

Глубинный фильтр Sartocell®



Фильтрующие модули Sartocell® используются для глубинной фильтрации вина, воды, пива, фруктовых и спиртовых продуктов в промышленных объемах от 100 л.

Фильтрующий модуль представляет собой набор картонных пластин, спаянных между собой в один пакет в полипропиленовом каркасе. Модуль герметично устанавливается в стальном держателе с помощью специальных адаптеров. Каждый модуль содержит 16 дисков, в каждом из которых попарно уложено 2 слоя фильтрующего картона.

Модули поставляются с диаметром диска 12" или 16". Увеличение фильтрующей поверхности системы достигается установкой до 4 модулей друг на друга в одном держателе.

Корпус, сердечник и адаптеры изготовлены из полипропилена, уплотнения - ЭПДМ (этиленпропиленовый каучук), силикон или витон (по запросу). Фильтрующий материал модулей - целлюлоза с неорганическими примесями: диатомической солью, кизельгуром, перлитом, смолой.

Максимальное давление эксплуатации 2 бар при 20°C; 1 бар при 80°C; 0,2 бар при 121°C.

Стерилизация горячей водой 80°C в течение 30 минут при 1 бар или паро-водяной смесью 121°C в течение 60 минут.

Область фильтрации: от 0,2 мкм до 3,5 мкм.

Выпускаются модули размером 12" и 16".