



# FICHA TÉCNICA

### ESTERILIZAÇÃO/SANITIZAÇÃO:

Esterilização: a vapor até 109ºC por 30 minutos Sanitização: água 80ºC por 30 minutos

### GARANTIA DE QUALIDADE:

Os filtros possuem certificação 21 CFR, comprovando que todos os materiais componentes atendem aos requisitos para Aditivo Alimentar Indireto da FDA

citados no 21 CFR 177 - 182. Atendem também aos parâmetros da regulamentação européia (1935/2004 / EC)

Os filtros Vitipore foram projetados, desenvolvidos e fabricados de acordo com Sistema de Gestão de Qualidade aprovado por orgão credenciado ISO® 9001.

## VITIPORE II

Os cartuchos Vitipore II são construídos para suportar condições extremas de processo. Seu design mecanicamente robusto, combinado com alta capacidade de retenção de microrganismos, torna esses filtros adequados para a estabilização microbiológica de uma ampla variedade de produtos de bebidas.

Os cartuchos de Vitipore II são construídos com uma membrana Durapore® de fluoreto de polivinilideno com componentes moldados em polipropileno, oferecendo ampla compatibilidade química com agentes de limpeza comumente usados.

A capacidade desses cartuchos de suportar repetidos ciclos de limpeza e higienização tornam a vida útil do filtro mais longa e proporcionam custos gerais de filtragem mais baixos.

Porosidade e tamanho	
VITIPORE II 0,45	0,45 micra - 30 polegadas
VITIPORE II 0,65	0,65 micra - 30 polegadas

Especificações (30 polegadas)		
Membrana	PVDF HIDROFILICO	
Estrutura e suporte	polipropileno	
Conexão	Oring 2-222 Silicone	
Área Filtrante	2,34 m <sup>2</sup>	
Temperatura maxima de operação	80°C	
Ponto de Bolha a 25ºC	970 mbar (14 psig)	
Difusão de ar a 25ºC	27,3 mL/min à 620 mbar (9 psig)	



#### AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua João Torriani. 269 | Licorsul | 95705-868 | Bento Gonçalves | RS Fone 54 3455.1500 | CNPJ: 08.020.120/0001-62