

# MASTERPORE JP

Prefiltro ad elevata efficienza in polipropilene plissettato per la rimozione selettiva di colloidali e particelle dalle bevande

FILTRAZIONE

PREFILTRI

La cartuccia di Microfiltrazione MASTERPORE® JP è stata sviluppata e selezionata dal FILTRATION HUB di VASONGROUP per l'industria delle bevande ed in particolare per l'industria enologica.

MASTERPORE® JP è un prefiltro assoluto sul particellare (Beta Ratio 5000) con bassa inerzia chimica ma elevata resistenza meccanica. Si distingue per la sua brillante performance nella rimozione selettiva dei colloidali che influenzano l'indice di filtrabilità. La matrice filtrante in 100% polipropilene e la configurazione della plissettatura sono state studiate per ottenere un'elevata capacità di accumulo e facilità di pulizia durante le fasi di lavaggio, anche in contro corrente. Questo permette di effettuare molteplici cicli di rigenerazione e sanitizzazione, a garanzia di una lunga vita d'esercizio.

## VANTAGGI



- ✓ Mezzo filtrante in polipropilene con bassa inerzia chimica ed elevata resistenza meccanica
- ✓ Efficienza di ritenzione: 99,98%
- ✓ Spessore del setto filtrante e pieghettatura studiate per ottenere un'elevata capacità di accumulo di contaminanti
- ✓ Possibilità di eseguire il lavaggio in controcorrente con notevole beneficio sull'autonomia di esercizio
- ✓ Possibili cicli di rigenerazione chimici secondo le procedure ufficiali FILTRATION HUB di VasonGroup
- ✓ Miglioramento degli Indici di Filtrabilità dei Vini

## CONFEZIONAMENTO



Scatole da  
1 pezzo

## MATERIALE DI COSTRUZIONE

### Supporto

Polipropilene

### Setto filtrante

Polipropilene plissettato

### Core, gabbia e bom fim

Polipropilene

### Adattatore

Polipropilene

## GRADI DI FILTRAZIONE

LUNGHEZZA	POROSITÀ	ATTACCO
30"	0,65 µm	Codice 7
10", 30"	1 µm	Codice 7
30"	3 µm	Codice 7
30"	5 µm	Codice 7
30"	10 µm	Codice 7

## IMPIEGHI

Le cartucce MASTERPORE® JP sono ideali per la rimozione di contaminanti di dimensioni particellari ad ampio spettro. Possono essere utilizzate come prefiltri nei sistemi di microfiltrazione pre-imbottigliamento sterile a freddo, oppure per la brillantatura dei vini.

## CARATTERISTICHE OPERATIVE

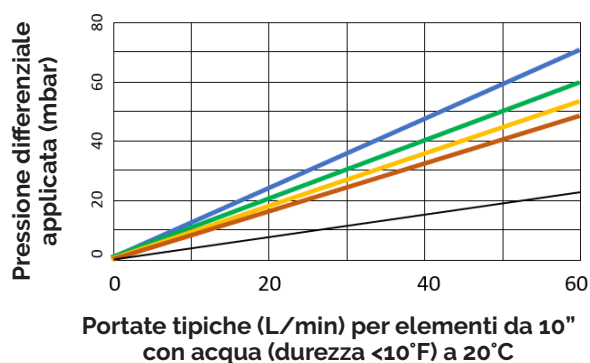
### MASTERPORE JP da 1, 3, 5 e 10 µm

Massima Pressione Diff. Tollerabile	Temperatura °C
4 bar in EC	20
2,4 bar in EC	80
1 bar in CC	20
0,8 bar in CC	40

### MASTERPORE JP da 0,65 µm

Massima Pressione Diff. Tollerabile	Temperatura °C
4 bar in EC	20
2,4 bar in EC	80
1 bar in CC	20
0,8 bar in CC	40

### PORTATE NOMINALI



Linea blu 1 µm, linea verde 3 µm, linea gialla 5 µm, linea rossa 10 µm, linea nera 0.65 µm

## LAVAGGIO E CONSERVAZIONE

I prefiltri MASTERPORE® JP possono essere rigenerati efficacemente con acqua calda. La buona compatibilità dei materiali costruttivi con i comuni principi attivi detergenti, ne permette il contatto secondo le più aggiornate procedure di lavaggio. Procedure generali di lavaggio giornaliero e di profondità' con detergenti ed igienizzanti specifici sono disponibili su richiesta.

## CONTATTO ALIMENTARE E QUALITÀ



I filtri MASTERPORE® JP sono conformi ai Reg (UE) N. 1935/2004, N. 10/2011, N. 2023/2006 riguardanti i materiali e gli oggetti destinati ad essere a contatto con i prodotti alimentari.

L'ufficio tecnico di VASONGROUP è a disposizione per fornire certificati di conformità a specifiche leggi nazionali in relazione al contatto con alimenti.