

Le cartucce filtranti PREcart LCF sono filtri di profondità pieghettati progettati per la rimozione di lieviti e colloidali dal vino.

Descrizione

I setti filtranti PREcart LCF presentano una costruzione ricavata da fibre polimeriche di progettazione unica con eccellenti caratteristiche di stabilità termica, resistenza elevata e buona compatibilità chimica.

I filtri, nella configurazione a singola apertura (SOE) di tipo AB, consentono una rigenerazione e una sanitizzazione continua *in situ* per una lunga durata di esercizio.

I filtri PREcart LCF sono progettati per la rimozione di lieviti e colloidali nelle applicazioni di prefiltrazione del vino.

Caratteristiche	Vantaggi
Struttura in fibre polimeriche di progettazione unica	<ul style="list-style-type: none"> • Impatto trascurabile sulle caratteristiche del vino • Ampia gamma di compatibilità chimica • Capacità di controflusso
Rigenerabili <i>in situ</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Aumenta il volume complessivo filtrato • Possibilità di passaggio da vino rosso a vino bianco • Facili da pulire
Le cartucce sono resistenti a più cicli di sanitizzazione e alla sterilizzazione al vapore <i>in situ</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Buon rapporto di costo-efficacia

Qualità

- Cartucce prodotte in ambiente controllato
- Realizzate secondo un sistema di gestione della qualità certificato ISO 9001:2008

Cartucce filtranti PREcart LCF

Per la pre-filtrazione del vino



Idoneità al contatto con alimenti

Si prega di fare riferimento alla dichiarazione di conformità alle specifiche leggi nazionali e/o alle normative regionali in relazione alle applicazioni che prevedono il contatto con gli alimenti.

Potere di rimozione in liquidi

Potere di rimozione in liquidi:
0,8 micron ad una efficienza del 99,98% (B5000)

Materiali di costruzione

Component	Description
Setto filtrante	Fibre polimeriche su substrato di cellulosa
Supporto e drenaggio	Poliestere
Nucleo, gabbia	Polipropilene
Cappuccio terminale e estremità aletta	Polipropilene
Adattatore	Polipropilene con anello

Informazioni tecniche

Caratteristiche operative in fluidi compatibili¹

Massimo Pressione differenziale	Temperatura di esercizio
5,5 bar (80 psid) (equicorrente)	≤ 50 °C (122 °F)
4,1 bar (60 psid) (equicorrente)	≤ 80 °C (176 °F)
500 mbar (7 psid) (controcorrente)	≤ 20 °C (68 °F)

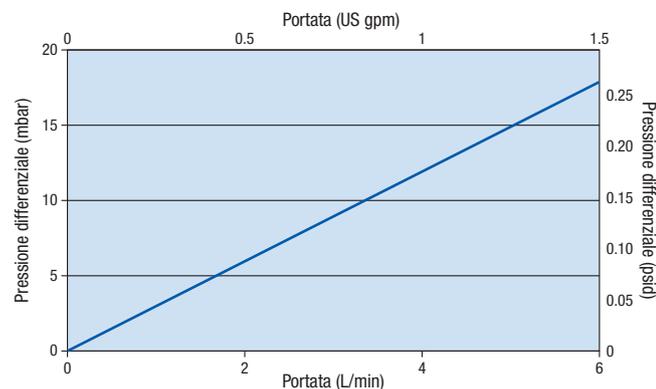
¹ Fluidi compatibili sono quelli che non rigonfiano, rammolliscono e attaccano alcun componente del filtro.

Sterilizzazione e sanitizzazione

Media	Temperatura	Tempo cumulativo ²
Vapore	121 °C (250 °F)	25 ore
Acqua calda	90 °C (194 °F)	50 ore
Acido perossiacetico (300 ppm)	20 °C (68 °F)	50 ore

² Misurato in condizioni di laboratorio. Il tempo cumulativo effettivo dipende dalle condizioni di processo. Pall consiglia l'uso di adattatori codice 7 per assicurare la tenuta dopo il raffreddamento. Prima dell'uso è necessario raffreddare le cartucce alla temperatura d'esercizio del sistema. Per le procedure consigliate, contattare Pall.

Portata tipica



Pressione differenziale (dP) tipica iniziale a setto pulito per cartucce da 254 mm (10") con acqua a 20 °C (68 °F); viscosità 1 centipoise. Per i modelli da 508 mm, 762 mm e 1016 mm, dividere la pressione differenziale rispettivamente per 2, 3 e 4.

Informazioni per l'ordinazione

Queste informazioni rappresentano una guida per la struttura del codice articolo. Per informazioni sulla disponibilità di opzioni specifiche, contattare Pall.

Codice dell'elemento: **AB** **LCF 7 W H4**
Tabella 1

Codice di esempio: **AB 1 LCF 7 W H4**

Vedere i codici di riferimento in grassetto nelle tabelle.

Tabella 1:

Codici	Lunghezza nominale (mm)	Lunghezza (in)
1	254 mm	10
2	508 mm	20
3	762 mm	30
4	1016	40



Pall Corporation

Pall Food and Beverage

Italy - Buccinasco (MI)
+39 024 8887010 telephone
+39 024 880014 fax

Visit us on the Web at www.pall.com/foodandbev

Pall Corporation has offices and plants throughout the world. For Pall representatives in your area, please go to www.pall.com/corporate_contact.asp

Please contact Pall Corporation for product applicability to specific National legislation and/or Regional Regulatory requirements for water and food contact use.

Because of technological developments related to the products, systems, and/or services described herein, the data and procedures are subject to change without notice. Please consult your Pall representative or visit www.pall.com to verify that this information remains valid.

© Copyright 2012, Pall Corporation. Pall,  and PREcart are trademarks of Pall Corporation.

® Indicates a trademark registered in the USA. *Filtration. Separation. Solution.*SM is a service mark of Pall Corporation.