

Série GFHNY en nylon et nylon Plus+ pour l'industrie agroalimentaire

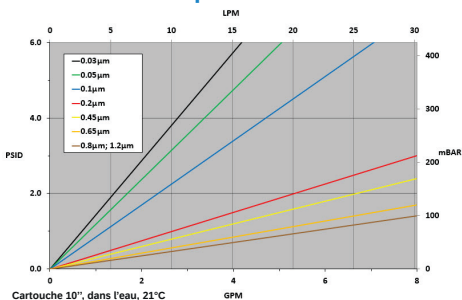
Les cartouches High Purity gamme alimentaire et boissons GFHNY grade Nylon et Nylon Plus+ sont composées de membranes en nylon 6,6 qui confèrent des propriétés de rétention microbienne importantes lors de la production de consommables très stables. L'option Plus+ confère une charge positive à la surface filtrante et augmente les performances de rétention des particules fines, d'éléments colorants et d'endotoxines. Ces cartouches sont fabriquées en salle blanche et rincées à l'aide d'une eau ultra-pure à 18 mégahms de manière à atteindre un niveau de propreté élevé et un niveau de substances extractibles faible. En outre, elles sont conçues pour tolérer les cycles répétés de désinfection à l'eau chaude et de stérilisation à la vapeur in-situ pour une durée d'utilisation maximale. Chaque élément est soumis à un test d'intégrité afin d'offrir des performances optimales.

Performances de rétention microbienne

Sélectivité	Challenge micro-organique	Valeur de réduction logarithmique (LRV)
0.2µ	<i>Brevundimonas diminuta</i>	7.6
0.45µ	<i>Serratia marcescens</i>	6.6
0.65µ	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	4.8

*Test indépendant conformément à la norme ASTM F838.

Débit / chute de pression



Code de commande

GFHNY	Sélectivité (µ)	A	Longueur	C	Type de connexions	Joints	-	Options
GFHNY+	0,03		10" (25,4 cm)		2 = Double ouverture et joint plat ¹	B = Buna-N		CS = Ressort de compression en acier inox. 316
	0,05		20" (50,8 cm)		3 = 222 / Pointe	E = EPDM		I = Insert en acier inoxydable
	0,1		30" (76,2 cm)		4 = 222 / Plat	S = Silicone		
	0,2		40" (101,6 cm)		6 = 226 Bayo / Plat	T = FEP FKM		
	0,45				7 = 226 Bayo / Pointe	V = FKM		
	0,65				16 = 213 à Joint torique interne ²	Z = FEP Silicone		
	0,8				28 = 222 à 3 Pattes & ailette			
	1,2							

¹Lorsque le code 2 (DOE) est appliqué, les options T et Z ne sont pas disponibles.

²En Silicone et EPDM uniquement.

CLAUSE 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.

DS_GFHNY_D036A_FT



Matériaux de construction

Membranes.....Nylon 6,6
Support du média.....Polypropylène
Connexions.....Polypropylène
Âme centrale.....Polypropylène
Cage extérieure.....Polypropylène
Joints.....Buna, EPDM, Silicone
 FEP Silicone, FKM, FEP FKM

Désinfection / Stérilisation

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

- Eau en bouteille
- Vin
- Boissons gazeuses
- Produits pharmaceutiques
- Fermentation
- Élimination d'endotoxines

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.