

Instrukcja Filtra ciśnieniowego do miodu

Filtr ciśnieniowy pionowy o dużej powierzchni filtracyjnej przeznaczony jest do oczyszczania miodu z pozostałych po wirowaniu zanieczyszczeń.

Urządzenie proste w obsłudze, łatwe w transporcie i czyszczeniu, gdyż wybrane elementy można łatwo rozdzielić.

Wszystkie elementy filtra ciśnieniowego wykonane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej kwasoodpornej spełniają

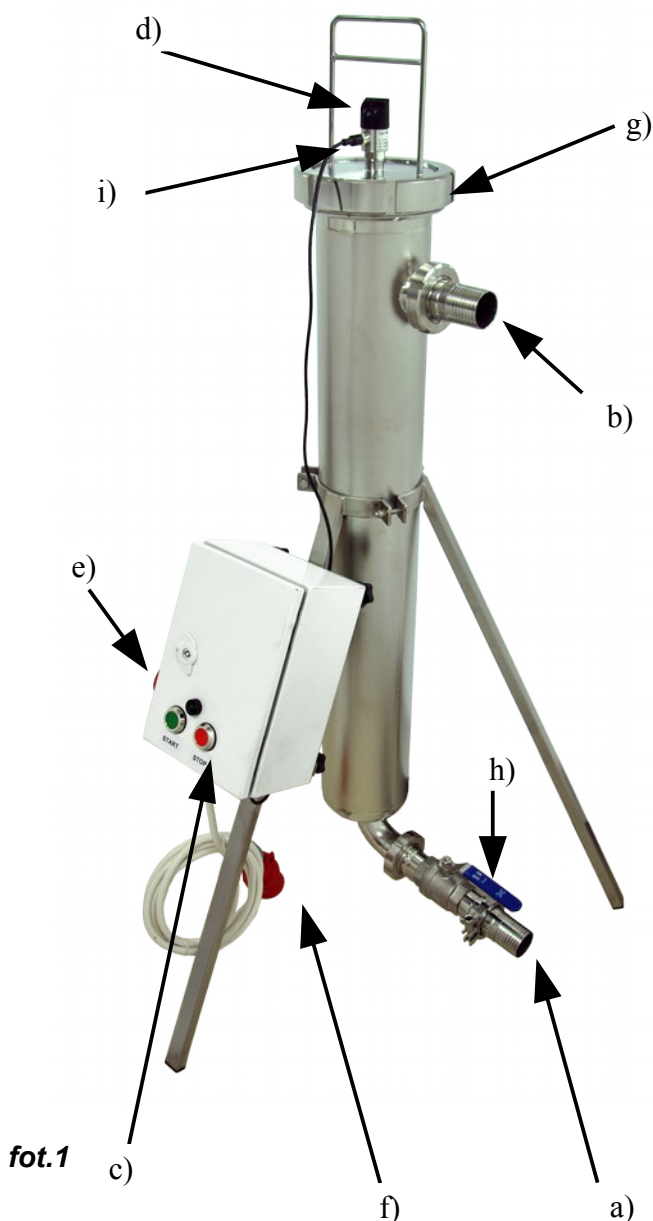
- c) skrzynka sterownicza
- d) czujnik kontroli ciśnienia.
- e) miejsce wpięcia pompy 400V lub 230 V
- f) zasilanie skrzynki sterowniczej 400V
- g) nakrętka zabezpieczająca
- h) zawór kulowy
- i) przewód od czujnika ciśnienia

Filtr do miodu składa się z perforowanego filtra wewnętrznego do wewnątrz, którego wpływa zanieczyszczony miód.



W momencie zabrudzenia filtra czujnik **d)** odłącza zasilanie w skrzynce sterowniczej, do której podłączona jest pompa **e)**.

Zabrudzony filtr należy wyjąć z wnętrza obudowy uprzednio odkręcając przewód od czujnika i nakrętkę zabezpieczającą **fol.2**.



fol.1

Miód po odwirowaniu jest przepompowywany za pomocą pompy do filtra ciśnieniowego.

OPIS URZĄDZENIA

a) Rura z zaworem, zakończona króćcem ułatwiającym nałożenie węża łączącego pompę z filtrem (dopływ miodu).

WAŻNE: Po założeniu węża doprowadzającego miód a) do filtra należy bezzwłocznie otworzyć zawór kulowy.

b) Rura zakończona króćcem ułatwiającym nałożenie węża odpływowego.



fol.2

Zabrania się prowadzenia jakichkolwiek prac konserwacyjnych podczas pracy urządzenia lub kiedy urządzenie pozostaje wpięte do sieci!

Konserwacja

Po zakończonej pracy należy wypompować pozostały miód z filtra poprzez zmianę kierunku pompowania (przestawiamy kierunek obrotów na sterowniku pompy). Następnie po wypompowaniu miodu **wyłączamy filtr z**

sieci i w kolejności odkręcamy:

1. przewód od czujnik ciśnienia **i)**
2. nakrętkę zabezpieczającą **g)**
3. wyciągamy filtr

Po umyciu osuszamy.

OPIS CZUJNIKA CIŚNIENIOWEGO

Czujnik ustawiony jest fabrycznie na 1,5 bar.

Wskazania czujnika ciśnieniowego są uzależnione od gęstości i temperatury miodu.

