

Description

Les cartouches filtrantes MEMBRACart XL II ont été développées et validées pour l'industrie agroalimentaire afin d'éliminer de manière sûre et fiable les micro-organismes. Le milieu filtrant est constitué d'une membrane en polyéthersulfone de haute efficacité qui, associée à la construction du filtre MEMBRACart XL II, garantit d'excellents résultats en terme de durée de vie et de qualité de filtration.

La cartouche MEMBRACart XL II est un excellent choix pour la filtration finale avant la mise en bouteilles ou le conditionnement des boissons et des liquides.

Caractéristiques et avantages

- Matériau filtrant inerte préservant les propriétés organoleptiques du produit à filtrer
- Réduction fiable et efficace des micro-organismes
- Large plage de compatibilité chimique
- Capacité de stérilisation répétée pour une utilisation économique
- Facile à mouiller à l'eau froide pour réaliser le test d'intégrité

Qualité

- Éléments fabriqués dans un environnement contrôlé
- Fabriqués conformément à un système de management de la qualité certifié ISO 9001:2008
- Chaque élément filtrant subit un test d'intégrité individuellement à l'issue de la fabrication

Aptitude au contact alimentaire

Vous trouverez sur le site Internet de Pall 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.

Traçabilité

Pour garantir la traçabilité, chaque élément de filtre est marqué sur la cage avec une référence et un numéro de lot. De plus, chaque cartouche filtrante porte un numéro de série individuel. Le nom du produit, le seuil de rétention, la référence et le numéro du lot sont indiqués sur l'étiquette de l'emballage.

Cartouches filtrantes MEMBRACart XL II

Rétention microbienne fiable



Élément filtrant MEMBRACart XL II

Réduction de titre typique¹

| Seuil de rétention | Micro-organisme de test | Réduction de titre |
|--------------------|---------------------------------|--------------------|
| 0,2 µm | <i>Brevundimonas diminuta</i> | ≥10 ¹⁰ |
| 0,45 µm | <i>Serratia marcescens</i> | ≥10 ⁹ |
| 0,65 µm | <i>Saccharomyces cerevisiae</i> | ≥10 ¹⁰ |

¹ La réduction de titre typique est déterminée en laboratoire sur un élément de longueur de 254 mm (10") grâce à un test en phase liquide

Matériaux de fabrication

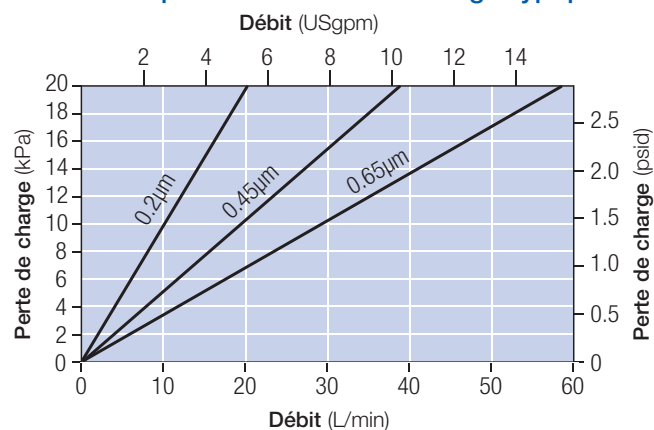
| | |
|--|---|
| Embouts | Polypropylène |
| Cage | Polypropylène |
| Couches de Drainage / Support non tissés | Polypropylène |
| Membrane de filtration | Polyéthersulfone (Hydrophile) |
| Ame centrale | Polypropylène |
| Adaptateur | Polypropylène (Bague en acier inox dans les adaptateurs 7, 8 et 41) |
| Joint toriques | Élastomère silicone |

Tous les éléments de fabrication du filtre MEMBRACart XL II sont assemblés par thermosoudage, autrement dit sans aucun adhésif.

Caractéristiques Techniques

| Longueur nominale | Surface nominale de filtration |
|-------------------|--|
| 254 mm (10") | 0,6 m ² (6,5 ft ²) |
| 508 mm (20") | 1,2 m ² (13 ft ²) |
| 762 mm (30") | 1,8 m ² (19,5 ft ²) |
| 1016 mm (40") | 2,4 m ² (26 ft ²) |

Caractéristique Débit / Perte de Charge Typique



Débit typique par élément de 254 mm (10") pour de l'eau propre

Information pour les commandes

Référence : 419 A W SP
Tableau 1 Tableau 2 Tableau 3

Tableau 1 : Seuil de rétention microbienne

| Code | Seuil |
|------|---------|
| 020 | 0,2 µm |
| 045 | 0,45 µm |
| 065 | 0,65 µm |

Tableau 2 : Adaptateur

| Code | Description |
|------|--|
| 03 | SOE - une seule extrémité ouverte avec extrémité fermée plate et joints toriques externes 222 |
| 07 | SOE - une seule extrémité ouverte avec extrémité fermée à ailette, double baïonnette et joints toriques externes 226 |
| 08 | SOE - une seule extrémité ouverte avec extrémité fermée à ailette et joints toriques externes 222 |
| 41 | SOE - une seule extrémité ouverte avec extrémité fermée à ailette, triple baïonnette et joints toriques externes 222 |

Pression différentielle maximale admissible

La pression différentielle maximale admissible par les filtres MEMBRACart XL II dans le sens normal de filtration est indiquée dans le tableau ci-dessous.

| Température | Pression différentielle max. admissible ² |
|--------------------------------|--|
| Jusqu'à 40°C (104°F) | 500 kPa (5 bard) (72,51 psid) |
| De 40°C à 80°C (104°F à 176°F) | 300 kPa (3 bard) (43,51 psid) |

² Dans des fluides totalement compatibles qui n'attaquent pas chimiquement, ne ramollissent pas, ni n'affectent pas le filtre.

Stérilisation et Désinfection

Les filtres MEMBRACart XL II peuvent être soumis à des stérilisations répétées à la vapeur ou à l'autoclave *in situ*, ou être désinfectés à l'eau chaude.

| Milieu | Température | Pression différentielle max. admissible | Durée cumulée ³ |
|------------|-----------------|---|----------------------------|
| Vapeur | 125 °C (257 °F) | 30 kPa (0,3 bard) (4,4 psid) | 50 heures ⁴ |
| Eau chaude | 85 °C (185 °F) | 250 kPa (2,5 bard) (36,3 psid) | 50 heures |

³ Mesurée dans des conditions d'essai en laboratoire. La durée réelle cumulée dépend des conditions du process.

⁴ Remarque : 35 heures pour les cartouches filtrantes MEMBRACart XL II de 0,2 µm.

Exemple de Référence : 419 A 020 W 07 3 SP

(Voir les codes des références imprimés en gras dans les tableaux)

Tableau 3 : Longueur Nominale

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



Pall Food and Beverage

25 Harbor Park Drive
 Port Washington, NY 11050
 +1 516 484 3600 téléphone
 +1 866 905 7255 appel gratuit

Saint Germain en Laye - France
 +33 (0)1 30 61 38 00 téléphone
 +33 (0)1 30 61 22 61 fax

Visitez notre site 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

Veillez 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 services décrits dans le présent document, les données et procédures sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable. Veuillez contacter votre représentant Pall ou consulter le site www.pall.com pour vérifier si ces informations restent en vigueur.

© Copyright 2010, Pall Corporation. Pall et 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.