



Sistemas de Filtración Tangencial para microcervecerías

Los sistemas de filtración tangencial CF SEF fabricados por Sefiltra emplean membranas KMS para producir una cerveza brillante.

La inserción de CO₂ minimiza la pérdida de producto al recuperar la cerveza filtrada al final de cada proceso, y el tanque CIP reduce el tiempo de inactividad del sistema con una limpieza rápida y efectiva de la membrana.

Beneficios de los sistemas CF SEF

- Alto rendimiento
- Eliminan la necesidad de tierras diatomeas
- Mantiene las características organolépticas y aporta estabilidad coloidal, microbiológica y sensorial.
- Cerveza brillante
- Disminución de costes de operación
- Fácil instalación y mantenimiento
- Recuperación de las membranas tras limpiezas CIP
- Aptos para todo tipo de cervezas
- Menor consumo de agua
- Fácil operación del sistema
- Bajo consumo energético

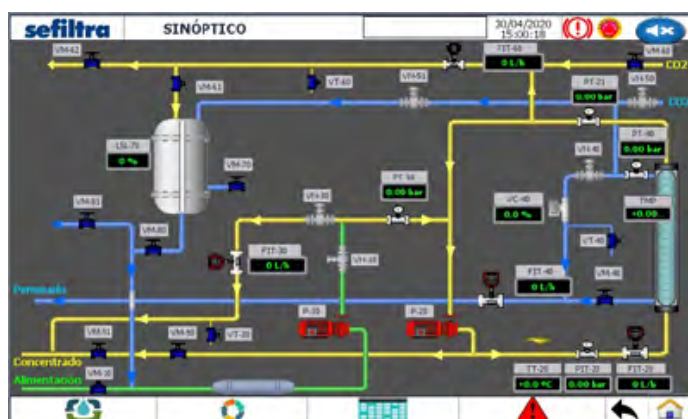


Consisten en equipos de filtración tangencial compuestos por membranas de fibra hueca. Disponen de una bomba de alimentación y una bomba de recirculación.

El control de la presión de suministro se ajusta automáticamente, para que la planta se mantenga en condiciones óptimas de operación, independientemente del nivel del tanque de alimentación / proceso y del tanque de producto clarificado gracias a la válvula modulante y al variador de frecuencia instalado en la bomba de alimentación.

Los sistemas CF SEF están diseñados para un funcionamiento semiautomático por lotes, estando controlados por un cuadro eléctrico dispuesto de una pantalla táctil sobre la que se seleccionan cada uno de los ciclos de operación.

La preparación de las soluciones de lavado se realiza manualmente en el tanque CIP.



Pantalla táctil

Características técnicas

	CF1-S SEF	CF2-S SEF
Rango de caudal	300-800L/h	600-1.600 L/h
Superficie de filtración	10 m ²	20 m ²
Número de membranas	1	2
Tipo de membrana	Fibra hueca	
Material membrana	Polisulfona	
Potencia instalada	3 kW	7 kW
Suministro eléctrico	3 x 380v + N + T 50Hz	
Dimensiones (LxIxh)	1.700 x 1.000 x 2.100 mm	2.000 x 1.000 x 2.100 mm
Peso (en vacío)	350 Kg	400 Kg
Volumen tanque CIP	70 L	100 L
Suministro de aire para accionamiento de válvulas	6 bar	
Suministro de CO₂	1-1,5 bar	
Presión de operación	Máx. 3 bar	
Temperatura máxima CIP	55 °C	
Material equipamiento, tuberías y accesorios	Acero Inoxidable AISI-316 L	
Material bastidor	Acero Inoxidable AISI-304	
Material cuadro eléctrico	PRFV	

Conexiones

Conexión mecánica

Únicamente se deben colocar las mangueras de alimentación y permeado a los respectivos tanques, así como la purga en caso de que se desee retornar al tanque de alimentación.

Conexión neumática

Se debe instalar la manguera de aire para el accionamiento de las válvulas neumáticas y el CO2 para la realización de los empujes de cerveza.

Conexión eléctrica

Enchufar la clavija aérea del sistema.

Operación del sistema

El operador del sistema seleccionará el ciclo de trabajo e indicará al inicio del ciclo los parámetros de operación, en este momento el sistema funcionará de forma autónoma.

Para los lavados se debe aportar agua al tanque CIP del sistema y será necesaria la presencia de un operador para introducir los productos químicos.

