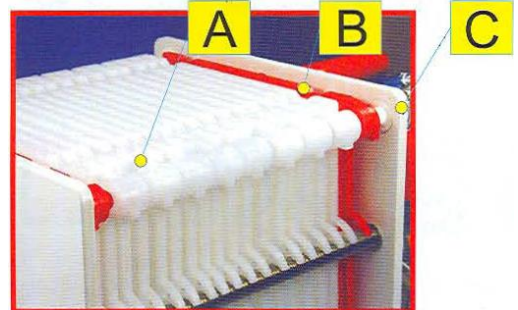
Очищающие фильтры 0 т 4 подходят для фильтрации вина после ферментации. Они должным образом фильтруют крупные взвешенные частицы и не обрабатывают вино основательно. Завершающие фильтры 8, 12 и 16 используются для фильтрации мелких частиц, таким образом, увеличивая прозрачность вина после его розлива. Эти фильтры больше подходят для вторичной фильтрации.

Фильтры 20 и 24 удаляют сверхтонкие частицы и взвешенные микро-включения, таким образом, способствуя прозрачности вина. Используйте только фильтры 20 и 24 для отфильтрованного вина, это позволит использовать фильтры один раз для удаления тонких частиц.

## Как правильно установить фильтрующие листы фильтра Коломбо

Отвинтите маховик, установите первый фильтрующий лист между первой(красной) пластиковой пластиной фильтродержателя и такой же белой, повернув заметно пористую сторону по направлению к насосу. Продолжайте делать также с другими листами, устанавливая их в чередующемся направлении, как показано на схемах на каждой упаковке фильтра.

- A= белая пластина фильтродержателя**
- B= красная пластина фильтродержателя**
- C= опора металлической пластины**



После установки фильтрующих листов, завинтите маховик для фиксации пластин, но не до конца, а лишь до фиксации, затем, полейте их сверху стаканом холодной воды и оставьте на 5-10 мин для набухания, затем снова затените маховики сильнее и снова злейте стаканом воды и оставьте на 5 мин, после чего окончательно затяните маховик.

Во избежание попадания ворсинок фильтр-картона в отфильтрованное вино, прогоните вино через фильтр по принципу на себя в течение 2-3 мин.

## Несколько практических советов...

Фильтрация это последняя ступень изготовления вина, таким образом, клиенты, вероятно захотят следовать этим основам, но необходимо соблюсти меры предосторожности.

Молодое вино (30 дней) не готово к тонкой фильтрации. Следуя нашим указаниям, клиент научится правильному способу добиться хорошей фильтрации вина, используя фильтр Коломбо.

Для того, чтоб добиться лучших результатов, вино должно быть оставлено до возраста по крайней мере два или три месяца и только затем отфильтровано при комнатной температуре. За это время вино станет более полнотелым и большая часть взвешенных частиц будет сцежена. На этой ступени фильтр Коломбо может быть использован для завершающей обработки вина. Используйте фильтры, которые удаляют сверхтонкие частицы для того, чтоб добиться лучшего конечного результата. Нужно сделать паузу от двух до четырех дней между двумя сеансами фильтрации.

Если, с другой стороны, клиенты хотят фильтровать молодое вино (30 дней), они должны сначала использовать фильтр, который удалит крупные частицы, затем немедленно отфильтровать окончательно. Во время фильтрации, молодое вино будет газировано, благодаря CO<sub>2</sub> (диоксиду углерода), который образуется во время ферментации. Подождите несколько часов, прежде чем разливать вино в бутылки.

**Предупреждение:** уровень производительности фильтра будет варьироваться в зависимости от характеристик фильтруемого вина. Очень загрязненное вино сокращает срок службы фильтров.

Предупреждение: Электронасос, установленный на фильтр был специально разработан для этого специального применения. На фильтр не должны устанавливаться насосы другого типа. Любые

изменения, произведенные с фильтром могут привести к повреждению и людей и изделия. Вмешательство или внесение изменений в изделие приводит к потере права на гарантию.

### Запасные части и комплектующие

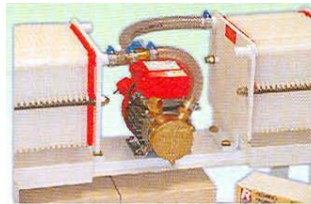
#### Оригинальные запчасти:



#### Кнопка запуска—Пуск-Стоп



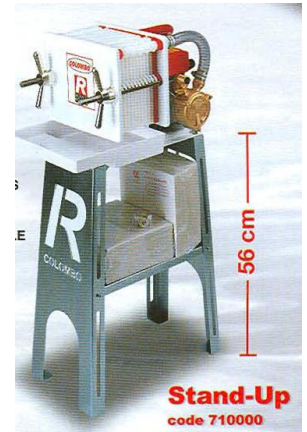
#### Стандартное соединение - независимая подача



#### Специальное соединение, сделанное клиентом



#### Комплектующие: Подставка



### Модельный ряд

Модель	Л/час*	Кол-во пластин, шт	Размеры пластин (Д x Ш), мм	Д x Ш x В, мм	Вес, кг
Colombo ® 6 -20x20	250	6	200x200	400x270x280	
Colombo ® 12 -20x20	500	12	200x200	430x270x280	
Colombo ® 18 -20x20	750	18	200x200	450x270x280	
Colombo ® 6 INOX - 20x20	250	6	200x200	450x270x280	
Colombo ® 12 INOX - 20x20	500	12	200x200	450x270x280	
Colombo ® 18 INOX - 20x20	750	18	200x200	450x270x280	
Colombo ® 36 -20x20	1500	36	200x200	1000x270x800	

\* Информация относительно фильтра сконструированного со средними листами. Производительность фильтра зависит от производительности в начале фильтрации. Так как фильтр начинает засоряться, то его производительность постепенно уменьшается. Когда емкость достигнет уровня приблизительно 2-5%



[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

Комплексные технологические решения в виноделии

от начального значения, это означает, что фильтрующие листы почти полностью забились и должны быть заменены.

## Гарантия

Все изделия имеют базовую гарантию в течение девяноста дней. Упомянутая гарантия покрывает все расходы на материалы и работу, необходимые при возникновении проблем, вследствие повреждения деталей или сборки. Гарантия не распространяется на небрежность во время использования, несанкционированные модификации, повреждения, вызванные неправильным использованием изделия. Пожалуйста, обращайтесь к своему региональному распространителю для более детальных разъяснений.

**Украина, Одесса**  
+38 (048) 71 71 271  
+38 (048) 71 71 272  
e-mail: [info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

**Россия, Крымск**  
+7 (86131) 22 29 1  
+7 (86131) 59 66 4  
e-mail: [enology@mail.ru](mailto:enology@mail.ru)

**Молдова, Кишинев**  
+373 (22) 43 48 42  
+373 (22) 43 44 92  
e-mail: [enology@mdl.net](mailto:enology@mdl.net)