

Il filtro a bagno d'olio viene interposto tra la pompa per il vuoto e il vaso di recupero della riempitrice ed ha la funzione di trattenere al suo interno zucchero e altre sostanze solide disciolte, limitando l'accumulo delle stesse all'interno della pompa.

Il corpo inferiore del filtro deve essere riempito, fino al livello indicato da una linguetta, con olio di vaselina o altro liquido oleoso inodore e insapore. L'olio deve essere controllato al termine di ogni sessione di imbottigliamento e sostituito prima che giunga alla saturazione.

N.B.: il filtro non entra a contatto con il prodotto. L'efficacia è garantita soltanto se l'olio viene sostituito periodicamente.

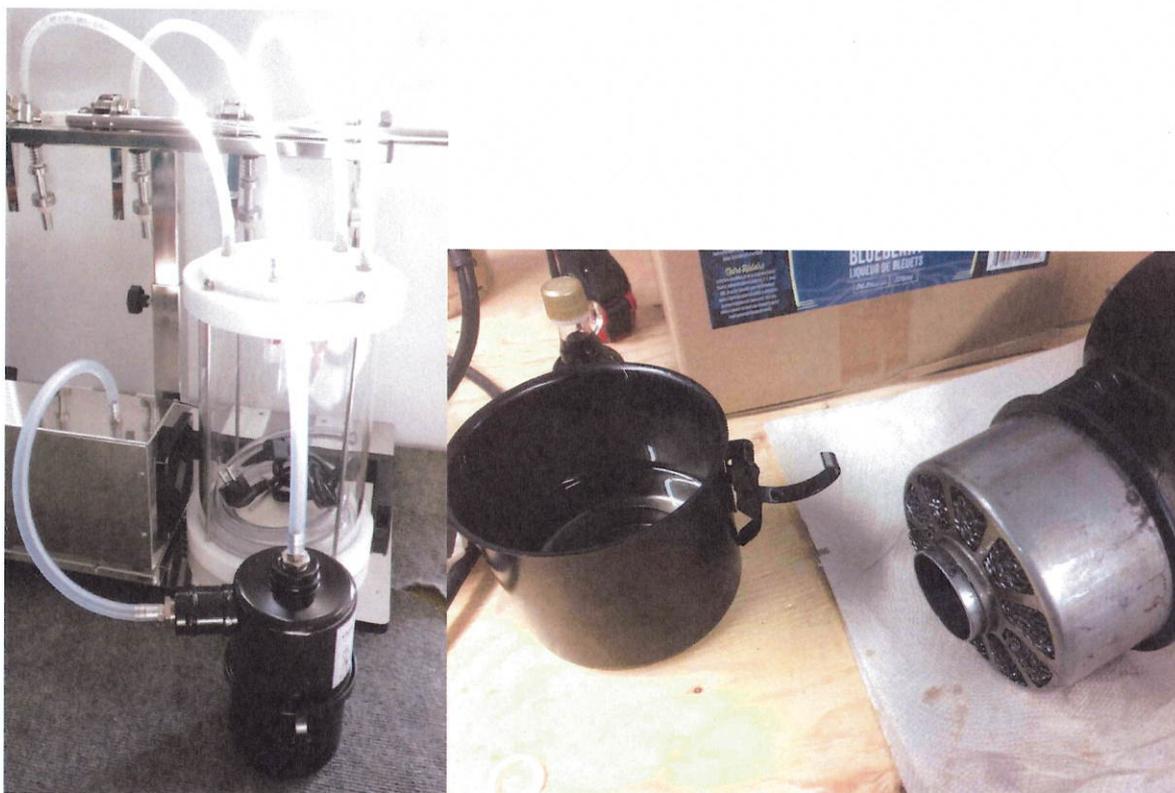
Quando si sostituisce l'olio, pulire le parti interne con detergenti senza solventi. Non lasciare asciutta la superficie interna del metallo. È meglio pulire le superfici interne con un panno e un po' di olio pulito per proteggere il metallo del filtro. Ciò garantirà una lunga durata.

The oil bath vacuum filter is positioned between the filling machine vacuum pump and the liquid recovery vessel. It is suitable to "trap" sugar and other solid substances inside the oil bath, thus reducing the encrustation process inside the vacuum pump.

The housing body contains Vaseline oil or some other odorless and flavorless oily product. The fill level is indicated by a tab on the bottom.

The oil must be checked at the end of each bottling session and changed before it becomes saturated and dirty. Note: there is no contact between oil and product. The filter efficiency is maintained if the oil is replaced periodically.

When replacing the oil, clean the internal parts with **non-solvent** cleaners. Do not leave the metal internal surface dry. It is best to wipe the internal surfaces with a cloth and a little of the new clean oil to protect the metal of the filter. This will ensure a long life.



INSTALLAZIONE FILTRO A BAGNO D'OLIO

Questo tipo di filtro viene utilizzato quando la riempitrice viene usata con prodotti liquidi contenenti un'alta percentuale di alcool e zucchero, come per esempio aceti balsamici e tutta la gamma dei prodotti che originano dei vapori che potrebbero risultare dannosi al funzionamento della pompa dell'Enolmaster.

Il filtro non è incluso all'acquisto della riempitrice, pertanto si consiglia di richiederlo direttamente alla casa costruttrice nel caso sia necessario. La Tenco S.r.l. Unipersonale non si ritiene responsabile qualora si verificassero problemi relativi ad un malfunzionamento dell'Enolmaster senza essersi premuniti di tale filtro per i prodotti con le caratteristiche descritte sopra.

Installazione:

il filtro deve essere montato sempre in posizione verticale; è tollerata un'inclinazione di max 30 gradi.

- collegare il portagomma contrassegnato con la scritta «al motore» al portagomma «A».
- collegare il portagomma contrassegnato con la scritta «vaso» al portagomma «C».

Nota: è necessario utilizzare sempre olio di tipo enologico e mantenere il livello indicato nella coppa e non oltre.

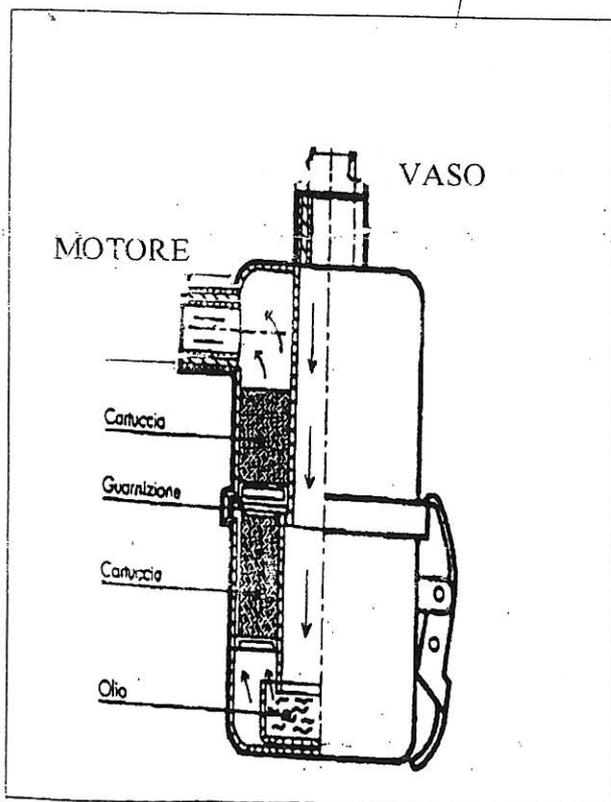


Fig: 1

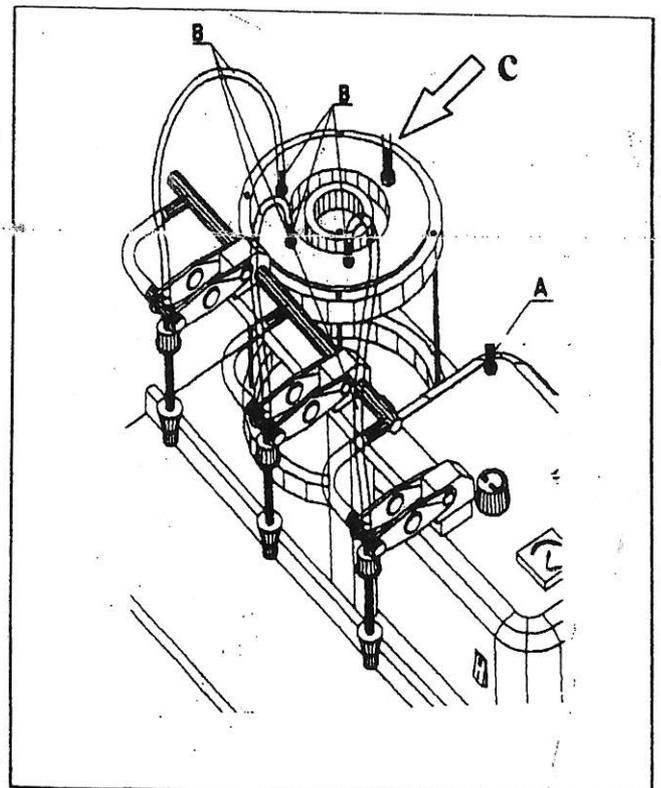


Fig. 2