

## Filtration en profondeur Gamme EUROPOR® K

Les plaques filtrantes en profondeur de la gamme EUROPOR K ont été développées pour répondre aux exigences accrues dans la filtration des boissons. La gamme couvre toute la plage de séparation de 4,5 µm à 0,2 µm permettant à assurer ainsi une adaptation très précise à chaque exigence dans cette plage de séparation.

Les avantages spécifiques de la gamme de plaques filtrantes en profondeur EUROPOR K :

- Rétention fiable des composants à séparer grâce à une structure poreuse optimale
- Performances de clarification élevées grâce à l'utilisation de matières premières de qualité
- Durées de vie économiques grâce à une grande capacité d'absorption des troubles
- Assurance-qualité pour toutes les matières premières et consommables
- Un contrôle strict en cours de processus garantit une qualité élevée constante



### Filtration stérilisante

#### EUROPOR K 70, K 60, K 40

Plaques filtrantes en profondeur présentant un taux élevé de rétention de germes. Ces types de plaques conviennent particulièrement pour la mise en bouteille à froid ou le stockage de liquides. Cette propriété est due à la texture alvéolaire à pores fins des plaques filtrantes en profondeur et à un potentiel électrocinétique à effet adsorbant.

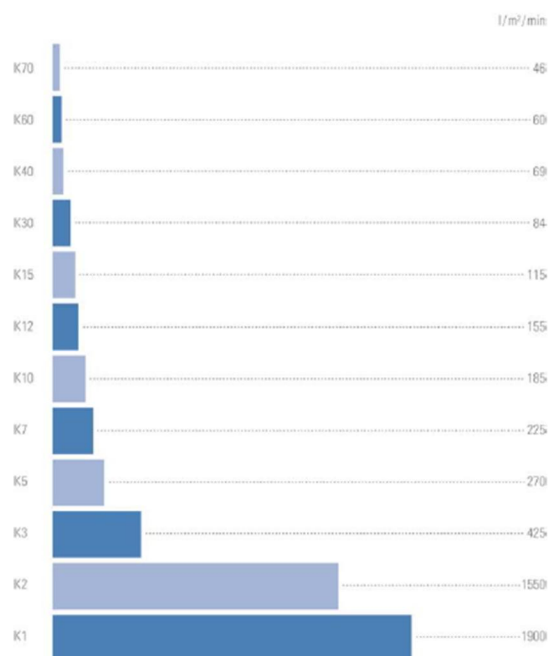
Grâce à la forte capacité d'absorption d'éléments colloïdaux, ces plaques filtrantes en profondeur sont particulièrement appropriées en tant que pré-filtre pour une filtration sur membrane.

### Réduction de la présence de germes et filtration fine

#### EUROPOR K 30, K 15, K 12, K 10, K 7, K 5

Plaques filtrantes en profondeur EUROPOR pour obtenir un degré de clarification élevé. Ces types de plaques filtrantes en profondeur retiennent avec fiabilité les particules ultra-fines. Elles conviennent donc particulièrement bien au stockage et au remplissage exempt de troubles.

### Débit d'eau gamme EUROPOR



Conditions : Δ p = 100 kPa, sovlant : eau à 20 °C



Powering Business Worldwide



## Pré-filtration

### EUROPOR K 3, K 2, K 1

Plaques filtrantes en profondeur avec structure de pores à fort volume. Ces plaques ont une forte capacité de rétention de particules et se prêtent particulièrement aux applications de filtration de clarification.

## Composants

Les plaques filtrantes en profondeur EUROPOR K sont fabriquées à partir de matériaux naturels particulièrement purs et de porteurs de charges cationiques. Les éléments entrant dans sa composition sont des fibres cellulosiques finement fibrillées issues de résineux et de feuillus ainsi que du kieselgur de qualité supérieure et du perlite en quantités diverses.

## Recommandations pour une utilisation conforme

Les plaques filtrantes en profondeur sont à manipuler avec précaution lors de la mise en place dans les filtres. Eviter tout choc, déformation ou frottement. Ne pas utiliser de plaques filtrantes en profondeur endommagées.

### Mise en place

Les plaques filtrantes en profondeur présentent un côté rugueux et un côté lisse. Le côté rugueux constitue le côté du liquide non filtré et le côté lisse celui du filtrat. Lors de la mise en place, il faut veiller à ce que le côté filtrat soit toujours tourné vers le plateau de filtration à clair.

## Stérilisation (optionnel)

Les plaques filtrantes en profondeur EUROPOR K peuvent être stérilisées avec de la vapeur saturée jusqu'à une température maximale de 121 °C. Le paquet filtrant comprimé doit être légèrement desserré. Il faut veiller à ce que l'ensemble du système de filtration soit entièrement stérilisé. Ne procéder au pressage définitif qu'après.

### Stérilisation à l'eau chaude :

La vitesse d'écoulement doit correspondre au moins au débit de filtration. L'eau doit être adoucie et exempte d'impuretés.

Température : 85 °C

Durée : 30 minutes après que la température a atteint 85°C sur toutes les vannes

Pression : au moins 0,5 bar sur la sortie du filtre

### Stérilisation à la vapeur :

Qualité de la vapeur : La vapeur doit être exempte de particules étrangères et d'impuretés.

Température : max. 121 °C (vapeur saturée)

Durée : env. 20 minutes après la sortie de vapeur sur toutes les vannes du filtre

Rinçage : 50 l/m<sup>2</sup> avec une vitesse d'afflux de 1,25 fois après la stérilisation

## Préparation du filtre et filtration

Avant la première filtration, nous recommandons de pré-rincer le filtre fermé avec 50 l/m<sup>2</sup> d'eau à une vitesse d'afflux de 1,25 fois, si cela n'a pas déjà été fait après la stérilisation. Généralement, cela correspond à une durée de rinçage de 10 à 20 minutes selon le cas d'application. Vérifier l'étanchéité de l'ensemble du filtre à une pression de service maximale.

Les solutions à haute teneur en alcool et les produits chimiques ne tolérant aucun pré-rinçage avec de l'eau doivent circuler dans le circuit pendant 10 à 20 minutes. La solution de rinçage doit ensuite être jetée.

## Sécurité

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en oeuvre dans les règles de l'art.

Vous trouverez d'autres informations de sécurité sur la fiche de données de sécurité CE que vous pouvez télécharger à partir de notre page d'accueil.

## Élimination des déchets

La composition des plaques filtrantes en profondeur EUROPOR K autorise leur compostage. Tenir compte des prescriptions administratives en vigueur selon le produit filtré.

## Stockage

Les plaques filtrantes en profondeur EUROPOR K sont constituées de matériaux fortement adsorbants. Les manipuler avec précaution lors du transport et du stockage. Les plaques filtrantes en profondeur doivent être stockées dans un endroit sec, sans odeur et bien ventilé.

Ne pas exposer les plaques filtrantes en profondeur au rayonnement solaire direct.

Destinées à un usage immédiat, les plaques de filtration en profondeur EUROPOR K doivent être utilisées dans les 36 mois suivant la production.

## Formats de livraison

Disponibles dans toutes les tailles courantes de filtres. Des formats spéciaux sont disponibles sur demande.

Code douane : 4812 00 00

## Qualité certifiée

La constance de la qualité élevée des plaques filtrantes en profondeur EUROPOR K est contrôlée en laboratoire. Ces tests englobent aussi bien les critères fonctionnels techniques que la pureté chimique et l'innocuité définie par la législation alimentaire.

Nos informations délivrées correspondent aux dernières connaissances dont nous disposons sans pour autant prétendre à être exhaustives. Elles n'engagent en aucun cas notre responsabilité.

Nous réservons le droit de procéder à des améliorations technologiques.