



RFS 100 FLOTATION

Länge:	580 mm
Breite:	700 mm
Höhe:	1.200 mm
Gewicht:	75 kg

Elektrische Anschlussleistung:
3,7 kW 400 V / 50 Hz

Das **ROMFIL** Flotationssystem **RFS 100** ist für den Klein- und Mittelbetrieb entwickelt und dient zum Klären von Most direkt nach der Presse. Das **RFS 100** ist äußerst leistungsfähig, wartungsfreundlich und speziell auch zum Flotieren sehr kleiner Mengen geeignet. Das **RFS 100** hat sich auch bei Flotation von Problemmosten (faules Lesegut, Botrytis, Eiswein usw.) hervorragend bewährt. Die Oberflächenbeschaffenheit und Bauweise des Systems erlaubt eine schnelle und einfache Reinigung nach dem Gebrauch. Die Anlage ist auf einen stabilen, fahrbaren Edelstahlrahmen in offener Gerüstkonstruktion montiert und mit zwei Transporträdern versehen.

Ausstattung:

- Eckrohrsieb mit 3 mm Spaltröhre
- Schaltkasten mit Motorschutz
- Kreiselpumpe aus Edelstahl
- Dosiereinheit für Gaszuführung mit Luftmengenmesser und Rückschlagventil
- Luftfiltereinheit 3-stufig mit Grobfilter, Feinfilter, Kohlefilter und Druckregulierung
- Flotationsreaktor mit Entlüftungsventil und Manometer
- Druckregulierungsventil feststellbar
- Eingangs- und Ausgangsgewinde nach Wahl
- Einrichtung für Gelatinedosage (Venturi)

Weitere Optionen gibt es natürlich auf Anfrage. Von der Einbindung des **RFS** in bestehende Systeme bis hin zur vollen Individualisierung Ihres Gerätes beraten wir Sie gerne. Viele Wünsche sind realisierbar, soweit diese die Qualität des Systems nicht negativ beeinflussen.

ROMFIL GmbH
Gau-Weinheimer-Strasse 2
55578 Wolfsheim / Germany
Tel.: +49 (0) 6701 / 91650
Fax: +49 (0) 6701 / 960013
e-Mail: info@romfil.de
www.romfil.de



RFS 100 FLOTATION

Length:	580 mm
Width:	700 mm
Height:	1.200 mm
Weight:	75 kg

Electrical power:
3,7 kW 400 V / 50 Hz

The **ROMFIL** flotation system **RFS 100** was developed for small to mid-sized wineries and clears must directly after press. **RFS** systems are highly productive, so they can be used for large quantities as well as for small amounts. The **RFS 100** is extremely powerful, easy to maintain and designed to float even very small amounts. The **RFS 100** has approved itself through the flotation of problem musts (rotten grapes, botrytis, ice wine, etc.). The flotation system is well-engineered to effect clearness and to let your system work long for your business simultaneously. The surface of the system as well as the construction itself allow an easy and quick cleaning. The systems are mounted on a stainless steel frame and are equipped with heavy-duty rollers.

Equipment:

- Corner pipe filter with 3 mm canned
- Control cabinet with engine protection
- Centrifugal pompe of stainless steel
- Dosing unit for gas connection with air flow meter and back-pressure valve
- Air filtration unit 3-stage with coarse filter, fine filter, carbon filter an pressure regulation
- Flotation reactor with a vent valve and pressure gauge
- Pressure regulating valve
- Input and output thread of your choice
- Equipment for gelatin dosage

Gladly we realize many further options available on request. From the integration of the **RFS** into existing systems up to full individualization of your equipment it is our pleasure to advise you. Many requirements are realizable, as far as these do not affect the quality of the system negatively. Get in touch with us!

ROMFIL GmbH
Gau-Weinheimer-Strasse 2
55578 Wolfsheim / Germany
Tel.: +49 (0) 6701 / 91650
Fax: +49 (0) 6701 / 960013
e-Mail: info@romfil.com
www.romfil.com

MADE IN GERMANY