

Éléments filtrants MEMBRACart XL II

Rétention microbienne fiable

Description

Les éléments filtrants 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 0,2 µm 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 liquides agroalimentaires.

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 9001:2015
- 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.



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

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

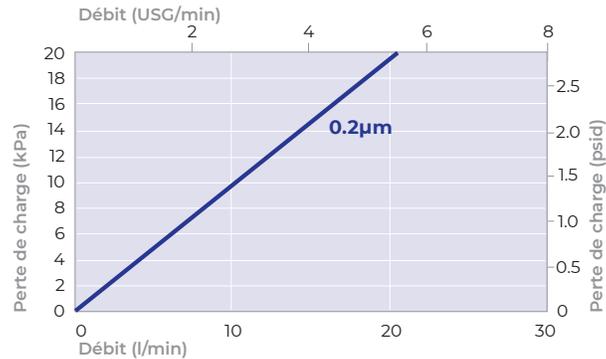
Component	Description
Embouts	Polypropylène
Cage	Polypropylène
Couches de Drainage / Support non tissés	Polypropylène
Membrane de filtration	Polyéthersulfone (Hydrophile)
Ame centrale	Polypropylène
Adaptateur	Polypropylène (Bague en acier inox dans les adaptateurs 7, 8 et 41)
Joints toriques	Élastomère 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 in.)	0,6 m ² (6,5 ft ²)
508 mm (20 in.)	1,2 m ² (13 ft ²)
762 mm (30 in.)	1,8 m ² (19,5 ft ²)
1016 mm (40 in.)	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

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)	35 heures
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.



+1-866-905-7255 **Food and Beverage appel gratuit**
foodandbeverage@pall.com

Corporate Headquarters
Port Washington, NY, USA
+1-800-717-7255 appel gratuit (USA)
+1-516-484-5400 téléphone

European Headquarters
Fribourg, Switzerland
+41 (0)26 350 53 00 téléphone

Asia-Pacific Headquarters
Singapore
+65 6389 6500 téléphone

Information pour les commandes

Référence :

419 A 020 W SP
Table 1 Table 2

Exemple de Référence : 419 A 020 W 07 3 SP

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

Table 1 : 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

Table 2 : Longueur Nominale

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

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 2024, Pall Corporation. Pall, et sont des marques de Pall Corporation. ® indique une marque déposée enregistrée aux États-Unis.

FBDSMEMBRAXLIIFRd
JUILLET 2024

