



RFS 300 FLOTATION

Länge:	1.000 mm
Breite:	1.000 mm
Höhe:	1.420 mm
Gewicht:	185 kg

Elektrische Anschlussleistung:
11 kW 400 V / 50 Hz

Das **ROMFIL** Flotationssystem **RFS 300** ist für den Mittelbetrieb entwickelt und dient zum Klären von Most direkt nach der Presse. Das **RFS 300** ist äußerst leistungsfähig, wartungsfreundlich und speziell auch zum Flotieren kleiner Mengen geeignet. Das **RFS 300** 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 vier Transporträdern versehen.

Ausstattung:

- 2 Vorsiebe aus Edelstahl mit 3 mm Spaltrohr
- Schaltkasten mit Motorschutz und Drehfeldüberwachung
- 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-Prinzip)

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

MADE IN GERMANY



RFS 300 FLOTATION

Length:	1.000 mm
Width:	1.000 mm
Height:	1.420 mm
Weight:	185 kg

Electrical power:
11 kW 400 V / 50 Hz

The **ROMFIL** flotation system **RFS 300** was developed for 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 300** is extremely powerful, easy to maintain and designed to float even bigger amounts. The **RFS 300** 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:

- 2 stainless steel scalper with 3 mm canned
- Control cabinet with motor protection
- Centrifugal pump made of stainless steel
- Dosing unit for gas connection with air flow meter and back-pressure valve
- 3-stage air filtration unit with coarse filter, fine filter, carbon filter and pressure regulation
- Flotation reactor with a vent valve and pressure gauge
- Lockable pressure regulating valve
- Input and output thread of your choice
- Installation for gelatin dosage (Venturi effect)

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