

Applicazioni

Cartuccia Tipo/Attacchi

Filtri a cartuccia Polygard-CRL



Descrizione

Descrizione I filtri a cartuccia Polygard-CRL sono stati progettati specificatamente per il settore delle bevande ed in particolare per la rimozione di particelle e microrganismi da vino e birra. Impiegati nella chiarificazione e nella prefiltrazione, questi filtri di profondità trattengono i contaminanti grazie alla particolare costruzione a strati multipli a densità scalare. Realizzati con matrice filtrante di polipropilene puro al 100%, queste cartucce forniscono ottima ritenzione particellare, bassa perdita di carico ed alta resistenza termica. Caratterizzate da elevata capacità di trattenere i contaminanti, le Polygard-CRL sono una scelta sicura ed economicamente vantaggiosa in applicazioni critiche come la protezione dei filtri finali. L'ampia scelta di lunghezze e gradi di filtrazione consente di soddisfare le più diverse necessità applicative e l'adattabilità agli impianti preesistenti. Le cartucce Polygard-CRL sono progettate e costruite secondo Sistema di Qualità certificato ISO 9001..

Applicazioni tipiche

Le cartucce Polygard-CRL sono specialmente indicate per la protezione dei filtri finali per la loro elevata efficienza nell'industria del vino e della birra.

Specifiche

Materiali

Matrice filtrante: polipropilene 100%
 Armatura, canotto e terminali: 100% polipropilene

Dimensioni

Diametro: 7 cm (esterno)
 Lunghezza, per elemento da 25 cm (10"):
 Codice 0: 264 mm (10.3") Codice 5: 318 mm (12.5") Codice 7: 319 mm (12.6")

Pressione differenziale massima 4.8 bar a 25 °C

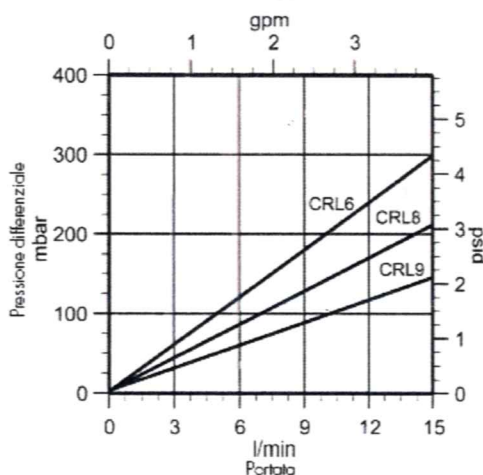
Temperatura operativa massima 80 °C

Sterilizzazione Le cartucce sono sterilizzabili a vapore e sanitizzabili con acqua calda a 80 °C

Certificato di qualità

Ogni cartuccia Polygard-CRL è accompagnata nella sua confezione dal Certificato di Qualità emesso dallo stabilimento di produzione sotto responsabilità del Direttore Mondiale della Qualità Millipore. Il Certificato riporta tutte le prove effettuate sulla cartuccia a garanzia della consistenza e della qualità del prodotto.

Portata tipica con acqua a 25 °C Cartuccia da 75 cm (30")



Informazioni per l'ordine

