

ПОНТОН

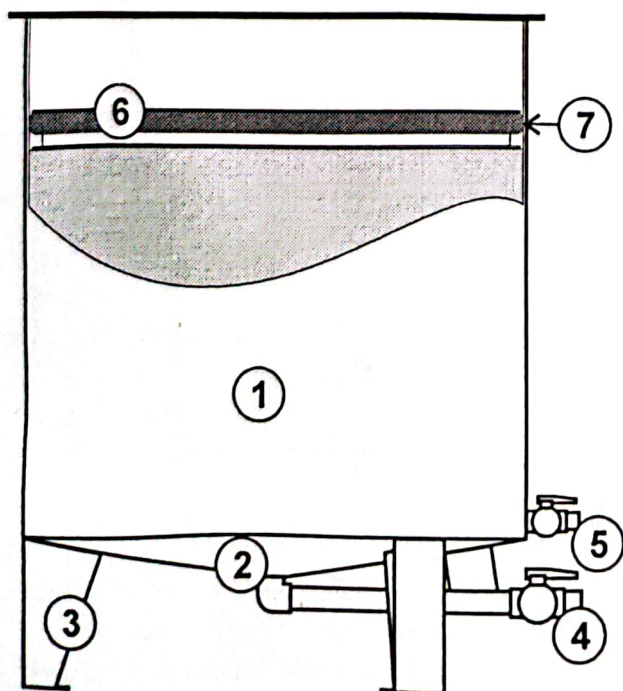
ЕМКОСТИ
С ПЛАВАЮЩЕЙ КРЫШКОЙ

Уважаемый покупатель! Большое спасибо за ваш выбор. Мы старались сделать удобный, доступный, качественный, долговечный и универсальный инструмент. Совершенства добиться не легко, но все сделано руками увлеченных специалистов с любовью к ремеслу, старанием и уважением к покупателю. Надеемся на вашу достойную оценку наших трудов. Для успешной и продолжительной службы, пожалуйста, ознакомьтесь с настоящим руководством.

Руководство по эксплуатации

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Ёмкость с плавающей крышкой ПОНТОН, предназначена для использования в качестве технологического оборудования на различных этапах бродильной технологии. Материал корпуса - пищевой полипропилен имеет высокую инертность к кислотам и щелочам, а также обладает низкой массой (легче воды) и низкой теплопроводностью. Свойства материалов и конструкция емкости позволяет качественно решать разные технологические задачи.



2. УСТРОЙСТВО. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- 1 - Цилиндрическая часть ёмкости
- 2 - Коническая часть ёмкости
- 3 - Ножки опоры
- 4 - Кран слива с конуса
- 5 - Кран слива
- 6 - Плавающая крышка
- 7 - Уплотнительная камера

В БАЗОВЫЙ комплект поставки входит: ёмкость ПОНТОН с коническим дном и ножками опор, два крана, плавающая крышка с уплотнительной камерой и гидрозатвором, насос уплотнительной камеры и руководство по эксплуатации (выборочно на поставляемые емкости)

3.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Размер | Объем(л) | | | | | Габарит | | |
|--------|----------|--------|-------|---------|--------|-------------|--------------|----------|
| | номин. | цилин. | конус | расчет. | h 10см | Высота (см) | Диаметр (см) | Вес (кг) |
| 16" | 100 | 99,7 | 4,5 | 104,2 | 16,6 | 80 | 50 | 7 |
| | 125 | 124,6 | | 129,1 | | 95 | | 8 |
| 20" | 175 | 174,3 | 7,5 | 181,8 | 23,2 | 95 | 60 | 9 |
| | 240 | 232,4 | | 239,9 | | 120 | | 10 |
| 24" | 250 | 251,9 | 12,5 | 264,4 | 33,6 | 95 | 71 | 11 |
| | 350 | 335,9 | | 348,4 | | 120 | | 13 |
| | 400 | 403,1 | | 415,6 | | 140 | | 16 |
| | 500 | 503,9 | | 516,4 | | 170 | | 18 |
| 28" | 350 | 336,7 | 16,5 | 353,2 | 44,9 | 95 | 81 | 14 |
| | 450 | 448,9 | | 465,4 | | 120 | | 15 |
| | 550 | 538,7 | | 555,2 | | 140 | | 18 |
| | 650 | 673,3 | | 689,8 | | 170 | | 22 |

4.ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед началом использования следует удалить упаковку и промыть ёмкость. Для очистки можно использовать любые моющие средства используемые с пищевым оборудованием. Абразивные моющие средства и мочалки, для очистки не использовать. Ёмкость устанавливается на ровную площадку, допустимое отклонение от вертикали 1%.

5.ЭКСПЛУАТАЦИЯ

В установленную ёмкость наливается жидкость наливом через край или насосом через шланг подсоединенным к крану, Максимальный уровень заполнения: ниже верхнего края ёмкости на высоту плавающей крышки(примерно 5 см). После заполнения ёмкости на поверхность жидкости устанавливается плавающая крышка(С), подсоединяется насос и производится накачка уплотнительной камеры до достижения её плотного прилегания и обеспечения герметичности. При накачке **избегайте излишнего давления в камере**, так как это может привести к поломке крышки и нарушению её герметичности.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

При проведении ферментации и активного брожения виноградных вин по красной схеме в ёмкости ПОНТОН, рекомендуется использование дополнительных опций: мезгафильтр, мешалка, пылевая крышка, термометр. Данные опции не входят в базовую комплектацию, поэтому требуют дополнительного согласования при заказе у производителя.

МЕЗГАФИЛЬТР вкручивается в специальную резьбу конуса ёмкости(в базовой комплектации резьба отсутствует). Позволяет снимать большее количество самотека за счет фильтрации сусла, через удерживаемую на дне конуса косточку.

МЕШАЛКА позволяет осуществлять перемешивание шапки во время ферментации без травмирования внутренних стенок ёмкости ПОНТОН.

ПЫЛЕВАЯ КРЫШКА обеспечивает легкий доступ к шапке во время перемешивания, защищает от проникновения пыли и насекомых, позволяет проводить окуривание серой ёмкости при переливках.

ТЕРМОМЕТР электронный с выносным датчиком позволяет контролировать температуру внутри ёмкости на различных технологических этапах.

ФЕРМЕНТАЦИЯ ПО КРАСНОЙ СХЕМЕ

В резьбу конуса подготовленной ёмкости ПОНТОН вкручивается мезгафильтр, проверяются краны ёмкости в положении закрыто. Ёмкость наполняется дробленым виноградным суслом после дробилки.

Максимальный уровень заполнения ёмкости должен быть ниже верхнего края ёмкости на **10-15см**. В сусло вносятся компоненты активации брожения и ферментации в соответствии с используемой технологией. Сусло перемешивается мешалкой, погружается датчик термометра, ёмкость закрывается пылевой крышкой. В процессе ферментации последующие дни происходит перемешивание шапки, процесс проходит под пылевой крышкой с контролем температуры брожения в диапазоне **+25+30С**.

По окончании ферментации и активной фазы брожения, в соответствии с применяемой технологией, происходит снятие молодого вина. К этому моменту, обычно, косточка упала на дно ёмкости образовав фильтровальное поле, удерживаемое мезгафильтром. Снятие самотека при помощи мезгафильтра осуществляется гравитационным способом через кран конуса при наличии разницы перепада высот или при помощи насоса используя буферную ёмкость.

По окончании снятия самотека, оставшаяся шапка мезги аккуратно снимается ковшиком послойно для отпрессовки в прессе, до уровня сплошного косточкового поля.

После опустошения ёмкости производится демонтаж мезгафильтра, очистка и промывка, подготовка ёмкости к следующему технологическому этапу.

ТИХОЕ БРОЖЕНИЕ

В подготовленную очищенную ёмкость ПОНТОН переливается самотек и прессовая фракция(в соответствии с избранной технологией) из буферной ёмкости. Ёмкость заполняется ниже верхнего края на высоту не менее **5см**.

В газоотводную камеру плавающей крышки устанавливается гидрозатвор.

Плавающая крышка устанавливается на поверхность жидкости(С), накачивается уплотнительная камера(**НЕ ПЕРЕКАЧИВАТЬ!**), в камеру гидрозатвора наливается жидкость. При наличии возможности ёмкость накрывается пылевой крышкой. В течении всего времени необходимо проверять давление в уплотнительной камере плавающей крышки, контроль герметичности установки плавающей крышки осуществляется визуально.

ДЕКАНТАЦИЯ

Декантация (снятие с осадка) технологический прием позволяющий отделить твёрдый осадок или осевшую при отстаивании взвесь от жидкости. Декантация применяется при снятии с отстойного или дрожжевого осадка при переливках в процессе созревания. Для проведения декантации из ёмкости ПОНТОН используют кран над конусом подсоединив к нему шланг и буферную ёмкость, используя гравитационный или насосный способ. Во время декантации, момент подхода осадка из конуса к крану и окончание процесса, определяется визуально.

СОЗРЕВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

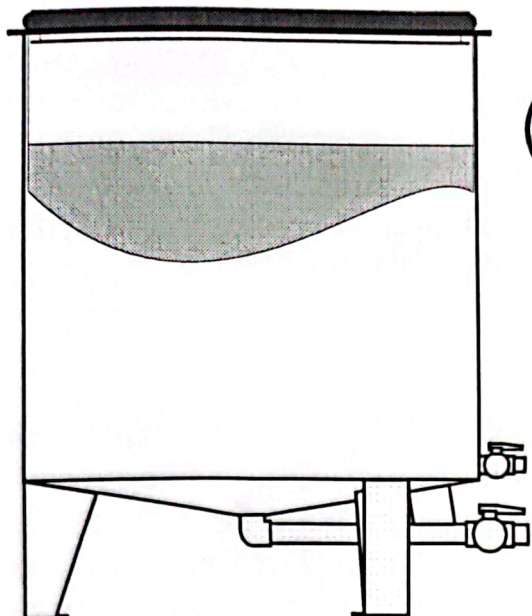
При созревании и хранении следует убрать гидрозатвор из газовой камеры плавающей крышки, а отверстие загерметизировать подручными средствами. При хранении срок экспозиции в ёмкости понтон не ограничен при условии соблюдения герметичности и правильного позиционирования плавающей крышки (С), а также соблюдения температурного режима. При возникновении температурных перепадов, следует корректировать установку плавающей крышки, в связи с температурным изменением объема жидкости. Допускается криостабилизация при отрицательных температурах. При переливках следовать инструкции по декантации. В процессе хранения желательно размещение ёмкости ПОНТОН в помещении с контролем температурного режима **+12+16С**. При отборе объема из ёмкости производить корректирующее опускание плавающей крышки для исключения контакта с кислородом воздуха.

ОКУРИВАНИЕ

Для соблюдения гигиеничности при переливках желательно проводить окуривание емкости серой, с переливкой насосом через кран «в сернистый туман». Для этих целей на нижней части пылевой крышки предусмотрена проушина на которую можно подвесить серный фитиль или окурник. **При окуривании стоит соблюдать правила техники безопасности и исключить вдыхания серного дыма во избежании отравления.**

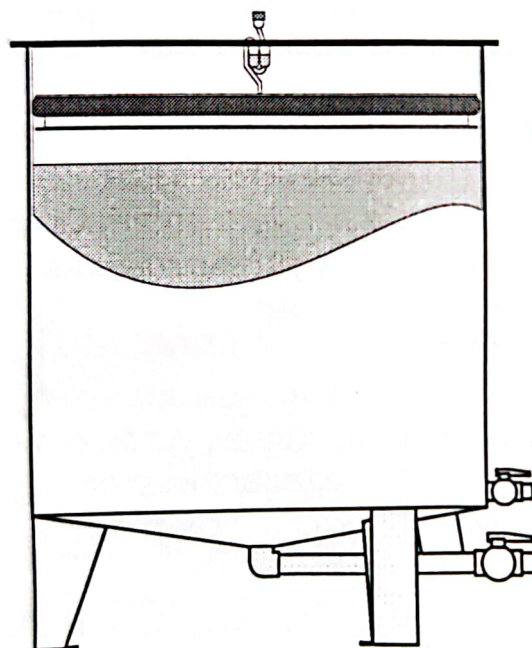
БРОЖЕНИЕ ПО БЕЛОЙ СХЕМЕ

При брожении осветленного сока по белой схеме, установка мезгафилтра не требуется. В ёмкость ПОНТОН заливается осветленный сок на уровень ниже **10-15см** верхнего края ёмкости. После внесения дрожжей и препаратов в соответствии с технологией, при помощи плавающей крышки с надутой уплотнительной камерой ёмкость накрывается (А), также можно использовать пылевую крышку. Брожение должно происходить в помещении с контролем температурного режима **+10+16С**. Спустя 2-3 суток после начала активного брожения плавающая крышка устанавливается «в распор» за счет накачивания уплотнительной камеры (В), не касаясь поверхности жидкости с зазором исключая возможное вспенивание. После окончания активного брожения плавающая крышка с установленным гидрозатвором устанавливается в нормальное положение на поверхность жидкости (С), уплотнительная камера накачивается для обеспечения герметичности.



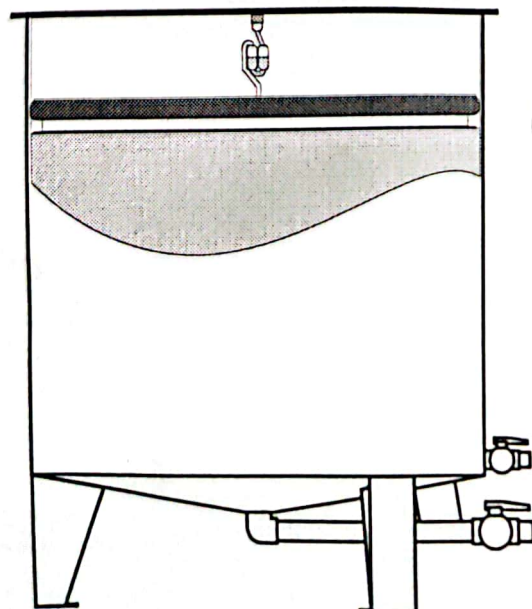
A

накрытие
плавающей крышкой
с накаченной камерой



B

установка
плавающей крышки
над поверхностью
«в распор»



C

нормальное положение
установки
плавающей крышки

ИЗМЕРЕНИЕ ОБЪЕМА

Для измерения объема жидкости находящейся внутри ёмкости ПОНТОН достаточно замерить высоту заполнения до установленной плавающей крышки в нормальном положении(С) рулеткой. Полученную высоту заполненного цилиндра перевести в дециметры и умножить на табличное значение объема для 10см прибавив к полученному результату табличный объем конуса для ёмкости вашего размера.

ГУСТЫЕ БРАГИ

При изготовлении густых браг с целью дальнейшей дистилляции в режиме потстил, потребуется использование перегонного комплекта ёмкости ПОНТОН(дополнительная комплектация) и парогенератора. Перегонный комплект состоит из пароотводного колпака и барботера. Пароотводный колпак имеет резьбовой выход позволяющий установить переход под кламповое соединение и разрезную уплотнительную камеру, для ёмкостей размером 20"возможно комплектование обжимным обручем. Барботер представляет собой круговой паропровод с отверстиями для выхода пара и присоединительной резьбой 1" для установки в резьбу конуса, вместо мезгафилтра.

Перед заполнением ёмкости устанавливается барботер. Ёмкость ПОНТОН заполняется густой брагой ниже верхнего края на 15-20см. Во время сбраживания используется пылевая крышка для работы с фруктово-ягодными брагами или плавающая крышка установленная «в распор»(В) при работе с зерновыми брагами по красной схеме.

После окончания бражения, вместо крышки устанавливается пароотводный колпак. Соединение герметизируется уплотнительной камерой в сочетании с зажимами или хомутом. На пароотводный колпак устанавливается доступный дистиллятор. К крану конуса подсоединяется паропровод парогенератора, запускается режим нагрева паром и дистилляция браги.



ВАЖНО!

Соблюдайте осторожность при эксплуатации ёмкости, не перемещайте заполненную ёмкость!

Запрещается модернизация ёмкости ПОНТОН без согласования с производителем!

Запрещается установка и использование колёс на ножках ёмкости!

Запрещается хранение и эксплуатация ёмкости, под прямыми солнечными лучами, непосредственно вблизи к нагревательным приборам, источникам ультрафиолета!

Запрещается эксплуатация на неровных поверхностях с отклонением от вертикали более чем на 1%!

При перемещении порожней ёмкости избегайте резких манипуляций и ударов!

Избыточное давление в уплотнительной камере приводит к её деформации, поломке и нарушению герметичности, данная поломка не является гарантийной!

Не используйте абразивные материалы для мойки ёмкости, используйте стандартную полипропиленовую мешалку!

Не забывайте корректировать установку плавающей крышки при изменении внутреннего объема жидкости.

6. ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Ёмкость ПОНТОН, имеет срок службы пять лет. Гарантийный срок эксплуатации 24 месяца с даты изготовления.

Гарантия действительна, при соблюдении эксплуатантом, условий настоящего руководства. **Гарантия не распространяется на уплотнительную камеру, насос, краны.**

Согласно Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992, п. 6 Перечня, изделия и материалы, полностью или частично изготовленные из полимерных материалов и контактирующие с пищевыми продуктами (посуда и принадлежности столовые и кухонные, емкости и упаковочные материалы для хранения и транспортирования пищевых продуктов, в том числе для разового использования) надлежащего качества, возврату и обмену не подлежат.

Товар сертифицирован в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), декларация качества ЕАЭС N RU Д-РУ.РА03.В.51451/23 ТН ВЭД ЕАЭС: 730900

Производство и сервис тел. +7 915 513 6 555
Сделано в России.



Больше информации о новинках на
www.loza.semenn.ru

Дата изготовления _____

Маркировка комплектности
поставляемой
ёмкости ПОНТОН

20"175МКТ

Размер Объем

Термометр

Пылевая крышка

Мезгафильтр

| Комплект поставки | | |
|-------------------|----------------|----|
| № п\п | Ёмкость ПОНТОН | ШТ |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |