

Les cartouches filtrantes Ultipor N66 sont spécialement conçues pour la stabilisation microbienne des aliments et des boissons.

## Description

Les cartouches filtrantes Ultipor N66 comprennent un média plissé en Nylon 6,6 intégré dans des cartouches à une seule extrémité ouverte (SOE) en vue de s'adapter aux corps de filtre sanitaires. Ces éléments assurent une stabilisation microbienne fiable, économique et efficace pour une vaste gamme d'applications de l'agroalimentaire.

Les cartouches filtrantes Ultipor N66 sont adaptées à des cycles répétés de désinfection à la vapeur et à l'eau chaude *in situ*, pour une durée de vie plus longue.

## Caractéristiques et avantages

Caractéristiques	Avantages
Milieu filtrant hydrophile disponible en multiples seuils de rétention microbienne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité de filtration homogène</li> <li>• Stabilisation microbienne ciblée des boissons et des ingrédients</li> <li>• Facile à mouiller et contrôlable à l'aide d'un test d'intégrité</li> </ul>
Cartouches résistantes à de nombreux cycles de désinfection et produites sans aucun adhésifs ni surfactants	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiabilité des procédés</li> <li>• Filtration économique</li> </ul>
Cartouches avec numéros de série individuels	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traçabilité totale</li> </ul>

## Qualité

- Cartouches produites dans un environnement contrôlé
- Fabriquées conformément au système de management de la qualité certifié ISO 9001:2008

## Aptitude au contact alimentaire

Vous trouverez sur le site Internet de Pall <http://www.pall.com/foodandbev> une déclaration de conformité aux exigences de la législation nationale et/ou des réglementations régionales concernant l'utilisation au contact des aliments.

# Cartouches filtrantes Ultipor® N66

## Pour la réduction et la rétention microbienne



Cartouches filtrantes Ultipor N66 dotées d'une structure en polyester

## Applications typiques

Grades	Applications
NF, NL et NA	Filtration de fluides aqueux (tels que l'eau ou les ingrédients)
NB et NK	Filtration de fluides liquides alcoolisés en vrac (p. ex. le vin et la bière) ou fluides aqueux (p. ex. ingrédients)

## Matériaux de construction

Matériau filtrant	Nylon avec substrat non-tissé en polyester
Support et drainage	Polyester
Cage, âme	Polypropylène
Joint torique	Copolymère éthylène propylène ou élastomère de silicone

### Pour les références commençant par AB\_

Adaptateur et extrémité à ailette	Polyester
Adaptateur	Polyester

### Pour les références commençant par ABN\_

Adaptateur et extrémité à ailette	Nylon non pigmenté 6-10
Adaptateur	Nylon non pigmenté 6-10 avec bague de renforcement interne en acier inoxydable

## Informations techniques

### Caractéristiques de fonctionnement avec les fluides compatibles<sup>1</sup>

Pour les références commençant par ABN_	
Température maximale de service en continu	80 °C
Pression différentielle maximale (co-courant)	Température de service
5,4 bard	50 °C
4 bard	80 °C
2,1 bard	90 °C
300 mbard	140 °C
Pour les références commençant par AB_	
Température maximale de service en continu	60 °C
Pression différentielle maximale (co-courant)	Température de service
5,4 bard	50 °C
4 bard	80 °C
300 mbard	140 °C

<sup>1</sup> Sont compatibles les fluides qui n'entraînent pas de gonflement, ne ramollissent pas et n'affectent pas les composants du filtre.

### Stérilisation et désinfection

Pour les références commençant par ABN_		
Méthode	Température	Durée cumulée <sup>2</sup>
Eau chaude	80 - 85 °C	100 heures
Vapeur	110 °C	50 heures*
Vapeur	125 °C	16 heures*
Vapeur	140 °C	4 heures*
Pour les références commençant par AB_		
Méthode	Température	Durée cumulée
Vapeur	125 °C	16 heures*
Vapeur	140 °C	4 heures*

<sup>2</sup> Mesuré dans des conditions de test en laboratoire. La durée cumulée réelle dépend des conditions de réalisation du processus. Pour les applications nécessitant une stérilisation ou une désinfection, Pall recommande d'utiliser les adaptateurs Code 7 afin d'assurer l'étanchéité du filtre après refroidissement. Les cartouches doivent être refroidies à la température de fonctionnement du système avant utilisation. Contacter Pall pour les procédures recommandées.

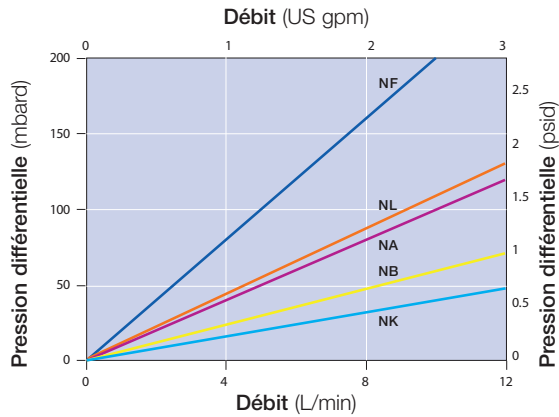
\* Lorsque cela est indiqué, des cycles de désinfection d'une heure ont été utilisés.

### Seuil de rétention microbien dans les liquides

Le grade NF (2 couches de milieu filtrant) produit un effluent stérile lorsqu'il est soumis à un challenge  $>10^7$  UFC/cm<sup>2</sup> de surface effective de filtration avec *Brevundimonas diminuta* (ATCC19146). Des données de réduction microbienne pour des applications spécifiques peuvent être disponibles pour d'autres grades. Veuillez contacter votre représentant Pall pour obtenir des informations spécifiques pour une application donnée.

Les grades NA, NF et NL sont recommandés pour la filtration de l'eau et des liquides aqueux. Les grades NB et NK sont recommandés pour la filtration de boissons alcoolisées en vrac telles que le vin et la bière. Tous les grades peuvent convenir à une filtration de solution d'ingrédients. Veuillez contacter Pall pour des informations sur le dimensionnement en fonction de votre application spécifique.

### Débits typiques<sup>3</sup>



<sup>3</sup> Perte de charge initiale typique  $\Delta P$  par élément de 254 mm (10"), eau à 20 °C, viscosité 1 cP. Pour une assistance concernant le filtre, le dimensionnement ou la sélection du corps de filtre, veuillez contacter votre représentant Pall. Chaque courbe est étiquetée avec le code de commande approprié pour le grade testé. Veuillez consulter le paragraphe d'informations sur les références de commande pour une description du seuil de filtration.

### Références de commande

Ces informations précisent la structure des références et les options possibles. En ce qui concerne la disponibilité des options spécifiques et pour plus de détails sur les corps de filtre, veuillez contacter Pall.

Référence : **AB**  **N**  **7**  **W**

Tableau 1 Tableau 2 Tableau 3 Tableau 4 Tableau 5 Tableau 6

**AB**  **N**  **7**  **W**

Tableau 2 Tableau 3 Tableau 5 Tableau 6

#### Tableau 1: Matériel

Code	Description
N*	Nylon non pigmenté 6-10
Néant	Polyester

\* Disponible uniquement en Code 7 (Tableau 4)

#### Tableau 4: Adaptateur

Code	Description
3	SOE – une seule extrémité ouverte, l'autre extrémité fermée plate et joints toriques 222 externes, en polyester uniquement
7	SOE – une seule extrémité ouverte avec extrémité à ailette, 2 ergots de verrouillage et joints toriques 226 externes
8	SOE – une seule extrémité ouverte avec extrémité à ailette et joints toriques 222 externes, en polyester uniquement
28	SOE – une seule extrémité ouverte avec extrémité à ailette, 3 ergots de verrouillage et joints toriques 222 externes, en polyester uniquement

(Il est possible que les Codes 3, 7, 8 et 28 soient disponibles dans certains grades ; vérifiez la disponibilité des codes auprès de votre représentant Pall.)

#### Tableau 2: Longueur nominale

Code	Longueur
1	254 mm (10")
2	508 mm (20")
3	762 mm (30")
4	1016 mm (40")

#### Tableau 3: Seuil de rétention microbien

Code	Seuil de rétention microbien (µm) dans les liquides	Couches de membrane
NA	0.2	1
NF	0.2	2
NB	0.45	1
NL	0.45	2
NK	0.65	1

#### Tableau 5: Application

Code	Description
B*	Pour la filtration de la bière
Néant	Pour toutes les autres applications

\* Disponible uniquement pour les grades NB et NK

#### Tableau 6: joint torique

Code	Description
H4	Elastomère de silicone
J	Copolymère éthylène propylène



Pall Corporation

Pall Food and Beverage  
 25 Harbor Park Drive  
 Port Washington, NY 11050  
 +33 1 30 61 32 21 téléphone  
 +1 866 905 7255 appel gratuit

### Consultez notre site Internet à l'adresse [www.pall.com/foodandbev](http://www.pall.com/foodandbev)

Pall Corporation a des bureaux et des usines partout dans le monde. Pour trouver le représentant Pall de votre région, rendez vous sur le site : [www.pall.com/contact](http://www.pall.com/contact)

Veuillez contacter Pall Corporation pour vérifier si les produits sont conformes aux exigences de la législation nationale et/ou des réglementations régionales concernant l'utilisation au contact de l'eau et des aliments.

En raison des évolutions technologiques liées aux produits, systèmes et/ou aux services décrits ici, les données et procédures sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Veuillez contacter votre représentant Pall ou consulter le site [www.pall.com](http://www.pall.com) pour vérifier que les informations sont toujours en vigueur.

© Copyright 2011, Pall Corporation. Pall, (PALL) et Ultipor sont des marques de Pall Corporation. ® indique une marque déposée enregistrée aux États-Unis. Filtration. Separation. Solution.SM est une marque de service de Pall Corporation.