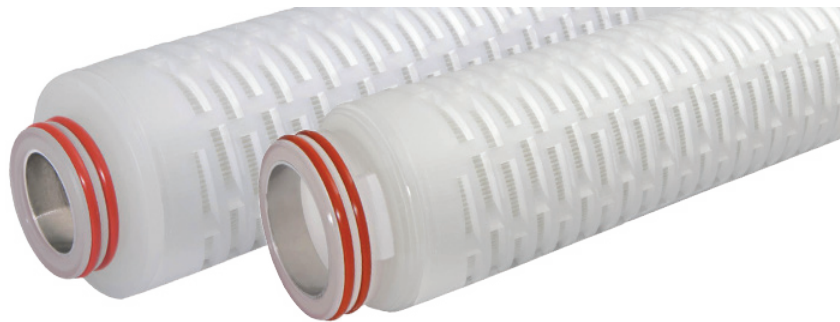


GFHNY-Serie aus Nylon und Nylon Plus+ für Nahrungsmittel und Getränke

Die hochreinen Nylon- und Nylon Plus+ Filterkerzen der GFHNY-Serie für Nahrungsmittel und Getränke mit Nylon-6,6-Membran haben sich als überlegene Filterkerzen bei der Herstellung diverser Erzeugnisse in diesem Bereich erwiesen. Die optionale Oberflächenladung mit positivem Zeta-Potential (Plus+) verbessert die Rückhalteleistung selbst für Partikel, die weit unter der angegebenen Abscheiderate liegen, für Anwendungen, welche z.B. die Entfernung von Trübung, Farbkörpern und Endotoxinen umfassen können. Die Filterkerzen werden in einem Reinraum hergestellt und mit 18 Megaohm hochreinem Wasser gespült, um Sauberkeit und geringe extrahierbare Bestandteile zu erzielen. Für wiederholte Heißwasserdesinfektion und In-situ-Dampfsterilisationszyklen entwickelt. Jedes Element wird einem Integritätstest unterzogen, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

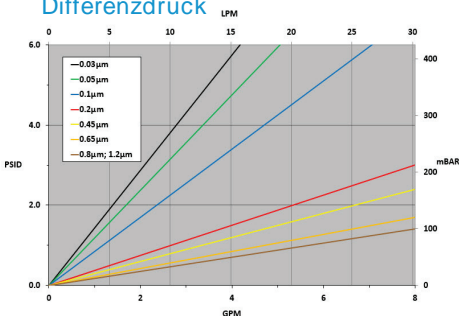


Mikrobielle Rückhalteleistung

Porenfeinheit	Prüfmikrobe	Rückhalterate (LRV)
0,2 µm	<i>Brevundimonas diminuta</i>	9,1
0,45 µm	<i>Serratia marcescens</i>	11,0
0,65 µm	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	11,0

*Unabhängig geprüft gemäß ASTM F838.

Differenzdruck



10" Filterkerze, in Wasser, Raumtemperatur

Bestellinformationen

GFHNY	Feinheit (µm)	A	Länge	C	Art der Endkappenkonfiguration	O-Ringe/Dichtungen	-	Zusatzoptionen
GFHNY+	0,03		10 Zoll (25,4 cm)		2 = DOE-Flachdichtung	B = Buna		CS = 316SS Druckfeder
	0,05		20 Zoll (50,8 cm)		3 = 222 mit Spitze	E = EPDM		I = Edelstahlinsatz
	0,1		30 Zoll (76,2 cm)		4 = 222 mit Flachkappe	S = Silikon		
	0,2		40 Zoll (101,6 cm)		6 = 226 mit Flachkappe	T = Teflon® ummanteltes Viton®		
	0,45				7 = 226 mit Spitze	V = Viton®		
	0,65				16 = 213 innen liegender O-Ring	Z = Teflon® ummanteltes Silikon		
	0,8				28 = 222 mit 3-fach Bajonett und Spitze			
	1,2							

HAFTUNGSAUSSCHLUSS: Alle Angaben über technische Eigenschaften wurden in repräsentativen Labortests unter kontrollierten Bedingungen ermittelt. Diese sind weder als Garantie, spezifische Eigenschaften oder vorhersehbare Ergebnisse zu verstehen. Die spezifische Leistung kann in Abhängigkeit von der Art der Verunreinigungen, den Flüssigkeitseigenschaften, den Durchflussraten und den Umgebungsbedingungen stark variieren. Es wird empfohlen, dass jeder Anwender gründliche Qualifikationstests durchführt, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen. Für zusätzlichen technischen Support ist auf Anfrage ein Product Performance Guide erhältlich.

DB_GFHNY_231115

Typische Anwendungen

- Mineralwasser
- Wein
- Alkoholfreie Getränke
- Pharmazeutische Erzeugnisse
- Fermentation
- Endotoxin-Entfernung

Verwendete Materialien

Membran.....Nylon 6,6
 Trägermedium.....Polypropylen
 Endkappenkonfiguration.....Polypropylen
 Stützkern.....Polypropylen
 Äußerer Stützkäfig.....Polypropylen
 O-Ringe/Dichtungen.....Buna, EPDM, Silikon, Teflon® ummanteltes Viton®, Viton®, Teflon® ummanteltes Silikon

Desinfektion / Sterilisation

Filtriertes heißes Wasser80 °C für 30 Minuten
 Dampfsterilisation.....121 °C für 30 Minuten, mehrere Zyklen
 Chemikalien: Die Filterkerzen sind mit den meisten chemischen Desinfektionsmitteln kompatibel.
 Hinweis: Für alle Filterkerzen, die mit heißem Wasser gereinigt oder dampfsterilisiert werden, ist ein optionaler Edelstahlinsatz erforderlich.

Maße

Länge:
 10 bis 40 Zoll (25,4 bis 101,6 cm) nominal
 Außendurchmesser:
 2,70 Zoll (6,9 cm) nominal

Betriebsbedingungen

Austausch-ΔP (empfohlen).....35 PSI (2,4 bar)
 Temperatur (max).....80 °C (176 °F)
 Differenzdruck (max).....50 PSI (3,4 bar) bei 20 °C (68 °F)

Biologische Sicherheit

Alle Polypropylen-Komponenten erfüllen die Spezifikationen für biologische Sicherheit gemäß USP Klasse VI - 121 °C für Kunststoffe.

Einhaltung der Lebensmittelsicherheit

Die verwendeten Materialien entsprechen den FDA-Bestimmungen für den Kontakt mit Nahrungsmitteln und Getränken, wie im US-amerikanischen Code of Federal Regulations (21CFR) beschrieben. Die Materialien, die zur Herstellung von Filtermedien und -hardware verwendet werden, gelten gemäß den EU-Richtlinien 2002/72/EG, 1935/2004 und/oder 10/2011 als lebensmittelecht.