

Description

Les cartouches filtrantes Nexis A sont idéales pour les processus rigoureux de clarification dans l'agroalimentaire. La technologie à fibres CoLD™ (Co-Located Large Diameter) brevetée par Pall fournit aux filtres Nexis A un support interne doté d'une capacité élevée de rétention des contaminants.

Les cartouches filtrantes Nexis A procurent une efficacité de rétention >99,9 % avec une performance régulière. La structure à gradient de pore fixe assure une préfiltration et une filtration fine au sein de la même cartouche, permettant d'obtenir une baisse des coûts de filtration.

Ces cartouches sont parfaitement étudiées pour les processus agroalimentaires qui exigent une préfiltration performante à moindre coût.

Qualité

- Cartouches produites dans un environnement contrôlé
- Fabriquées conformément à un 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.

Cartouche filtrante Nexis® A

Pour la clarification et la réduction particulaire



Cartouches filtrantes Nexis A

Milieux

- Tous les polypropylènes
- Structure à gradient et à taille de pores fixe
- Résistant au relargage
- Absence d'utilisation d'adhésifs ou de surfactants

Cartouche

- Âme centrale pour une résistance mécanique élevée
- Performance homogène
- Volume mort limité pour une capacité de rétention élevée
- Disponible dans des configurations multiples

Informations techniques

Caractéristiques de fonctionnement dans des liquides compatibles

Pression différentielle maximum	Pression différentielle de remplacement recommandée	Température de service
4,14 bard	2,4 bard	30 °C
1,72 bard	-	66 °C
1,03 bard	-	82 °C

Sont compatibles les fluides qui n'entraînent pas de gonflement, ne ramollissent pas et n'affectent pas les composants du filtre

Stérilisation et désinfection

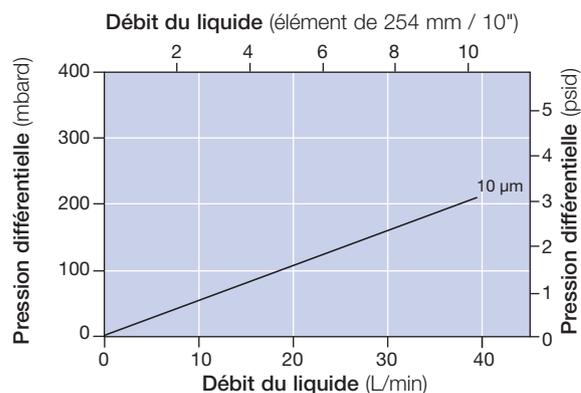
- Les cartouches à une seule extrémité ouverte (SOE) peuvent être stérilisées en autoclave pendant 30 minutes à 121 °C si aucune contrainte axiale n'est exercée sur les extrémités de la cartouche. Les cartouches doivent être refroidies jusqu'à la température de service du système avant toute réutilisation.
- La stérilisation à la vapeur n'est pas recommandée.

Seuil de rétention dans les liquides (µm)

99,9 % d'efficacité	90 % d'efficacité
9.5	4.7

Les taux de rétention des cartouches filtrantes Nexis A sont basés sur le protocole d'essai d'efficacité en dynamique de Pall. Cet essai destructif en un seul passage s'inspire des procédures de test de la norme ASTM F-795. Une fine poudre est utilisée comme contaminant de test.

Débits



* Pour de l'eau propre à température ambiante, pour les liquides d'une viscosité autre que 1 cP, multiplier la perte de charge ΔP par la viscosité en cP.

Références de commande

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

Référence : NXA 10 U W

Tableau 1 Tableau 2 Tableau 3

Tableau 1 : Longueur nominale

Code	Description
Style DOE uniquement :	
10	254 mm (10")
20	508 mm (20")
295	749 mm (29,5")
30	762 mm (30")
Style SOE uniquement :	
10	254 mm (10")
20	508 mm (20")
30	762 mm (30")
40	1 016 mm (40")

Tableau 2 : Adaptateur

Code	Description
Néant	DOE - double ouverture sans adaptateur
M3	SOE - une seule extrémité ouverte avec extrémité fermée plate et joints toriques 222 externes
M7	SOE - à une seule extrémité ouverte à ailette, joints toriques 226 externes

Tableau 3 : Matériau des joints toriques

Code	Description
S	Elastomère de silicone
E	Copolymère éthylène propylène

* Styles d'adaptateur M3 et M7 uniquement



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

Portsmouth – UK
+33 (0)1 30 61 38 00 téléphone
+44 (0)23 9230 2509 fax
industrialeu@pall.com

Consultez notre site Internet à l'adresse 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

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 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 pour vérifier que les informations sont toujours en vigueur. Les produits présentés dans cette documentation peuvent être couverts par un ou plusieurs des brevets suivants : EP 830,191; US 5,591,335; US 5,653,833; US 5,681,469; US 5,690,782; US 5,730,820; US 5,733,581; US 5,741,395; US 5,783,011.

© Copyright 2009, Pall Corporation. Pall, CoLD et Nexis sont des noms de marques de Pall Corporation.

* indique une marque déposée enregistrée aux États-Unis. Filtration. Separation. Solution.sm est une marque de service de Pall Corporation.