

BIODENEMembrana in PVDF idrofilica

L'elemento filtrante BIODENE è una perfetta combinazione di una nuova membrana in PVDF ad elevata idrofilicità e di stratificazioni in PP ad elevata resistenza. E' stata progettata e sviluppata per garantire i più elevati standard di qualità e sicurezza abbinati alle elevate prestazioni richieste nelle applicazioni più critiche dei settori enologico e delle bevande. La cartuccia assicura la stabilità microbiologica e la rimozione di tutti i contaminanti indesiderati nei prodotti destinati all'imbottigliamento, mantenendo inalterati i profumi, il colore e tutte le caratteristiche organolettiche specifiche del prodotto che viene filtrato. La porosità controllata, una elevata resistenza ai cicli di sterilizzazione termica, l'ampia compatibilità chimica e la massima resistenza alle sollecitazioni meccaniche sono le caratteristiche principali che contraddistinguono questa nuova famiglia di prodotti.



La lunga durata di esercizio e la facilità di rigenerazione anche con soda, contribuiscono ad abbattere i costi di gestione complessivi, specialmente nei casi di fluidi con un alto carico colloidale contraddistinti da un maggiore potere di intasamento. Le applicazioni tipiche sono le bevande piatte in generale, il vino, il sidro e la birra cruda. L'assemblaggio viene eseguito in camera bianca; tutte le cartucce sono sottoposte a rigorosi controlli di qualità e singolarmente sottoposte a test di integrità non distruttivi.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Testabile in situ
- Sterilizzabilità multipla in linea o autoclave
- Assemblaggio per termosaldatura
- Materiali idonei al contatto con alimenti secondo i regolamenti (CE) e (UE)
- Materiali in elenco in accordo ai requisiti FDA-CFR21
- Estraibili in accordo a USP per materiali plastici

MATERIALI

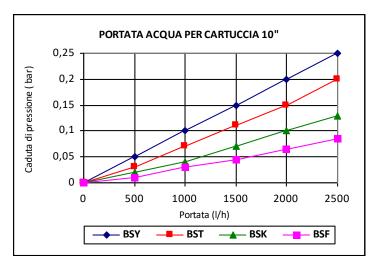
Membrana filtrante:	PVDF idrofilico
Supporti:	polipropilene
Canotto interno /esterno:	polipropilene
Terminali:	polipropilene

IDONEITA' CONTATTO CON GLI ALIMENTI

I materiali utilizzati per le cartucce BIODENE sono in accordo al D.M. 21/3/73 (S.O. della G.U. n° 104 del 20.04.73) e successivi aggiornamenti, al regolamento europeo (UE) 10/2011 e successivi aggiornamenti, ai regolamenti (CE) 1935/2004 e 1895/2005. I materiali sono conformi ai requisiti FDA per contatto con alimenti secondo CFR21 170-199.

CONDIZIONI OPERATIVE

- max. temperatura continua:	85 °C
- max. tempo cumulativo di sterilizzazione a vapore:	80 ore a 125 °C con cicli di 60 minuti />100 ore a 121°C
- sanitizzazione con acqua calda:	90 °C max
- sanitizzazione chimica:	Compatibile con un ampia gamma di sanitizzanti
- max. pressione differenziale:	5,0 bar a 25 °C—2,5 bar 80 °C
- perdità di carico raccomandata per la sostituzione:	2,0 bar a 25 °C
- rigenerabilità:	Soluzion NaOH fino al 2% a 80 °C

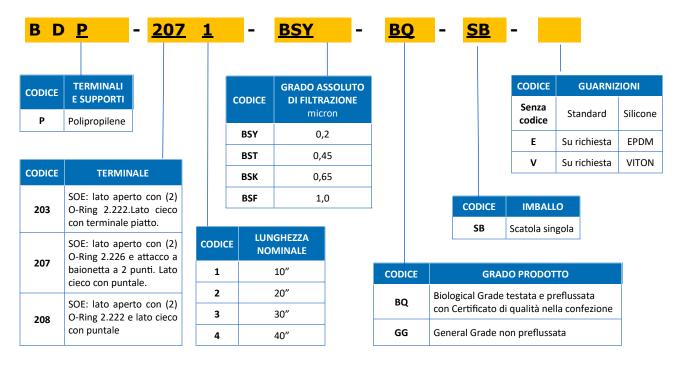


CODICE	GRADO DI FILTRAZIONE E ASSOLUTO IN	MAX. VALORE DI DECADIMENTO *	LIMITE ACCETTABILE PER TEST DI DIFFUSIONE CON ACQUA PER CARTUCCIA
LIQUIDI		8 cartucce di 30"	10" (ml/min)
BSY	0,2 μm	≤ 0,12 bar	≤ 25 @ 1,6 bar
BST	0,45 μm	≤ 0,12 bar	≤ 25 @ 1,2 bar
BSK	0,65 μm	≤ 0,11 bar	≤ 22 @ 0,9 bar
BSF	1,0 μm	≤ 0,10 bar	≤ 20 @ 0,5 bar

^{*} I valori si riferiscono ad un tempo di 5 min e sono indicativi in quanto dipendono dal volume del contenitore a monte della cartuccia

CODICE	GRADO DI FILTRAZIONE	RITENZIONE DI CARICA BATTERICA > 10 ⁷ per cm² (ASTM F838)
BSY	0,2 μm	Pseudomonas aeruginosa / Escherichia coli / Enterobacteriacee
BST	0,45 μm	Oenococcus oeni/ Saccharomyces cerevisiae / Brettanomyces bruxellensis / Lactobacilius brevis / Oocystes cryptosporidium / Giardia / Pediococcus damnosus
BSK	0,65 μm	Saccharomyces cerevisiae/ Brettanomyces bruxellensis
BSF	1,0 μm	Saccharomyces cerevisiae/ Brettanomyces bruxellensis (10 ⁶ per cm ²)

SELEZIONE CODICI PER ORDINARE



Bea Technologies Spa

Via Newton,4 -20016 Pero (MILANO) Italy Tel.+(39) 02 339271 / Fax+(39) 02 3390713 mail:info@bea-italy.com web:www.bea-italy.com

I dati riportati sono informativi e soggetti a modifiche senza preavviso. E' responsabilità dell'utilizzatore determinare l'idoneità del prodotto richiesto per un uso specifico e l'adattabilità dello stesso alle proprie procedure d'impiego.