



DELLA TOFFOLA GROUP

Cross-flow filters
with ceramic membranes

Filtres tangentiels
à membranes céramiques

Filtros tangenciales
con membranas cerámicas



Cross-flow filters With ceramic membranes: innovation leads the way

Della Toffola has selected and developed a highly innovative cross-flow filtration system based on the use of ceramic membranes for applications in the food-processing, industrial, chemical and pharmaceutical sectors with automatic production cycles and low environmental impact.

These membranes can filter any type of product with even high degrees of suspended solids and ensure better clarity, the maximum recovery of product (especially high value products), and keep processing losses to a minimum. They also permit the processing of products containing filtration aids, such as bentonite.

Filtres tangentiels à membranes céramiques: une innovation qui fait école

Pour la filtration dans les secteurs alimentaire, industriel, chimique et pharmaceutique avec des cycles de production automatisés et d'un faible impact environnemental, Della Toffola a choisi et développé un système tangentiel fortement innovant utilisant des membranes céramiques.

Ces membranes filtrent des produits de toute nature, quelle que soit l'intensité de la saleté, et permettent d'obtenir la meilleure limpidité possible et une récupération maximale de produit, surtout si celui-ci est d'une grande valeur, et permettent de réduire les pertes au minimum. De plus ils peuvent filtrer des produits contenant des additifs de clarification tels que la bentonite.

Filtros tangenciales con membranas cerámicas: la innovación que dicta las reglas

Para la filtración en los sectores alimentario, industrial, químico y farmacéutico con ciclos productivos automáticos y de escaso impacto ambiental, Della Toffola ha escogido y desarrollado un sistema tangencial de gran innovación, que presupone el empleo de membranas cerámicas.

Dichas membranas filtran productos de cualquier naturaleza y con cualquier nivel de impurezas; ofrecen la mejor limpidez y la máxima recuperación de producto, especialmente si su valor es elevado, y reducen las pérdidas al mínimo. Además, pueden filtrar productos que contienen coadyuvantes de clarificación, tales como la bentonita.



ADVANTAGE

- Completely automatic work cycles do not require the presence of an operator.
- Final products with 0.00 NTU turbidity can be obtained by starting from products with even incalculable NTU values.
- Filter coating in titanium dioxide guarantees excellent heat resistance and better micro-pore uniformity and density.
- Extremely high washing temperatures can be adopted for easy and efficacious membrane regeneration.
- Filtration element duration lasts up to 5 times longer than organic material membranes.
- Membranes with different porosity (ranging from ultra-filtration to micro-filtration) are available.
- This type of membrane can also be cleaned with strong detergents without undergoing deterioration.
- Backwashing can be performed at higher pressures, and more efficient, longer lasting filtration cycles can be conducted.
- This type of membrane lets the filter work at higher pressures than those possible in any other system.



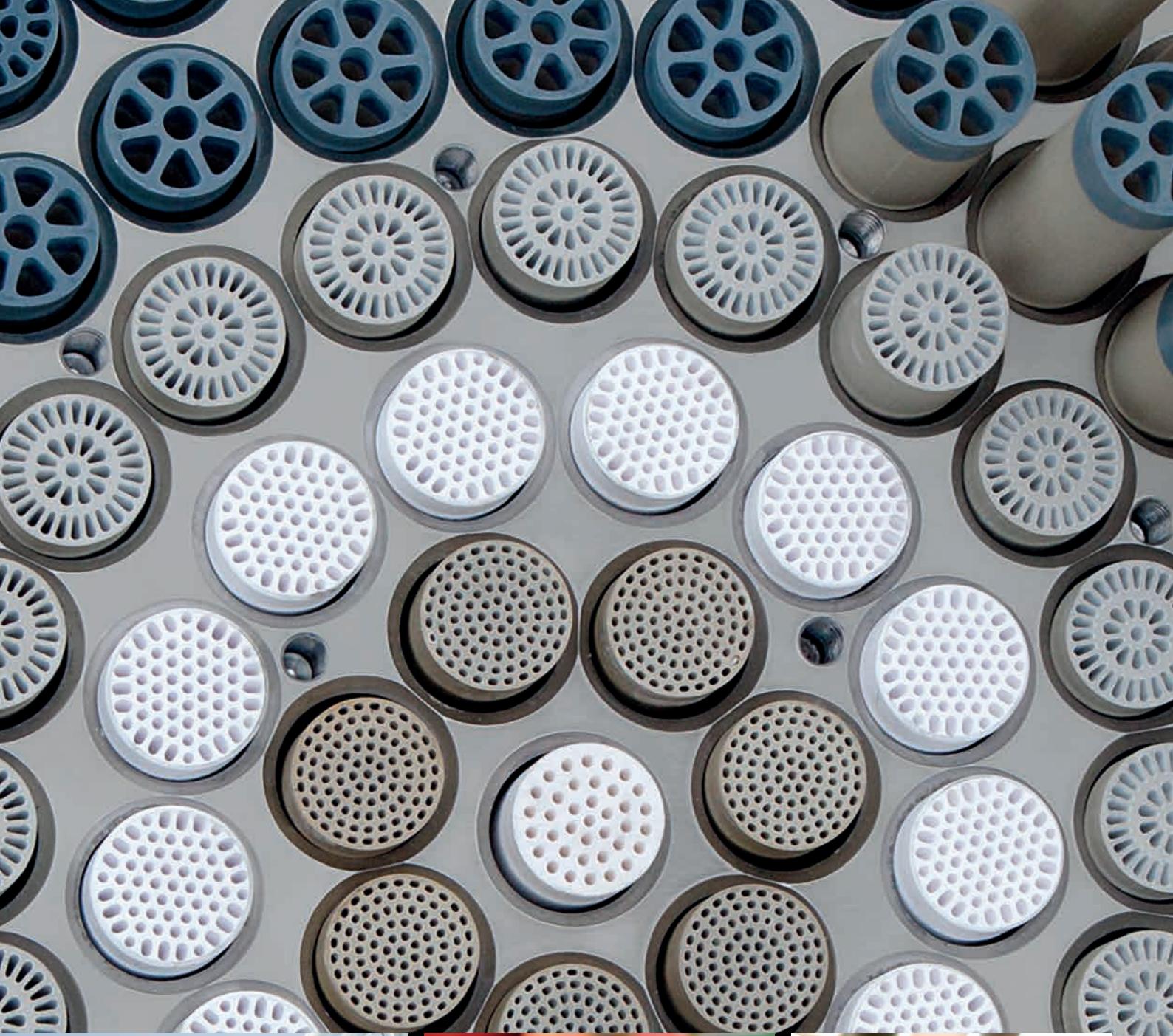
LES AVANTAGES

- Cycles de travail entièrement automatiques ne nécessitant pas la présence d'un opérateur.
- Obtention de produits d'une turbidité égale à 0,00 NTU en partant de produits avec des valeurs de NTU non détectables.
- Revêtement filtrant en oxyde de titane garantissant une excellente résistance à la chaleur et une meilleure uniformité et densité des micropores.
- Possibilité de lavages à de très hautes températures pour une régénération des membranes aussi facile qu'efficace.
- Durée des éléments filtrants jusqu'à 5 fois plus grande que la durée moyenne des membranes en matière organique.
- Possibilité d'avoir des membranes avec différentes porosités (de l'ultrafiltration à la microfiltration).
- Il permet d'effectuer le nettoyage avec des produits agressifs sans aucune détérioration.
- On peut effectuer le lavage à contre-courant avec des pressions plus élevées et de manière plus efficace en réalisant des cycles de filtration plus longs.
- La membrane solide asymétrique permet au filtre de travailler à des pressions plus élevées que n'importe quel autre système.

LAS VANTAJAS

- Ciclos de tratamiento totalmente automáticos que no requieren la presencia de un operador.
- Productos finales con turbieza de 0,00 NTU partiendo de productos con valores NTU incalculables.
- Revestimiento filtrante de óxido de titanio, que garantiza una excepcional resistencia térmica y una mayor uniformidad y densidad de los microporos.
- Posibilidad de lavado a temperaturas muy altas, para una regeneración simple y eficaz de las membranas.
- Duración de los elementos filtrantes hasta 5 veces más larga que la duración promedio de las membranas de material orgánico.
- Posibilidad de usar membranas con porosidad diferente (de ultrafiltración a microfiltración).
- Permite efectuar la limpieza con productos agresivos sin deterioro alguno.
- El "back-wash" puede ocurrir a presiones más altas y con regímenes más eficientes, realizando ciclos de filtración más largos.
- La membrana sólida asimétrica permite que el filtro trabaje con presiones más altas que cualquier otro sistema.





CROSS-FLOW FILTERS

mod. CFKN

These ceramic membrane capable of filtering countless type of product in the food-processing, industrial, chemical and pharmaceutical sectors range from Models CFKN 20 to CFKN 170 and are fully automatic in their loading, filtration, discharging, and regeneration phases.

FILTRES TANGENTIELS

mod. CFKN

Ces filtres à membranes céramiques sont en mesure de filtrer une innombrable quantité de produits des secteurs alimentaire, industriel, chimique et pharmaceutique; ils sont produits dans les modèles CFKN 20 jusqu'aux modèles CFKN 170 et sont entièrement automatiques dans toutes leurs phases de remplissage, de travail, de vidange et de régénération.

FILTROS TANGENCIALES

mod. CFKN

Estos filtros con membranas cerámicas pueden filtrar una enorme cantidad de productos del sector alimentario, industrial, químico y farmacéutico. Se producen en los modelos CFKN 20 hasta los modelos CFKN 170 y son totalmente automáticos en todas las fases de carga, tratamiento, descarga y regeneración.



CFKN 170

CROSS-FLOW FILTERS

mod. CFKI

Produced in CFKI Models 85-130-170, these cross-flow filters are fully automatic and can be expanded with supplementary filtration modules (from 20 to 170 m²) to a maximum 9 modules per filter.

FILTRES TANGENTIELS

mod. CFKI

Produits dans les modèles CFKI 85-130-170, ces filtres sont entièrement automatiques et offrent l'avantage de pouvoir être agrandis avec des modules de filtration additionnels (de 20 à 170 m²), avec un maximum de 9 modules par filtre.

FILTROS TANGENCIALES

mod. CFKN

Disponibles en los modelos CFKI 85-130-170, son totalmente automáticos y tienen la prerrogativa de poder ser ampliados con módulos de filtración adicionales (de 20 a 170 m²) hasta un máximo de 9 módulos por filtro.



CROSS-FLOW FILTERS

mod. OMNIA

Produced in a range from the OMNIA 50 to the OMNIA I 680 Model, these fully automated filters are particularly suited to the processing of all liquids with high suspended solids. OMNIA Series filters are designed and constructed for the efficient filtration of cider, juices, grape must lees, wine lees after fermentation, wine lees after clarification, and both clarified and non-clarified wines.

FILTRES TANGENTIELS

mod. OMNIA

Les filtres produits vont du modèle OMNIA 50 au modèle OMNIA I 680. Entièrement automatiques, ils sont particulièrement adaptés au traitement de tous les liquides contenant un fort pourcentage de solides en suspension.

Les filtres de la série OMNIA sont conçus et fabriqués pour traiter efficacement les liquides suivants: cidre, jus, lie de moût de raisin, lie de vin en fin de fermentation; lie de vin après clarification; vins clarifiés et vins non clarifiés.

FILTROS TANGENCIALES

mod. OMNIA

Disponibles del modelo OMNIA 50 hasta el OMNIA I 680, totalmente automáticos, son especialmente indicados para el procesamiento de todos los líquidos que contienen un porcentaje elevado de sólidos en suspensión. Los filtros de la serie OMNIA han sido diseñados y fabricados para el tratamiento eficaz de: sidra, zumos, lía de mosto de uva, lía de vino al final de la fermentación; lía de vino después de la clarificación; vinos clarificados y vinos no clarificados.



OMNIA 170

TECHNICAL DATA • DONNÉES TECHNIQUES • DATOS TÉCNICOS

MODEL MODELE MODELE	SURFACE AREA SURFACE SUPERFICIE	LENGTH LONGUEUR LARGO	WIDTH LARGEUR ANCHO	HEIGHT HAUTEUR ALTO	POWER PIUSSANCE POTENCIA
	m ²	mm	mm	mm	kW
CFKN 20/30	20	1700	915	1950	6,2
CFKN 30	30	1700	915	1950	6,2
CFKN 50	50	1700	915	2060	9,9
CFKN 85	85	1700	915	2250	13,8
CFKN 130	130	2300	1115	2540	21,6
CFKN 170	170	2300	1115	2540	26,5
CFKI 85	85	1850	1950	2400	19
CFKI 130	130	2050	2250	2650	25
CFKI 170	170	2050	2250	2650	28,5
CFKI 260	260	2850	2250	2650	48
CFKI 340	340	3050	2250	2650	55
CFKI 510	510	4050	2250	2650	81
CFKI 680	680	5050	2250	2650	107
OMNIA 50	20 ⁽¹⁾ / 35 ⁽²⁾	2600	1300	2570	11
OMNIA 85	35 ⁽¹⁾ / 60 ⁽²⁾	2600	1300	2750	15
OMNIA 130	52 ⁽¹⁾ / 90 ⁽²⁾	2800	1500	2950	26
OMNIA 170	68 ⁽¹⁾ / 118 ⁽²⁾	2800	1500	2950	29,5
OMNIA I 130	52 ⁽¹⁾ / 90 ⁽²⁾	2750	2500	2950	24,5
OMNIA I 170	68 ⁽¹⁾ / 118 ⁽²⁾	2750	2500	2950	31,9
OMNIA I 260	104 ⁽¹⁾ / 180 ⁽²⁾	4000	2500	2950	45,5
OMNIA I 340	136 ⁽¹⁾ / 236 ⁽²⁾	4000	2500	2950	61,5
OMNIA I 510	204 ⁽¹⁾ / 354 ⁽²⁾	5250	2500	2950	90,4
OMNIA I 680	272 ⁽¹⁾ / 472 ⁽²⁾	6500	2500	2950	119

CFK I - OMNIA I : Expandable model - Modèle pouvant être agrandi - Modelo ampliable

⁽¹⁾ 8-tube membrane - Membranes 8 canaux - Membranas 8 canales

⁽²⁾ 23-tube membrane - Membranes 23 canaux - Membranas 23 canales

Modular systems of larger size available on request

Sur demande, réalisation d'installations modulaires de plus grande taille

A petición se pueden realizar sistemas modulares más grandes



DELLA TOFFOLA

Installation for Moët & Chandon at Mont Aigu à Oiry in the Champagne region

Installation sur le site de Mont Aigu à Oiry en Champagne pour Moët et Chandon

Instalación Montaigu en Oiry, Champagne, para "Moët et Chandon"





If you want
to get
the best
you must
choose
the best

DELLA TOFFOLA

GROUP

DELLA TOFFOLA SpA

Via Feltrina, 72

31040 Signoressa di Trevignano [Treviso] Italy

T. +39 0423 6772 - F. +39 0423 670841

dtgroup@dellatoffola.it - dellatoffola.it