

FILTRO A CARTONI HOBBY SERIE FCH
GRIFO WINE FILTER EQUIPMENT FCH



MANUALE TECNICO
E ISTRUZIONI D'USO

INTRODUZIONE

Il seguente manuale contiene le informazioni indispensabili per il corretto uso e manutenzione per i filtri Grifo FCH.

AVVERTENZE

- 1 L'utilizzatore deve osservare assolutamente le normative antinfortunistiche in vigore nel rispettivo paese.
- 2 Durante la manutenzione o la riparazione della macchina togliere la spina della presa di corrente in quanto ogni operazione di manutenzione, installazione o spostamento effettuata con l'impianto elettrico sotto tensione, può provocare gravi incidenti.
- 3 Durante il funzionamento, evitare di muovere o spostare la macchina.
- 4 Controllare ogni volta, prima di utilizzare la macchina, che il cavo e tutti i dispositivi elettrici siano efficienti.
- 5 Prima di inserire la spina nella presa di corrente o di azionare la macchina tramite l'interruttore, accertarsi di non essere a piedi nudi o, peggio, nell'acqua e di avere le mani bagnate.
- 6 L'utilizzatore non deve eseguire di propria iniziativa operazioni od interventi che non siano riportati in questo manuale.

Il filtro è stato progettato in modo tale che tutte le parti in movimento sono rese inoffensive tramite l'uso di protezioni. La Grifo snc declina ogni responsabilità nel caso di danni provocati in seguito alle manomissioni di tali dispositivi. Così come si ritiene sollevata da ogni responsabilità causata per infortuni, danni a cose e/o persone procurati da un uso improprio della macchina.

USO DEL FILTRO

Il filtro a cartoni è utilizzabile per filtrare vino, liquori, essenze naturali ed altri liquidi. Scegliendo questo prodotto ne avete a disposizione due, infatti scollegando il tubo che unisce la pompa al sistema filtrante, potete usare la sola elettropompa.

ISTRUZIONI PER LA FILTRAZIONE

- Collegare i tubi di aspirazione e di mandata, stringendoli con fascette.
- Scegliere il tipo di cartone filtrante adatto al tipo di lavoro da eseguire (vedi tabella).
- Bagnare i filtri con vino o con acqua ed inserirli nella macchina seguendo le indicazioni del disegno.
- Stringere con forza le piastre con il volantino di serraggio facendo attenzione che le guarnizioni siano nelle apposite sedi.
- Riempire la pompa ed avviarla (per quanto riguarda l'elettropompa seguire le istruzioni specifiche).
- Al raggiungimento della pressione massima per il cartone in uso (vedi tabella) arrestare la pompa e dopo aver allentato il volantino di serraggio togliere i cartoni sporchi.
- Per iniziare una nuova filtrazione ripetere le operazioni.

N.B.: Non spegnere mai la pompa durante la filtrazione.

BUON LAVORO!

 **ATTENZIONE:** le prestazioni del filtro possono variare in base alle caratteristiche del vino da filtrare. Un vino molto sporco riduce la durata dei filtri.

 **ATTENZIONE:** nel prodotto da filtrare non ci devono essere parti solide come sassi, semi, listelli, bucce, foglie. La garanzia può essere sospesa in caso di avaria dovuta alla presenza delle parti solide.

INTRODUCTION

The following manual contains the absolutely necessary information for a correct use and maintenance for the filters GRIFO FCH.

INSTRUCTIONS / WARNINGS

- 1 The user must follow the accident prevention measures in force in the respective country.
- 2 During maintenance or repair of the machine unplug the machine from the electric energy supply because whatever maintenance, installation, or moving operation with the electric equipment with an applied voltage might cause serious accident.
- 3 During functioning do not move nor shift the machine.
- 4 Before using the machine, always check that cable and all electric devices are efficient.
- 5 Before connecting the plug to the electric energy supply circuit or turning on the machine with the switch, the user must be sure of:
 - not being barefoot
 - not having foot/feet immersed in the water
 - not having wet hands
- 6 The user must not execute on his own initiative operations nor interventions that are not reported in this manual.

The filter has been designed in order that all the moving parts are inoffensive by means of protections. GRIFO snc company refuses all responsibility in case of damages caused by tampering of such devices. GRIFO snc company also refuses all responsibility for accident, damages to things and/or persons due to a not proper use of the machine.

USE OF THE FILTER

The carton filters can be used to filter:

- Wine • Spirits • Natural essences • Other liquids

If you choose this product, you actually get two products. In fact, by disconnecting the pipe which links the pump to the filtering unit, you have the possibility to use the electro pump only.

INSTRUCTION FOR FILTRATION

- Connect the tubes as shown in the figure, tightening them with suitable narrow band.
- Select the type of filtering carton suitable to the kind of job to execute (see table).
- Wet the filters with wine or water and insert them in the machine following the indication reported in the figure.
- Tighten with force the platens by mean of the clamping hand-wheel paying attention to the washers, which have to be placed in the correct housing.
- Fill the pump and start it (concerning the electro-pump, follow the specific instruction).
- When the maximum pressure for the carton filters in use has been reached, shut down the pump and after having loosen the clamping hand-wheel remove the dirty paperboards.
- To start a new filtration repeat the operation.

Never shut down the pump during the filtration.

GOOD LUCK!

 **WARNING:** filter performances can vary depending on the characteristics of the wine to filter. A very dirty wine reduces filters life.

 **WARNING:** solid parts as stones, seeds, fillets, peels, leaves have not to be in the product to filter. Warranty can be suspended in case of failure due to the presence of solid parts in the product to be filter.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Qualsiasi intervento di manutenzione deve essere effettuato con spina di corrente disinserita.

- Terminata la filtrazione lavare con cura tubi e piastre con getto d'acqua.
- Il filtro va riposto in luogo asciutto protetto da polvere e umidità.

RICERCA GUASTI

- LA POMPA NON SI CARICA: controllare che l'elettropompa sia stata riempita e che i tubi non aspirino aria.
- I CARTONI SI INTASANO TROPPO VELOCEMENTE: verificare la tabella delle caratteristiche dei cartoni filtranti e valutare se si è fatta la scelta giusta.

CLEANING AND MAINTENANCE

Any kind of maintenance operation has to be carried out with the disconnected electric plug.

- When the filtration is terminated, wash accurately both pipes and plates with a water jet.
- The filter has to be placed in a dry place, protected from dust and humidity.

TABELLA CARATTERISTICHE CARTONI FILTRANTI CHARACTERISTICS OF CARTON FILTERS

TIPO	USO	PRESSIONE Kg/cmq.	PORTATA LT/h (10 cartoni)	IMPIEGO
CKP V.0	LAVABILE TO WASH	4	720	PER VINI GIOVANI PARTICOLARMENTE TORBIDI FOR NEW WINES PARTICULARLY CLOUDY
CKP V.4	SGROSSANTE ROUGH-SHAPING	3	680	
CKP V.8	SGROSSANTE FINE FINE-SHAPING	2,5	650	
CKP V.12	MEDIO BRILLANTANTE MIDDLE POLISHING	2,5	500	PER VINI COMPLETAMENTE FERMENTATI FOR WINES COMPLETELY FERMENTED
CKP V.16	BRILLANTANTE POLISHING	2	350	PER BRILLANTATURA DI VINI ROSSI FOR RED WINES POLISHING
CKP V.18	PRE-STERILIZZANTE PRE-STERILIZING	2	300	PER BRILLANTATURA DI VINI BIANCHI FOR WHITE WINES POLISHING
CKP V.20	STERILIZZANTE STERILIZING	1,5	220	PER FILTRAZIONI BRILLANTANTI STERILIZZANTI DI VINI CON RESIDUI ZUCCHERINI NON FERMENTATI FOR POLISHING FILTRATIONS AND STERILIZATION OF WINES WITH SUGARY RESIDUAL NOT FERMENTATED
CKP V.24	SUPER STERILIZZANTE SUPER-STERILIZING	1	120	PER TUTTE LE APPLICAZIONI IN CUI È RICHIESTA LA GARANZIA DI UNA ASSOLUTA STABILITÀ FOR ALL THE APPLICATIONS IN WHICH A WARRANTY OF ABSOLUTE STABILITY IS REQUIRED
E2	SGROSSANTE ROUGH-SHAPING	2,5	50	PER FILTRAZIONI DI OLIO DI OLIVA FOR FILTRATION OF OLIVE OIL

TABELLA DELLE CARATTERISTICHE DEGLI STRATI FILTRANTI

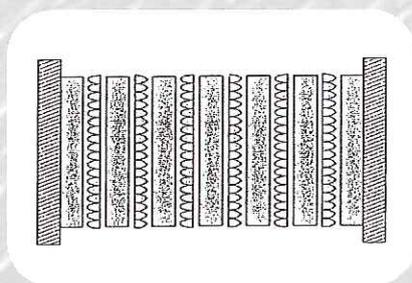
TIPO	POTERE DI CHIARIFICAZIONE				APPLICAZIONI SPECIFICHE DEGLI STRATI FILTRANTI
	GREZZO	MEDIO	FINE	STERILE	
V24					Per tutte le applicazioni in cui è richiesta la garanzia di una assoluta stabilità del prodotto. Portata consigliata: 120 litri vino/ora. Pressione di esercizio: 1 Bar (valori riferiti a 10 strati filtranti)
V20					Filtrazioni brillantanti sterilizzanti di vini con residui zuccherini non fermentati, filtrazioni a protezione di membrane microporose, stabilizzazione birra. Portata consigliata: 220 litri vino/ora - Pressione di esercizio: 1-1,5 Bar. (valori riferiti a 10 strati filtranti)
V16					Perfetta brillantatura di vini con scarsa carica batterica, brillantatura di distillati, brillantatura di soluzioni cosmetiche. Portata consigliata: 350 litri vino/ora - Pressione di esercizio: 1,5-2,5 Bar. (valori riferiti a 10 strati filtranti)
V14					Brillantatura di vini rossi completamente fermentati, brillantatura di liquori secchi, per tutte le brillantature considerate semifini. Portata consigliata: 500 litri vino/ora - Pressione di esercizio: 1,5-2,5 Bar. (valori riferiti a 10 strati filtranti).
V8					Filtrazioni di vini giovani anche con elevata torbidità, chiarifica di liquori zuccherini, brillantatura di olii alimentari. Portata consigliata: 650 litri vino/ora - Pressione di esercizio: 2-2,5 Bar. (valori riferiti a 10 strati filtranti).
V4					Presgrossante particolarmente adatto per brillantare olio di oliva extra vergine e per filtrazioni di vini giovani ad elevata torbidità. Portata consigliata: 80 litri vino/ora - 700 litri vino/ora. Pressione di esercizio: 2-3 Bar. (valori riferiti a 10 strati filtranti).
V0	STRATO LAVABILE				Supporto alle farine fossili nella brillantatura della birra, delle soluzioni zuccherine concentrate, filtrazione di olii alimentari ed industriali, di liquidi e soluzioni viscosi. Portata consigliata: 720 litri vino/ora. Pressione di esercizio: 4 Bar. (valori riferiti a 10 strati filtranti).

CHARACTERISTICS OF FILTERING LAYERS

TYPE	CLARIFICATION POWER				SPECIFIC APPLICATIONS OF THE FILTERING LAYERS
	ROUGH	MIDDLE	FINE	STERILE	
V24					For all the applications in which a warranty of absolute stability is required. Recommended flow rate: 120 litres of wine/hour. Operating pressure: 1Bar (Values referred to 10 filtering layers)
V20					Polishing filtration to sterilize wine with sugary residual not fermented, filtering with protection of micro-porous membranes. Recommended flow rate: 220 litres of wine/hour. Operating pressure: 1-1.5Bar (Values referred to 10 filtering layers)
V16					Perfect polishing of wines with scarce bacterial rate, polishing of distillates, polishing of cosmetic solution. Recommended flow rate: 350 litres of wine/hour. Operating pressure: 1.5-2.5Bar (Values referred to 10 filtering layers)
V14					Polishing of completely fermented red wines, polishing of dry spirits, for all the polishing process which can be considered as semi-fine. Recommended flow rate: 500 litres of wine/hour. Operating pressure: 1.5-2.5Bar (Values referred to 10 filtering layers)
V8					Filtration of new wines even with high turbidity, clarification of sugary spirits, polishing of alimentary oils. Recommended flow rate: 650 litres of wine/hour. Operating pressure: 2-2.5Bar. (Values referred to 10 filtering layers)
V4					Pre-rough-shaping particularly suitable for polishing of extra-virgin olive oil and for polishing of new wines with high turbidity. Recommended flow rate: 80 litres of wine/hour. Operating pressure: 2-3Bar (Values referred to 10 filtering layers)
V0	STRATO LAVABILE				Support to diatomaceous (or infusorial) earth on the polishing of beer, of sugary solutions, filtration of alimentary and industrial oils, of liquids and viscous solutions. Recommended flow rate: 720 litres of wine/hour. Operating pressure: 4Bar (Values referred to 10 filtering layers)



MONTAGGIO CARTONI • ASSEMBLY



**MACCHINE
ENOLOGICHE
ENOLOGICAL
MACHINES**

La Grifo, nella costante ricerca di un miglioramento dei propri prodotti
si riserva il diritto di modificare quanto sopra descritto.

*Grifo snc company, towards a constant improvement of its products, puts off the right to
modify what is mentioned above.*

MADE IN

