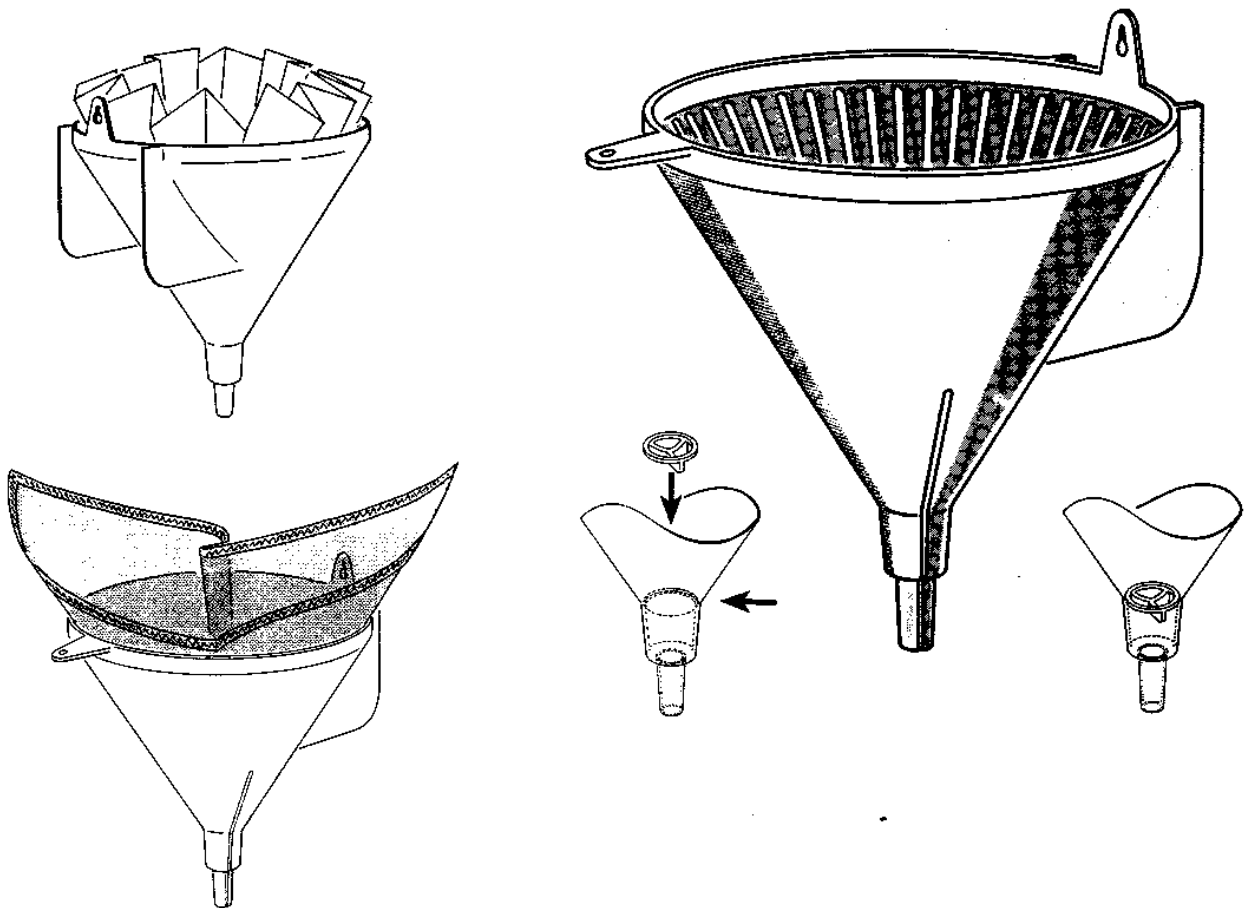


Poly-Fix-Filter

Stand 01/2000

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise



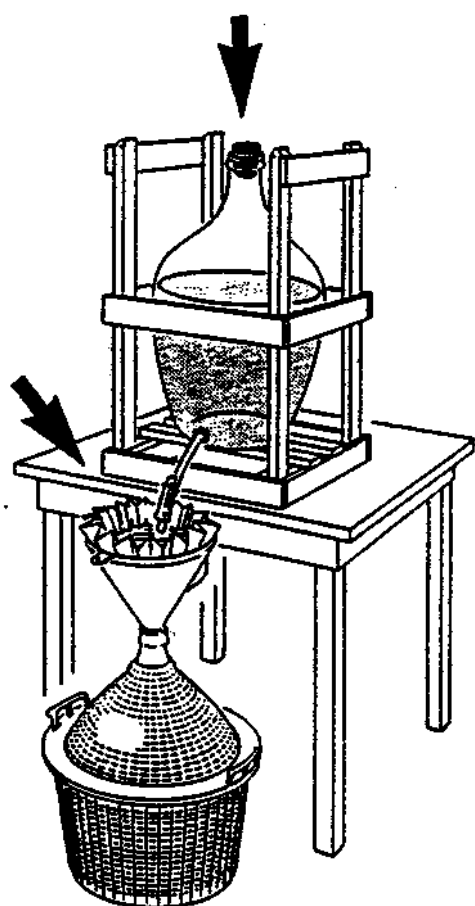
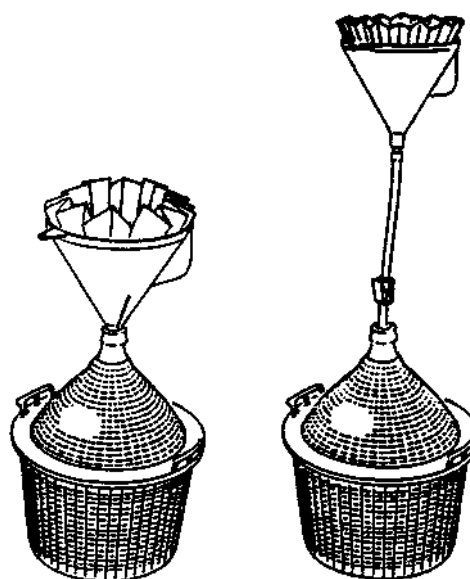
Poly-Fix-Filter aus Hostalen mit 3 Liter Volumen für die Filtration von Getränken und anderen Flüssigkeiten mittels Faltenfilter 50 cm \varnothing (1800 cm² Filterfläche):

- Nr. 1 für Obstbrände, Spirituosen, Weine, Essig und Flüssigkeiten niedriger Viskosität.
- Nr. 2 für Weine, Moste, Fruchtsäfte.
- Nr. 3 für frische Moste, Süßmoste, Liköre und Flüssigkeiten höherer Viskosität.
- Siebeinsatz aus Perlon für die grobe Klärung und für das Absieben von Grobtrub, hauptsächlich aus Fruchtsäften und Mosten.

Obstbrände, Liköre, Weine, Moste und Essig werden zur Klärung filtriert. Für kleinere Mengen haben sich Aufschütt- und Anschwemmfilter bestens bewährt. Der **Poly-Fix-Filter** aus Polypropylen besitzt folgende hervorragende Eigenschaften:

- Geruchs- und geschmacksneutraler Werkstoff für den vielfältigen Einsatz
- Alternative Verwendung von Faltenfiltern oder Perlonsieb zur Grobtrubabscheidung
- Bruch- und Verformungssicher

Der **Poly-Fix-Filter** kann entweder in die Behältermündung eingesetzt oder an der Wand in beliebiger Höhe befestigt werden. Bei Bedarf ist am Filterausgang ein Schlauch mit Quetschhahn anzuschließen.



Automatische Filtration:

Die Leistung des **Poly-Fix-Filters** ist umso größer, je mehr Faltenfilterfläche ausgenutzt wird. Optimal ist die Kombination **Poly-Fix-Filter** und Ballon mit Hahn gemäß nebenstehender Abbildung. Das Ende des Ballons mit Hahnschlauch befindet sich in Höhe des Trichterrandes innerhalb des Faltenfilters. Die Ballonmündung ist mit einem Gummistopfen luftdicht verschlossen. Bei geöffnetem Hahn läuft dann immer nur das der abfiltrierten Flüssigkeitsmenge entsprechende Quantum nach. Ein Überlaufen des Filters ist bei luftdichtem Verschluss des Ballons mit Hahnmündung unmöglich, eine Beaufsichtigung der automatischen Filtration erübrigt sich.

Die kontinuierliche Beschickung des **Poly-Fix-Filters** ist besonders vorteilhaft bei der Filtration tiefgekühlter Destillate. Durch mehrtägige bis einwöchige Lagerung bei minus 5-8°C werden die in den Destillaten enthaltenen Trübungsbildner weitgehend ausgeschieden und durch anschließende Filtration abgetrennt. Wichtig ist die Filtration des Destillates im abgekühlten Zustand, durch Erwärmung würden ausgefallene Stoffe wieder in Lösung gehen.

