

Série GFPES en polyéthersulfone pour alimentation et boissons

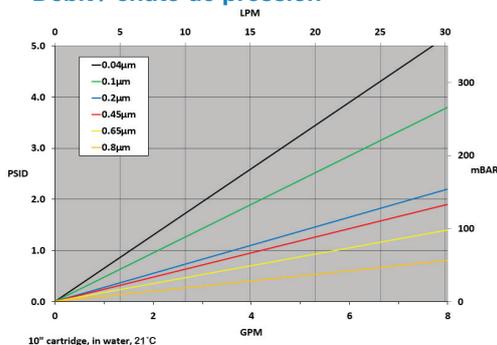
Les cartouches High Purity gamme GFPES en polyéthersulfone répondent aux exigences les plus contraignantes des industries alimentaires et des boissons. Les membranes en polyéthersulfone garantissent un débit important ainsi qu'une faible liaison protéique tout en conservant les caractéristiques organoleptiques du produit traité, ce qui en fait le choix idéal pour la production de produits de consommation. Les cartouches sont rincées avec de l'eau ultra pure pour répondre aux exigences les plus contraignantes en terme de substances extractibles. Afin de garantir une durée de vie maximale, celles-ci sont conçues pour supporter des désinfections répétées à l'eau chaude ainsi que les cycles *in situ* de stérilisation à la vapeur. Chaque élément est soumis à un test d'intégrité afin d'offrir des performances optimales. Elles sont fabriquées en salle blanche afin de satisfaire aux normes de pureté et de propreté élevées. Ces cartouches garantissent une filtration absolue des particules fines pour la filtration particulaire ainsi qu'une rétention microbienne.

Performances de rétention microbienne

Sélectivité	Challenge micro-organique	Valeur de réduction logarithmique (LRV)
0,2 µ	<i>Brevundimonas diminuta</i>	7,6
0,45 µ	<i>Serratia marcescens</i>	6,6
0,65 µ	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	4,8

* Test indépendant conformément à la norme ASTM F838.

Débit / chute de pression



Code de commande

GFPES	Sélectivité(µ)	A	Longueur	C	Types de connexions	Joints	Options
	0,04		10" (25,4 cm)		2 = Double ouverture et joint plat	B = Buna	CS = Ressort de compression en acier inox. 316
	0,1		20" (50,8 cm)		3 = 222 / pointe	E = EPDM	I = Insert en acier inoxydable
	0,2		30" (76,2 cm)		4 = 222 / plat	S = Silicone	
	0,45		40" (101,6 cm)		6 = 226 bayo / plat	T = FEP FKM*	
	0,65				7 = 226 bayo / pointe	V = FKM	
	0,8				16 = 213 / joint torique interne	Z = FEP Silicone*	
					28 = 222 3 ailettes / pointe		

* si DOE, option non disponible

CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ : Les données de filtration présentées sont représentatives des performances observées lors des essais contrôlés en laboratoire. Elles ne doivent pas être considérées comme une garantie d'aptitude à l'emploi. Les performances spécifiques peuvent considérablement varier en fonction du type de contaminant, des propriétés des fluides, des débits et des conditions environnementales. Il est recommandé aux utilisateurs de mener des essais de certification rigoureux afin de s'assurer que le produit se trouve dans un état de fonctionnement irréprochable. Si vous avez besoin d'une assistance technique supplémentaire, un Guide des performances du produit est disponible sur demande.



Matériaux de construction

Membrane.....Polyéthersulfone
Support du média.....Polypropylène
Connexions.....Polypropylène
Âme centrale.....Polypropylène
Cage extérieure.....Polypropylène
Joints.....Buna, EPDM, Silicone, FKM, FEP FKM, FEP Silicone

Désinfection/Stérilisation

Désinfection à l'eau chaude filtrée...80°C pendant 30min.

Stérilisation à la vapeur.....121°C pendant 30 min., plusieurs cycles

Produits chimiques : Les cartouches sont compatibles avec la plupart des agents de désinfection chimiques.

Remarque : Option d'insert en acier inoxydable requise pour toutes les cartouches désinfectées à l'eau chaude ou stérilisées à la vapeur, pour les connexions 222 et 226.

Applications courantes

- Vin
- Bière
- Jus
- Boissons gazeuses
- Eau en bouteille

Dimensions

Longueur : 25,4 à 101,6 cm, nominale
Diamètre extérieur : 7,0 cm, nominal

Conditions d'utilisation

Changement de pression
ΔP (recommandée)2,4 bar
Température (max).....80°C
Pression différentielle (max).....3,4 bar à 20°C

Toxicité

Tous les composants en polypropylène répondent aux exigences de sécurité biologique selon la norme USP Classe VI (121°C pour les plastiques).

Conformité aux normes de sécurité alimentaire

Les matériaux de construction sont conformes aux règlements de la FDA relatifs aux produits susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires, tel que détaillé dans le Code des règlements fédéraux des États-Unis (US Code of Federal Regulations, 21CFR). Les matériaux utilisés pour la production des éléments et matériels filtrants sont considérés comme sans danger en cas de contact avec les denrées alimentaires, conformément aux réglementations UE 1935/2004 et/ou 10/2011.