

## GFPEESシリーズ 食品および飲料グレード ポリエーテルスルホン

GFPEESシリーズの高純度食品および飲料グレードのポリエーテルスルホンフィルターカートリッジは、食品および飲料業界の最も厳しい要件を満たしています。

ポリエーテルスルホン膜は、高いフラックス密度と低いタンパク質結合性で、処理された製品の官能特性を維持するため、消耗品の製品として理想的な選択です。

カートリッジは、超純水で洗浄され、溶出性に対する最も厳しい要件を満たしています。耐用期間を最大化させるために繰り返しの熱湯消毒とその場での蒸気滅菌サイクルに耐えるように設計されています。各エレメントは、最適な性能を確保するために完全性についてディフュージョン試験を実施しています。

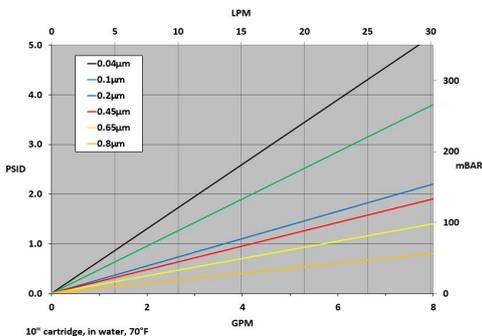
カートリッジの清浄度を高く保つためにクリーンルーム環境で製造しています。

### 微生物保持性能

ろ過精度	指標菌	対数減少値 (LRV)
0.2μ	<i>Brevundimonas diminuta</i>	7.6
0.45μ	<i>Serratia marcescens</i>	6.6
0.65μ	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	4.8

\*自主的にASTM F838に従ってテスト済み。

### 流量特性



### 注文情報

GFPEES	ろ過精度 (μ)	A	長さ	C	エンドキャップ	オリング/ガスケット	付加物
	0.04		10" (25.4 cm)		2 = DOE フラットガスケット	B =Buna	CS = 316SS圧縮ばね
	0.1		20" (50.8 cm)		3 = 222 w /フィン	E = EPDM	I = ステンレス鋼インサート
	0.2		30" (76.2 cm)		4 = 222 / フラットキャップ	S = シリコン	
	0.45		40" (101.6 cm)		6 = 226 / フラットキャップ	T = テフロン®カプセルバイトン®	
	0.65				7 = 226 / フィン	V = バイトン®	
	0.8				16 = 213内部オリング	Z = テフロン®カプセルシリコン	
					28 = 222 3 tab/ FIN		

免責事項：提示される過データは、管理された実験室試験で観察された性能を代表しています。それは保証、仕様または使用の適合性の表明として与えられていません。特定の性能は、汚染物質の種類、流体の特性、流速、および環境条件によって大きく異なります。ユーザーが必要に応じて製品の機能を確認するために、徹底的な認定テストを実施することをお勧めします。追加のテクニカルサポートについては、要求に応じて製品パフォーマンスガイドを入手できます。

DS\_GFPEES\_190701\_rev1



### 材質

膜 ..... ポリエーテルスルホン  
 サポート材 ..... ポリプロピレン  
 エンドキャップ ..... ポリプロピレン  
 センターコア ..... ポリプロピレン  
 アウターケーシング ..... ポリプロピレン  
 オリング/ガスケット ..... Buna, EPDM, シリコン  
 テフロン®カプセルバイトン®, バイトン®,  
 テフロン®カプセルシリコン

### 温水・スチーム耐久性 (目安)

温水 ..... 80℃、30分間  
 蒸気滅菌 ..... 121℃、30分間  
 マルチサイクル

化学薬品：カートリッジはほとんどの化学消毒剤と互換性があります。

注：温水消毒または蒸気消毒を行うすべてのカートリッジには、ステンレス鋼製のインサートオプションが必要です。

### 代表的なアプリケーション

- ワイン
- ビール
- ジュース
- ソフトドリンク
- 飲料水

### 寸法

長さ：  
 公称10~40インチ (25.4~101.6 cm)  
 外径：  
 公称2.70インチ (7.0 cm)

### 操作条件

推奨交換差圧 ..... 35 PSID (2.4bar)  
 最高温度 ..... 176°F (80°C)  
 最大差圧 ..... 50 PSID (3.4 bar) @68°F (20°C)

### 材質の安全性

すべてのポリプロピレン製部品は、プラスチックのUSPクラス VI-121℃による生物学的安全性の仕様を満たしています。

### 食品安全コンプライアンス

構成材料は、米国連邦規則集21CFRに詳述されているように、食品と飲料の接触使用に関するFDAの規制に準拠しています。ろ材およびハードウェアを製造するために使用される材料は、EU指令2002/72 / EC、1935/2004、および/または10/2011に従って食品と接触して使用するのに安全であると見なされます。