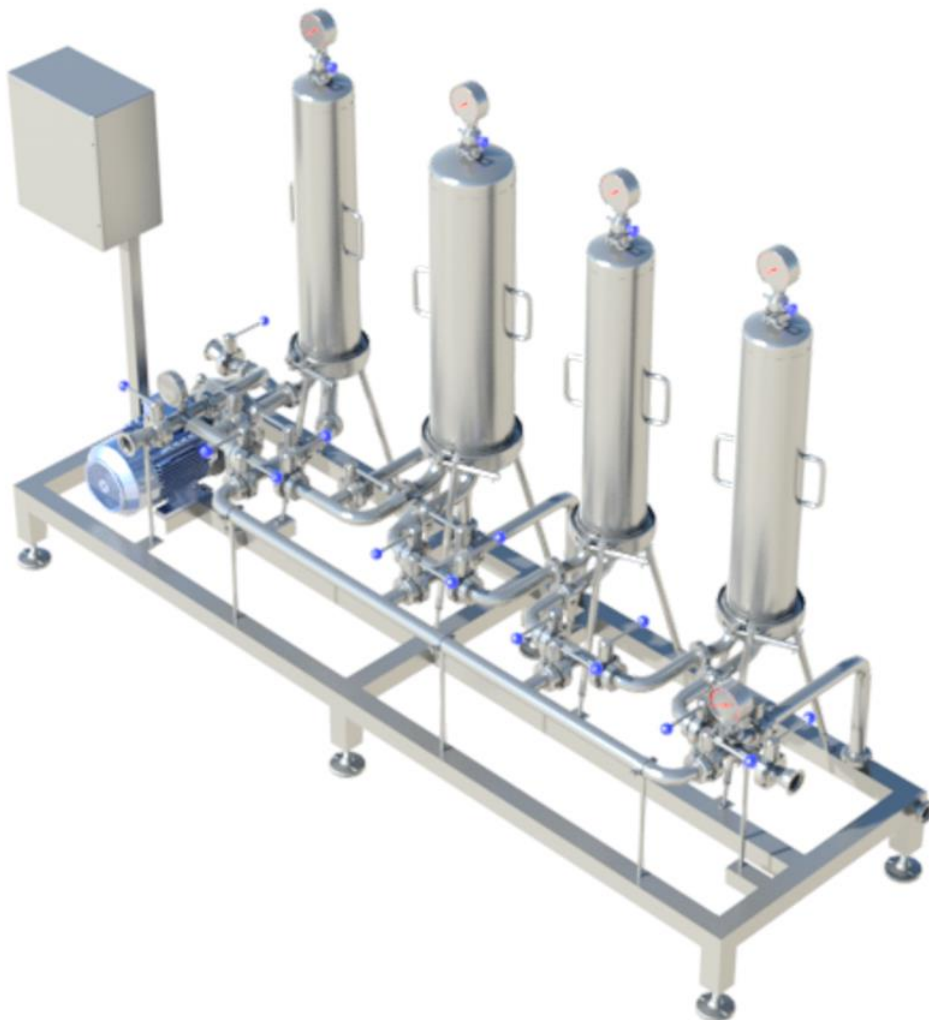


Ficha Técnica

Equipo de Microfiltración Manual



1. Información General

- Nombre del Producto: Microfiltración Manual
- Modelo: MM
- Fabricante: PSF
- Número de Serie: Número de oferta aprobada

2. Descripción y ventajas del Producto

Son una opción adecuada para operaciones de menor escala donde la automatización completa no es necesaria ni rentable.

Costo inicial más bajo: los equipos manuales son más económicos de adquirir en comparación con los sistemas automáticos, lo que los hace accesibles para proyectos con presupuestos limitados.

Facilidad de mantenimiento: el mantenimiento de una planta de microfiltración manual es más sencillo y menos costoso.

Consumo energético: las plantas manuales generalmente requieren menos energía para funcionar, lo que se traduce en costos operativos más bajos y una menor dependencia de fuentes de energía eléctrica.

Compacidad y movilidad: estos equipos suelen ser más compactos y portátiles, lo que facilita su traslado y uso en diferentes ubicaciones según sea necesario.

Fiabilidad aumentada: al no depender de componentes electrónicos y automatizados, hay menos riesgo de fallos técnicos complejos que puedan detener el funcionamiento de la planta. Las plantas manuales pueden ser más resistentes en entornos difíciles o remotos donde los sistemas automáticos podrían fallar debido a condiciones ambientales adversas.

Adaptabilidad: es más fácil hacer modificaciones o adaptaciones en plantas manuales para ajustarse a cambios en las necesidades del proceso de microfiltración sin necesidad de reprogramar o recalibrar sistemas automatizados.

En resumen, las plantas de microfiltración manuales ofrecen una solución práctica, económica y flexible para una amplia gama de aplicaciones, especialmente en contextos donde los recursos son limitados y se valora la simplicidad y la fiabilidad.

3. Especificaciones Técnicas

- Capacidad de Filtración:
 - Caudal Máximo Aproximado: 750 l/h por cada cartucho de 30" en etapa final.
 - Micraje de etapa final: 0.45 µm o 0.65 µm absoluto
- Dimensiones y peso:

| | 3-3-3+1 | 5-3-3+3 | 8-5-5+3 | 12-8-8+5 |
|--------------------|---------|---------|---------|----------|
| ○ Alto: | 1800 mm | 1800 mm | 1800 mm | 1900 mm |
| ○ Ancho | 750 mm | 770 mm | 770 mm | 950 mm |
| ○ Longitud: | 2200 mm | 2650 mm | 2700 mm | 2900 mm |
| ○ Peso: | 200 kg | 225 kg | 230 kg | 335 kg |
| ○ Diámetro nominal | DN40 | DN40 | DN40 | DN50 |

- Materiales de Construcción:
 - Conducciones: Acero inoxidable 316L (1.4404)
 - Carcasas: Acero inoxidable 316L (1.4404)
 - Chasis: Acero inoxidable 304 (1.4301)
 - Elementos Filtrantes: Polipropileno/PES (según etapa)
- Conexiones:
 - Entradas: Enlace DIN 11851 macho.
 - Salidas: Enlace DIN 11851 macho.

- Consumo eléctrico:

| | 3-3-3+1 | 5-3-3+3 | 8-5-5+3 | 12-8-8+5 |
|--|---------|---------|---------|----------|
| | 3.2 kW | 3.2 kW | 3.2 kW | 4,2 kW |

- Voltaje de Operación: 400V, 50Hz

- Consumo de agua:

| | | 3-3-3+1 | 5-3-3+3 | 8-5-5+3 | 12-8-8+5 |
|-----------------|-----------|---------|---------|---------|----------|
| ·Esterilización | AC (90°C) | 480 l | 750 l | 1220 l | 1860 l |
| ·Limpieza | AF | 110 l | 130 l | 220 l | 380 l |
| AF+AC | AC (65°C) | 160 l | 200 l | 330 l | 570 l |
| ·Limpieza | AF | 267 l | 330 l | 540 l | 940 l |
| Química | AC (65°C) | 320 l | 390 l | 650 l | 1130 l |

- Presión Máxima de Operación: 8 bar
- Temperatura Máxima de Operación: 100 °C
- Directiva de equipos a presión 2014/68/UE (PED):

| | 3-3-3+1 | 5-3-3+3 | 8-5-5+3 | 12-8-8+5 |
|--------|---------|---------|---------|----------|
| ○ Cat. | I | II | II | II |
| ○ Mod. | A | G | G | G |

4. Características Destacadas

- 3 etapas de filtración
- Separación de la zona estéril por doble válvula
- Bomba centrífuga alimentaria controlada por variador de velocidad electrónico.
- Indicadores de presión
- Diseño compacto y portátil
- Filtros reemplazables de fácil acceso

5. Características Opcionales

- PSFcheck para test de integridad automático.
- Alarma por exceso de presión, advierte de válvulas cerradas.
- Control automático de la colmatación de cada etapa.

6. Aplicaciones

- Filtración esterilizante de vino
- Estabilización del vino
- Seguridad antes del embotellado
- Filtración de las soluciones de limpieza

7. Mantenimiento

- Frecuencia de Reemplazo de Filtros: Cada año o según las condiciones de uso
- Limpieza del Sistema: Después de cada lote, según estado de colmatación
- Inspección de Válvulas, Conexiones y sustitución de juntas: Anual

8. Seguridad

- Advertencias:
 - No operar a presiones superiores a las especificadas.
 - Desconectar de la fuente de energía antes de realizar mantenimiento.
 - Usar equipo de protección personal adecuado.
 - Adoptar las medidas de seguridad requeridas en el uso de los productos químicos de limpieza.
 - Usar solamente los productos químicos de limpieza aprobados por PSF.
- Instrucciones de Seguridad:
 - Leer el manual del usuario antes de la instalación y operación.
 - Seguir procedimientos adecuados para la manipulación de sustancias filtradas.
 - Verificar regularmente las conexiones y sellos para evitar fugas.

9. Plazo de entrega mínimo

- 15 días naturales

10. Garantía

- Duración de la Garantía: 1 año a partir de la fecha de compra
- Cobertura: Defectos de fabricación y materiales
- Exclusiones: Desgaste normal, daños por uso indebido, mantenimiento incorrecto
- Teléfono: 967 144 537
- Dirección: Avda. Ossa de Montiel 27, 02600 Villarrobledo (Albacete)