

A detailed view of industrial machinery, specifically ceramic membrane filters. The image shows several large, cylindrical vessels with flanged openings, connected by a network of pipes and valves. The equipment is made of polished metal, likely stainless steel, and is set against a dark background. The lighting highlights the metallic surfaces and the complex arrangement of the components.

DELLA TOFFOLA **GROUP**

Filtri tangenziali
a membrana ceramica

Cross-flow-filter
mit keramikmembranen

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЕ ФИЛЬТРЫ С
КЕРАМИЧЕСКИМИ МЕМБРАНАМИ



Filtri tangenziali a membrana ceramica: l'innovazione che fa scuola

Per la filtrazione nei settori alimentare, industriale, chimico e farmaceutico con cicli produttivi automatizzati e dal basso impatto ambientale, l'azienda Della Toffola ha scelto e sviluppato un sistema tangenziale fortemente innovativo che prevede l'impiego delle membrane ceramiche.

Tali membrane filtrano prodotti di qualsiasi natura e con qualsiasi intensità di sporco, ottenendo la migliore limpidezza e il massimo recupero di prodotto, soprattutto se di alto valore, e riducendo al minimo le perdite. Inoltre possono filtrare prodotti contenenti coadiuvanti di chiarifica come la bentonite.

Cross-flow-filter mit keramikmembranen: Die Innovation macht Schule

Für die industrielle Filtration insbesondere in den Sektoren Lebensmittelherstellung, Chemie und Pharmazie hat sich Della Toffola für die Entwicklung eines hochgradig innovativen Cross-Flow-Verfahrens entschieden, bei dem Keramikmembranen eingesetzt werden.

Mit diesen Membranen können Produkte jeder Art und mit jedem Verunreinigungsgrad bis zur maximalen Reinheit geklärt werden. Dies ermöglicht einen hohen Rückgewinnungsgrad und einen minimalen Produktverlust, was vor allem bei hochwertigen Produkten eine wichtige Rolle spielt. Überdies können Flüssigkeiten filtriert werden, die Klärhilfsmittel wie Bentonit enthalten.

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЕ ФИЛЬТРЫ С КЕРАМИЧЕСКИМИ МЕМБРАНАМИ: ИННОВАЦИЯ, КОТОРАЯ ОБУЧАЕТ

Для фильтрации в пищевой промышленности, химической и фармацевтической промышленности с автоматизированным производственным процессом, компания Della Toffola избрала и разработала достаточно инновационную тангенциальную систему с использованием керамических мембран.

Такие мембраны фильтруют продукты любой природы с любым уровнем загрязнения, обеспечивая безупречную прозрачность и максимальное использование продукта, особенно если речь идет о дорогом продукте, и сводят к минимуму потери. Кроме того, они могут фильтровать продукты с содержанием вспомогательных веществ для осветления, таких как бентонит.



I VANTAGGI

- Cicli di lavoro completamente automatici che non richiedono la presenza di un operatore.
- Ottenimento di prodotti con torbidità uguale a 0,00 NTU partendo da prodotti con valori fino a NTU incalcolabile.
- Rivestimento filtrante in ossido di titanio per una ottima termoresistenza, migliore uniformità e densità dei micropori.
- Lavaggi ad alte temperature per una facile ed efficace rigenerazione delle membrane.
- Durata degli elementi filtranti maggiore fino a 5 volte rispetto a quella media delle membrane in materiale organico.
- Membrane con diversa porosità (da ultrafiltrazione a microfiltrazione).
- Pulizia anche con prodotti aggressivi senza alcun deterioramento.
- Back-wash a pressioni più alte e a regimi più efficienti realizzando cicli di filtrazione più lunghi.
- La membrana solida asimmetrica permette al filtro di lavorare a pressioni più alte di qualsiasi altro sistema.

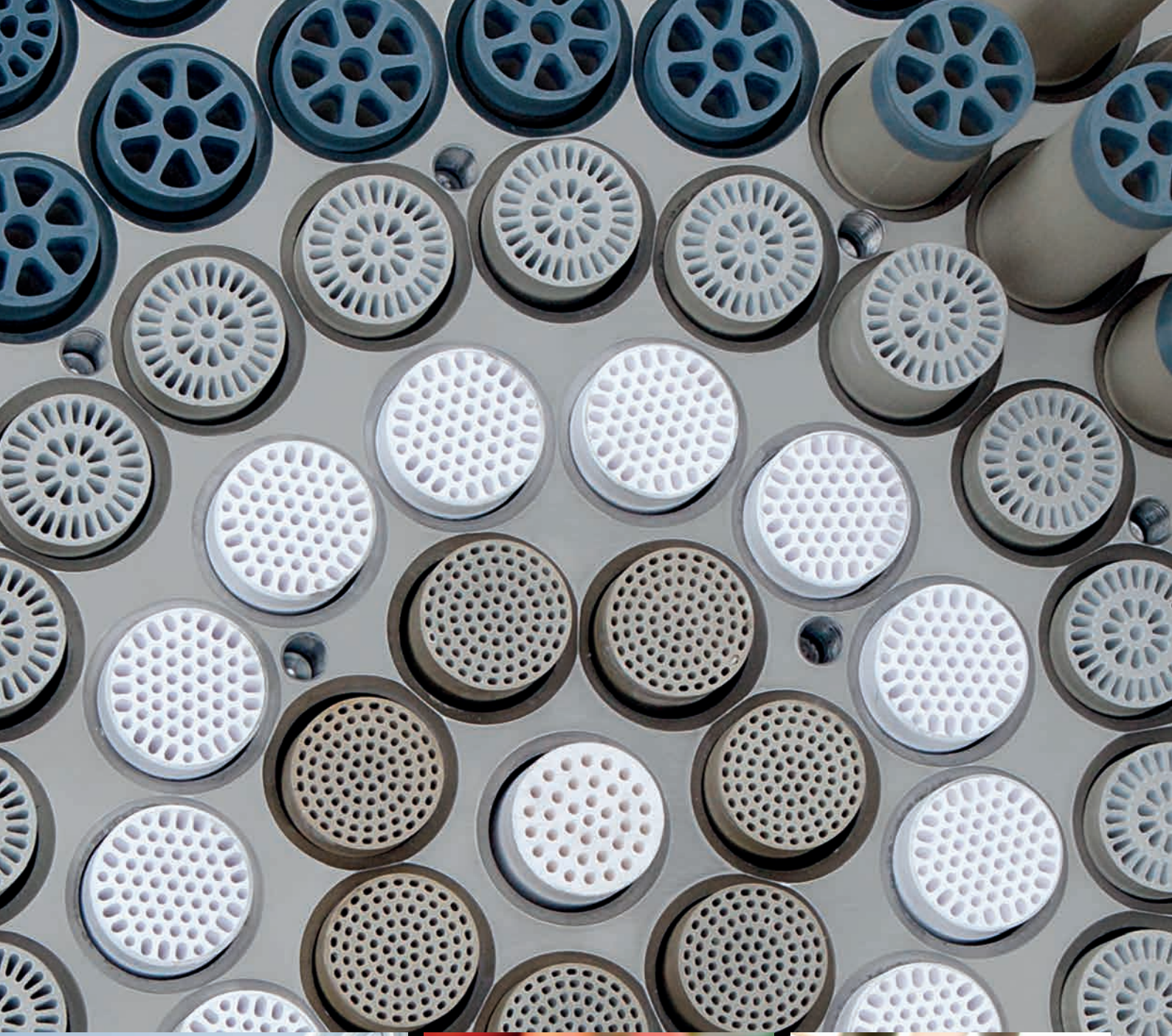
VORTEILE

- Vollautomatische Arbeitszyklen für den mannlosen Betrieb.
- Klärung der Produkte bis zu einer Trübung von 0,00 NTU ausgehend von Flüssigkeiten mit auch nicht mehr ermittelbaren Trübungswerten.
- Filterbeschichtung aus Titanoxid zur Gewährleistung der optimalen Temperaturbeständigkeit und der verbesserten Einheitlichkeit und Dichte der Mikroporen.
- Möglichkeit des Waschens mit sehr hohen Temperaturen für die einfache und effiziente Regeneration der Membranen.
- Fünffache Lebensdauer der Filterelemente im Vergleich zur mittleren Lebensdauer von Membranen aus organischen Werkstoffen.
- Membranen mit unterschiedlicher Porosität (von der Ultrafiltration bis zur Mikrofiltration) lieferbar.
- Sie kann auch mit aggressiven Substanzen gereinigt werden, ohne Schaden zu nehmen.
- Bei diesem Membrantyp kann die Rückspülung mit höheren Drücken und effizienter erfolgen, so dass längere Filtrationszyklen möglich sind.
- Die asymmetrische Festmembrane ermöglicht den Betrieb des Filters mit Drücken, die höher sind als bei allen anderen Systemen.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Полностью автоматические рабочие циклы не требующие присутствия оператора.
- Получение продуктов с одинаковой мутностью до 0,00 NTU от продуктов с величинами до бесконечного NTU.
- Облицовка фильтра из оксида титана с полной термостойкостью и однородными и плотными микропорами.
- Возможность мойки при высоких температурах для простой и эффективной регенерации мембран.
- Срок годности фильтрующих элементов в 5 раз выше в сравнении с мембранами из органического материала.
- Возможность изготовления мембран с различной пористостью (для ультра и микрофильтрации).
- Возможна мойка агрессивными веществами без нарушения прочности.
- Благодаря этому типу мембран стала возможной мойка под более высоким давлением и более эффективными способами для более длительного фильтрования.
- Твердая ассиметричная мембрана позволяет фильтру работать под более высоким давлением, чем любая другая система.





FILTRI TANGENZIALI

mod. CFKN

Tali filtri a membrane ceramiche sono in grado di filtrare una innumerevole quantità di prodotti del settore alimentare, industriale, chimico e farmaceutico, vengono prodotti nei modelli CFKN 20 fino ai modelli CFKN 170 e sono completamente automatici in tutte le loro fasi di carico, lavoro, scarico e rigenerazione.

CROSS-FLOW-FILTER

mod. CFKN

Die Modelle CFKN 20 bis CFKN 170 der Keramikmembranfilter können in der Industrie und insbesondere in den Sektoren Lebensmittelherstellung, Chemie und Pharmazie zur Filtration unzähliger Produkte eingesetzt werden. Die Füll-, Filtrations-, Entleerungs- und Regenerationsphasen erfolgen vollautomatisch.

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЕ ФИЛЬТРЫ

мод. CFKN

Эти фильтры с керамическими мембранами способны фильтровать бесконечное количество продуктов пищевой, химической и фармацевтической индустрии, выпускаемые модели от CFKN 20 до CFKN 170, они являются полностью автоматическими на всех этапах загрузки, работы, выгрузки и регенерации.



CFKN 170

FILTRI TANGENZIALI

mod. CFKI

Prodotti nei modelli CFKI 85-130-170 sono completamente automatici e hanno la prerogativa di poter essere ampliati con moduli di filtrazione aggiuntivi (da 20 a 170 m²) fino ad un massimo di 9 moduli per filtro.

CROSS-FLOW-FILTER

mod. CFKI

Diese Baureihe umfasst die Modelle CFKI 85-130-170, die vollautomatisch arbeiten und mit zusätzlichen Filtrationsmodulen (von 20 bis 170 m²) erweitert werden können (max. 9 Module pro Filter).

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЕ

ФИЛЬТРЫ мод. CFKI

Выпускаемые модели от CFKI 85 до CFKI 680, кроме того, что они полностью автоматические, их можно будет оборудовать дополнительными фильтрующими модулями максимум до 9 модулей на фильтр.



FILTRI TANGENZIALI

mod. OMNIA

Prodotti dal modello OMNIA 50 fino al modello OMNIA I 680, completamente automatici, sono particolarmente adatti alla lavorazione delle fecce e di tutti i liquidi con alta percentuale di solidi in sospensione. I filtri serie OMNIA sono progettati e costruiti per l'efficace trattamento di feccia di mosto d'uva, sidro, bevande in generale ed in particolare nel caso di vini è possibile filtrare: fecce di vino a fine fermentazione; fecce di vino dopo chiarifica; vini chiarificati e vini non chiarificati.

CROSS-FLOW-FILTER

mod. OMNIA

Die vollautomatischen Modelle OMNIA 50 bis OMNIA I 680 eignen sich besonders zur Verarbeitung von allen Flüssigkeiten mit einem hohen Anteil an suspendierten Feststoffen. Die Filter der Serie OMNIA sind auf die effiziente Behandlung von Apfelschaumwein, Säften, Mosttrub, Weintrub nach der Gärung oder der Klärung sowie ungeklärten und geklärten Weinen ausgelegt.

ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЕ ФИЛЬТРЫ

МОД. OMNIA

Оборудование от модели OMNIA 50 до OMNIA I 680, полностью автоматическое, и специально предназначено для обработки всех жидкостей с высоким содержанием твердых взвешенных частиц. Фильтры серии OMNIA спроектированы и выполнены для эффективной обработки сидра, соков, выжимки виноградного сула, выжимки вина в конце брожения; винная выжимка после осветления; осветленные и неосветленные вина.



OMNIA 170

DATI TECNICI · TECHNISCHE DATEN · ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

MODELLO MODELL МОДЕЛЬ	SUPERFICIE FILTRANTE FILTERFLÄCHE ПЛОЩАДЬ	LUNGHEZZA LÄNGE ДЛИННА	LARGHEZZA BREITE ШИРИНА	ALTEZZA HÖHE ВЫСОТА	POTENZA TOTALE LEISTUNG МОЩНОСТЬ
	m ²	mm	mm	mm	kW
CFKN 20/30	20	1700	915	1950	6,2
CFKN 30	30	1700	915	1950	6,2
CFKN 50	50	1700	915	2060	9,9
CFKN 85	85	1700	915	2250	13,8
CFKN 130	130	2300	1115	2540	21,6
CFKN 170	170	2300	1115	2540	26,5
CFKI 85	85	1850	1950	2400	19
CFKI 130	130	2050	2250	2650	25
CFKI 170	170	2050	2250	2650	28,5
CFKI 260	260	2850	2250	2650	48
CFKI 340	340	3050	2250	2650	55
CFKI 510	510	4050	2250	2650	81
CFKI 680	680	5050	2250	2650	107
OMNIA 50	20 ⁽¹⁾ / 35 ⁽²⁾	2600	1300	2570	11
OMNIA 85	35 ⁽¹⁾ / 60 ⁽²⁾	2600	1300	2750	15
OMNIA 130	52 ⁽¹⁾ / 90 ⁽²⁾	2800	1500	2950	26
OMNIA 170	68 ⁽¹⁾ / 118 ⁽²⁾	2800	1500	2950	29,5
OMNIA I 130	52 ⁽¹⁾ / 90 ⁽²⁾	2750	2500	2950	24,5
OMNIA I 170	68 ⁽¹⁾ / 118 ⁽²⁾	2750	2500	2950	31,9
OMNIA I 260	104 ⁽¹⁾ / 180 ⁽²⁾	4000	2500	2950	45,5
OMNIA I 340	136 ⁽¹⁾ / 236 ⁽²⁾	4000	2500	2950	61,5
OMNIA I 510	204 ⁽¹⁾ / 354 ⁽²⁾	5250	2500	2950	90,4
OMNIA I 680	272 ⁽¹⁾ / 472 ⁽²⁾	6500	2500	2950	119

CFK I - OMNIA I: Modello ampliabile - Erweiterbares Modell - Расширенная модель

⁽¹⁾ Membrane 8 canali - Membran 8 Kanälen - Мембранами на 8 каналов

⁽²⁾ Membrane 23 canali - Membran 23 Kanälen - Мембранами на 23 канала

Su richiesta vengono realizzati impianti modulari di grandezza superiore

Auf Anfrage sind auch größere modulare Anlagen lieferbar

По желанию могут быть изготовлены модульные установки большего размера



Installazione presso Mont Aigu a Oiry in Champagne per "Moët et Chandon"
Installation für Moët & Chandon in der Produktionsstätte Mont Aigu in Oiry in der Champagne
Установка на Mont Aigu a Oiry в провинции Шампань для "Moët et Chandon"



If you want
to get
the best
you must
choose
the best

DELLA TOFFOLA

GROUP

DELLA TOFFOLA SpA

Via Feltrina, 72

31040 Signoressa di Trevignano [Treviso] Italy

T. +39 0423 6772 - F. +39 0423 670841

dtgroup@dellatoffola.it - dellatoffola.it