

		CA20 SMART CSA20 SUPERSMART	CA40 SMART CSA40 SUPERSMART	CA60 SMART CSA60 SUPERSMART	CA80 SMART CSA80 SUPERSMART	CA160XL	CA240XL	CA320XL	CA400XL
Moduli Modules Modules Módulos	nr	1	1	1	1	2	3	4	5
Superfici Filtrante nominale Nominal filtering surface Surface filtrantes nominal Superficie filtrante	m²	20	40	60	80	160	240	320	400
PORTATA FILTRATO - OUTPUT - DÉBIT DU FILTRÉ - CAUDAL FILTRADO									
Vino bianco White wine Vin blanc Vino bianco	hl/h	6÷20	12÷40	18÷60	24÷80	48÷160	72÷240	96÷320	120÷320
Vino rosso Red Wine Vin rouge Vino tinto	hl/h	5÷14	10÷28	15÷42	20÷56	40÷112	60÷168	80÷224	100÷280
Spumante Sparkling wine Vin mousseux Espumoso	hl/h	6÷20	12÷40	18÷60	24÷80	48÷160	72÷240	96÷320	120÷320
Succo d'uva Grape juice Jus de raisin Zumo de uva	hl/h	5÷12	10÷24	15÷36	20÷48	40÷96	60÷144	80÷192	100÷240
Aceto Vinegar Vinaigre Vinagre	h/h	3÷6	6÷12	9÷18	12÷24	24÷48	36÷72	48÷96	60÷120
Potenza installata Installed power Puissance installée Potencia instalada	kW	4,3	6	9	11	21,8	27,8	33,8	39,8
DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS - DIMENSIONES									
Lunghezza Length Longueur Longitud	mm	1.900	1.950	2.100	2.400	2.570	3.020	3.470	3.920
Larghezza Width Largeur Anchura	mm	1.000	1.000	1.000	1.100	2.450	2.450	2.450	2.450
Altezza Height Hauteur Altura	mm	2.050	2.050	2.200	2.200	2.300	2.300	2.300	2.300



TMCI Padovan Spa
Via Caduti del Lavoro, 7
31029 Vittorio Veneto - TV
Italy

padovan@tmcigroup.com
Tel. +39 0438 4147
Fax +39 0438 501044

www.tmcigroup.com

CA400XL



NITOR
CROSSFLOW FILTER





Filtro tangenziale

Filtro tangenziale con membrane in materiale organico di tipo capillare (diametro interno circa 2 mm), porosità nominale 0,2 micron. Particolarmente indicato per la filtrazione di succhi d'uva, vini, vini spumanti, aceti.

Caratteristiche costruttive

- Esecuzione standard in acciaio inox AISI 304, completo di struttura portante su piedini o ruote, serbatoio di servizio, elettropompe di alimentazione-rilancio circolazione, automatismi e strumenti di controllo. Dotazione di un sistema programmabile di inversione di flusso (Back-wash), che consente un più elevato e costante livello di filtrazione con un conseguente allungamento dei cicli di filtrazione.
- Nella versione “XL” la configurazione è modulare: unità base 160 m² con membrane da 20 m², alla quale possono essere aggiunti (anche in fase successiva) ulteriori moduli aggiuntivi da 80 m² cadauno fino a 400 m².
- Gli impianti sono dotati di un sistema PLC Allen-Bradley con ampio display da 10” nella versione XL e 7” nella versione Smart, a colori touch screen (optional Siemens), per la gestione completamente automatizzata dei cicli di funzionamento della macchina. In particolare, il test del punto bolla garantisce il controllo dell'integrità delle membrane mentre il test portata ne previene l'intasamento.
- CIP a bordo macchina con pompe di dosaggio e termoregolazione dell'acqua alla temperatura necessaria.
- Kit per saturazione azoto nei serbatoi di alimentazione e di uscita filtrato, di serie nella versione “XL”.
- Principali optionals disponibili:
 - parzializzazione della macchina in caso di filtrazione di piccoli batch per ridurre i costi di filtrazione;
 - filtrazione del residuo su 20 m² per ridurre al massimo i volumi di prodotto a fine filtrazione;
 - doppio prefiltro automatico per evitare interruzioni del ciclo di filtrazione;
 - torbidimetro per il controllo della torbidità in uscita e verifica integrità membrane;
 - serbatoio preparazione acqua calda mediante resistenze.
- Versione spumanti (optional). Il filtro Nitor è il jolly delle cantine, come supporto ed integrazione di filtri esistenti:
 - per le filtrazioni difficili;
 - per esigenze di bloccare i processi fermentativi;
 - per ridurre i costi di esercizio dovuti a coadiuvanti di filtrazione e manodopera;
 - per il controllo della fermentazione malolattica.

Crossflow filter

Crossflow filter with organic capillary membranes (inner diameter 2 mm approx), nominal porosity 0.2 micron. Especially suitable for filtering grape juice, wine, sparkling wine, and vinegar.

Main Features

- The Standard version is made of stainless steel AISI 304, complete of supporting structure on feet or wheels, and equipped with service tank, feed-boost-circulation pumps, control instruments and automation. The programmable back-wash system makes it possible to achieve a higher constant filtration level and subsequent prolongation of filtration cycles.
- In the “XL” version the configuration is modular: the base unit is 160 m² with 20 m² membranes and extra 80 m² modules can be added (even later) up to 400 m² each.
- The units are equipped with an Allen-Bradley PLC system with a large 10” touch screen colour display (optional Siemens) in the XL version and 7” in the Smart version for fully automatic control of work cycles. In particular, the bubble point test ensures control of the state of the membranes and the output test prevents clogging.
- The machine comes with a CIP tank with batching pump and thermoregulation of the required water temperature.
- A nitrogen saturation kit for is provided for the input and filtered output tanks, standard in the “XL” version.
- Main options available:
 - machine partialization when filtering small batches, to reduce filtering costs;
 - residue filtering over 20 m² on last membrane to reduce product volume to a minimum at the end of the filter cycle;
 - automatic double pre-filter to avoid interrupting the filter cycle;
 - turbidimeter to control output turbidity and check the state of the membranes;
 - hot water preparation tank with heating elements.
- Sparkling wine version (optional). Nitor is the all-round filter for wineries, as a support and integration for existing filters:
 - for difficult filtrations;
 - when fermentation processes require interruption;
 - to reduce filter aids and labour costs;
 - for the malolactic fermentation control.

Filtre tangentiel

Filtre tangentiel à membranes, en matériel organique de type capillaire (diam. int. env. 2 mm), porosité nominale 0,2 micron. Particulièrement indiqué pour la filtration des jus de raisin, vins, vins mousseux, vinaigres.

Caracteristiques de construction

- Fabrication standard en acier inox AISI 304, sur pieds ou sur roues, avec réservoir de service, électropompes d'alimentation-refoulement circulation, automatismes et instruments de contrôle. Le système d'inversion du flux (Backwash), programmable, permet un niveau de filtration plus élevé et plus constant, donc un prolongement des cycles de filtration.
- Dans la version “XL” la configuration est modulaire: unité de base 160 m², avec membranes de 20 m², à laquelle peuvent être ajoutés (même en un second temps) des modules supplémentaires de 80 m² chacun jusqu'à 400 m².
- Les installations sont équipées d'un système PLC Allen-Bradley, avec un grand afficheur en couleur de 10” dans la version XL et de 7” dans la version Smart, à effleurement (en option Siemens), pour la gestion entièrement automatisée des cycles de fonctionnement de la machine. En particulier, le test du “point de bulle” garantit le contrôle de l'intégrité des membranes tandis que le test de débit permet d'en prévenir l'encrassement.
- NEP à bord de la machine, avec pompes de dosage et thermostatisation de l'eau à la température nécessaire.
- Kit pour la saturation d'azote dans les réservoirs d'alimentation et de sortie du filtrat, dans la version “XL” de série.
- Principaux éléments disponibles en option:
 - partialisation de la machine en cas de filtration de petits «batch» pour réduire les coûts de filtration;
 - filtration du résiduelle sur 20 m² pour réduire au maximum les volumes de produit en fin de filtration.
 - double pré-filtre automatique pour éviter les interruptions du cycle de filtration;
 - turbidimètre pour le contrôle de la turbidité à la sortie et vérification de l'intégrité des membranes;
 - Réservoir pour la préparation d'eau chaude au moyen de résistances.
- Vins pétillants (en option). Le filtre Nitor est le Jolly des caves. On peut l'utiliser comme complément ou comme support pour des filtres déjà installés pour:
 - les filtrations difficiles;
 - bloquer les processus de fermentation;
 - réduire les coûts (des adjuvants de filtration et main d'œuvre);
 - le contrôle de la fermentation malolactique.

Filtro tangencial

Filtro tangencial con membranas en material orgánico de tipo capilar (diámetro interior 2 mm aproximadamente), porosidad nominal 0,2 micrón. Indicado en particular para la filtración de zumos de uva, vinos, vinos espumosos y vinagres.

Características de construcción

- Realización estándar en acero inox AISI 304, dotado de estructura portante sobre pies de apoyo o ruedas, depósito de servicio, electrobombas de alimentación-relanzamiento de la circulación, automatismos y instrumentos de control. Dotación de un sistema programable de inversión del flujo (Back-wash), que permite un nivel de filtración más elevado y constante con la consiguiente prolongación de los ciclos de filtración.
- En la versión “XL” la configuración es modular: unidad básica 160 m² con membranas de 20 m², a la cual se pueden añadir (también en una fase sucesiva) otros módulos adicionales de 80 m² cada uno hasta 400 m².
- Las instalaciones están dotadas de un sistema PLC Allen-Bradley con una amplia pantalla de 10” en la versión XL y 7” en la versión Smart, a color y táctil (opcional Siemens), para una gestión totalmente automatizada de los ciclos de funcionamiento de la máquina. En particular, el test del punto de burbuja garantiza el control de la integridad de las membranas mientras que el test caudal previene la obstrucción.
- CIP a bordo de la máquina con bombas de dosificación y termorregulación del agua a la temperatura necesaria.
- Kit para saturación nitrógeno en los depósitos de alimentación y de salida filtrado, de serie en la versión “XL”.
- Principales opcionales disponibles:
 - parcialización de la máquina en caso de filtración de pequeños lotes para reducir los costes de filtración;
 - filtración del residuo sobre 20 m² para reducir al máximo los volúmenes de producto al final de la filtración;
 - doble prefiltro automático para evitar interrupciones del ciclo de filtración;
 - turbidímetro para controlar la turbidez a la salida y comprobar la integridad de las membranas;
 - depósito preparación agua caliente mediante resistencias.
- Versión espumosos (opcional). El filtro Nitor es el comodín de las bodegas, como soporte y integración de filtros existentes:
 - para las filtraciones difíciles;
 - cuando se necesita bloquear los procesos de fermentación;
 - para reducir los costes de funcionamiento debidos a coadyuvantes de filtración y mano de obra;
 - para controlar la fermentación maloláctica.



CA160XL



CA40 Smart



CA80 Smart



CSA40 Supersmart