

## MEMBRACart XL II Cartuchos filtrantes

### Retención microbiana de confianza

#### Descripción

Los cartuchos filtrantes MEMBRACart XL II se han desarrollado y validado para la producción de bebidas con el fin de proporcionar una eliminación segura y fiable de los microorganismos que provocan el deterioro de los alimentos. El medio filtrante es una membrana de polietersulfona de alta eficacia que, en combinación con la estructura del filtro MEMBRACart XL II, garantiza una vida útil y unos resultados de filtración excelentes.

El MEMBRACart XL II es una opción excelente como filtro final antes del embotellado o almacenamiento de bebidas y productos alimenticios líquidos.

#### Características y ventajas

- El material filtrante inerte preserva las propiedades organolépticas del producto
- Reducción fiable de microorganismos
- Amplia compatibilidad química
- Capacidad de reesterilización para un funcionamiento económico
- Fácil de humectar con agua fría para pruebas de integridad

#### Calidad

- Cartuchos fabricados en un entorno controlado
- Fabricado según el Sistema de gestión de calidad certificado ISO 9001:2015
- Cada elemento filtrante se somete a una prueba de integridad antes de salir de fábrica.

#### Conformidad para contacto con alimentos

Consulte el sitio web de Pall [www.pall.com/foodandbev](http://www.pall.com/foodandbev) para ver la declaración de conformidad con la legislación nacional específica y/o los requisitos normativos regionales para el uso en contacto con alimentos.

#### Trazabilidad

Para garantizar la trazabilidad, cada elemento filtrante está marcado en la estructura externa con el código del producto y el número de lote. Además, cada cartucho filtrante lleva un número individual. El nombre del producto, el grado de filtración, el código de pedido y el número de lote se indican en la etiqueta de embalaje.



Elemento filtrante MEMBRACart XL II

#### Título de retención<sup>1</sup>

| Grado de retención | Organismo de prueba           | Título de retención |
|--------------------|-------------------------------|---------------------|
| 0,2 µm             | <i>Brevundimonas diminuta</i> | ≥ 10 <sup>10</sup>  |

<sup>1</sup> El Título de reducción se determina con líquidos en pruebas de laboratorio con filtros de 10".

#### Materiales de fabricación

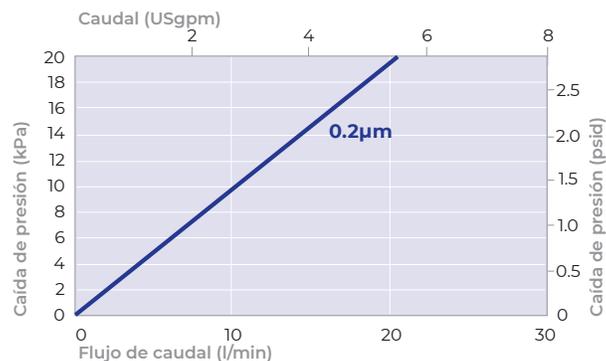
| Componente         | Description   |
|--------------------|---|
| Tapas              | Polipropileno   |
| Estructura externa | Polipropileno   |
| Drenaje / Soporte  | Polipropileno   |
| Membrana filtrante | Polietersulfona (hidrófila)                                       |
| Núcleo             | Polipropileno   |
| Adaptador          | Polipropileno (anillo de acero inoxidable en adaptador 7, 8 y 41) |
| Juntas tóricas     | Elastómero de silicona  |

Todos los elementos constructivos filtro MEMBRACart XL II están soldados termoplásticamente, lo que significa que no se utilizan adhesivos..

## Datos técnicos

| Longitud nominal | Área del filtro nominal                      |
|------------------|--|
| 254 mm (10 in.)  | 0,6 m <sup>2</sup> (6,5 pies <sup>2</sup> )  |
| 508 mm (20 in.)  | 1,2 m <sup>2</sup> (13 pies <sup>2</sup> )   |
| 762 mm (30 in.)  | 1,8 m <sup>2</sup> (19,5 pies <sup>2</sup> ) |
| 1016 mm (40 in.) | 2,4 m <sup>2</sup> (26 pies <sup>2</sup> )   |

### Caudal típico / Caída de presión



Caudal típico por elemento de 254 mm (10") para agua limpia

### Presión diferencial máxima admisible

En la tabla siguiente se indica la presión diferencial máxima admisible para los filtros MEMBRACart XL II en el sentido del avance del flujo.

| Temperatura                     | Presión diferencial máxima admisible <sup>2</sup> |
|---------------------------------|---|
| Hasta 40 °C (104 °F)            | 500 kPa (5 bard) (72,51 psid)                     |
| 40 °C a 80 °C (104 °F a 176 °F) | 300 kPa (3 bard) (43,51 psid)                     |

<sup>2</sup> En fluidos totalmente compatibles que no ataquen químicamente, reblandezcan o afecten negativamente al filtro de ninguna manera.

### Esterilización y desinfección

Los filtros MEMBRACart XL II pueden esterilizarse repetidamente con vapor o en autoclave *in situ*, o pueden higienizarse con agua caliente.

| Medio         | Temperatura     | Presión diferencial máxima admisible | Tiempo acumulado <sup>3</sup> |
|---------------|-----------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Vapor         | 125 °C (257 °F) | 30 kPa (0,3 bard) (4,4 psid)         | 35 horas                      |
| Agua caliente | 85 °C (185 °F)  | 250 kPa (2,5 bard) (36,3 psid)       | 50 horas                      |

<sup>3</sup> Medido en condiciones de ensayo de laboratorio. El tiempo acumulado real depende de las condiciones del proceso.



+1-866-905-7255 **Food and Beverage toll free**  
foodandbeverage@pall.com

#### Corporate Headquarters

Port Washington, NY, USA  
+1-800-717-7255 llamada gratuita EE. UU.  
+1-516-484-5400 teléfono

#### European Headquarters

Fribourg, Switzerland  
+41 (0)26 350 53 00 teléfono

#### Asia-Pacific Headquarters

Singapore  
+65 6389 6500 teléfono

## Información para pedidos

### Referencia:

419 A 020 W   SP  
Tabla 1 Tabla 2

### Ejemplo de Referencia:

**419 A 020 W 07 3 SP**

(Consulte los códigos de referencia en negrita en las tablas)

### Tabla 1: Adaptador

| Código    | Descripción  |
|-----------|--|
| 03        | SOE - extremo abierto único con extremo cerrado plano y 222 juntas tóricas externas                    |
| <b>07</b> | SOE - extremo abierto único con extremo de aleta 2 lengüetas de bloqueo y 226 juntas tóricas externas  |
| 08        | SOE - extremo abierto único con extremo de aleta y 222 juntas tóricas externas                         |
| 41        | SOE - extremo abierto único con extremo de aleta, 3 lengüetas de bloqueo y 222 juntas tóricas externas |

### Tabla 2: Longitud nominal

| Código   | Longitud      |
|----------|---------------|
| 1        | 254 mm (10")  |
| 2        | 508 mm (20")  |
| <b>3</b> | 762 mm (30")  |
| 4        | 1016 mm (40") |

Visite nuestra web [www.pall.com/foodandbev](http://www.pall.com/foodandbev)

Pall Corporation tiene oficinas e instalaciones en todo el mundo. Para encontrar representantes de Pall en su zona, visite [www.pall.com/contact](http://www.pall.com/contact)

Póngase en contacto con Pall Corporation para verificar que el producto cumple la legislación nacional y/o los requisitos normativos regionales para el uso en contacto con agua y alimentos.

Debido a los desarrollos tecnológicos relacionados con los productos, sistemas y/o servicios aquí descritos, los datos y procedimientos están sujetos a cambios sin previo aviso. Consulte a su representante de Pall o visite [www.pall.com](http://www.pall.com) para verificar que esta información sigue siendo válida.

© Copyright 2024, Pall Corporation. Pall, y son marcas comerciales de Pall Corporation. ® Indica una marca registrada en EE.UU.

FBDSMEMBRAXLIIEND  
OCTUBRE 2024

