



BEVPOR BR Bierfilter schützen die einzigartigen Eigenschaften von Bier, indem Hefe und andere getränkeschädigende Erreger entfernt werden, um die mikrobielle Stabilität während der Kaltstabilisierung zu gewährleisten.

Die inerte und hoch asymmetrische PES-Membran sorgt für eine validierte Rückhaltung mikrobieller Belastungen und typischer bierschädigender Mikrobiologie. Sie schützt gleichzeitig die organoleptischen Eigenschaften des Bieres, um einen frischen Geschmack und eine lange Haltbarkeit nach der Abfüllung zu gewährleisten.

Eine integrierte Vorfilterschicht in Verbindung mit einer vergrößerten Filtrationsfläche sorgt für einen hohen Bierdurchfluss, höhere Beständigkeit gegen Verblockung und eine verlängerte Nutzungsdauer.

BEVPOR BR Filter sind die optimale Lösung für die Bierstabilisierung und sorgen für eine erhöhte Prozesssicherheit bei maximaler Effizienz im Betrieb.

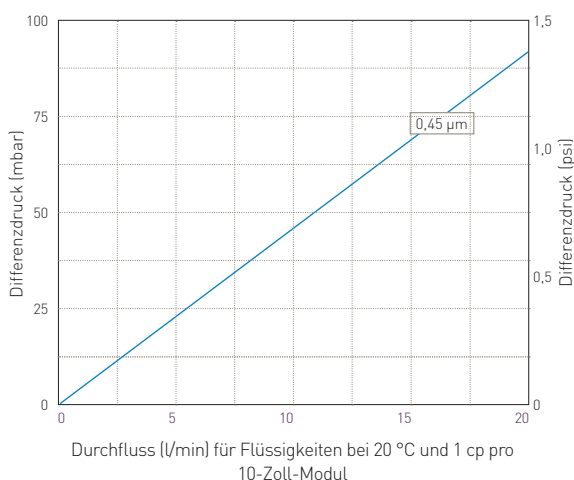
Merkmale

- Validierte Rückhaltung von bierschädigender Mikrobiologie
- Inerte Werkstoffe
- Problemlose Integritätsprüfung vor Ort
- Integrierte Tiefenfiltrationsschicht
- Große Filtrationsfläche (0,8 m² / 10-Zoll-Element)
- Optimierte PES-Membranstruktur

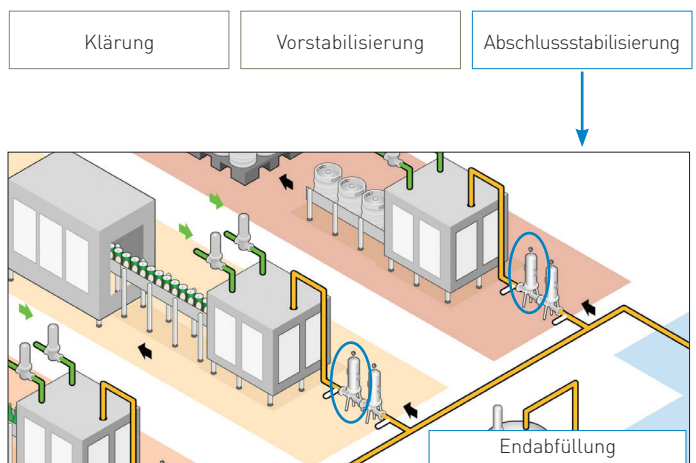
Vorteile für den Kunden

- Gewährleistet die wirksame mikrobielle Stabilisierung von Bier
- Erhält die organoleptischen Eigenschaften des Biers
- Garantierte Filtrationsleistung
- Erhöhte Durchflussmenge bis zur Verblockung
- Maximale Effizienz im Betrieb
- Maximale Durchflussmenge

Leistungsmerkmale



Filtrationsstufe



Technische Daten

Werkstoffe

Filtrationsmembran:	Polyethersulfon
Vorfilterschicht:	Polyester
Träger Upstream:	Polyester
Träger Downstream:	Polyester
Innerer Trägerkern:	Polypropylen
Äußerer Schutzkäfig:	Polypropylen
Endkappen:	Nylon
Endkappeneinsatz:	Edelstahl 316L
O-Ringe:	Silikon, EPDM

Eignung für Lebensmittelkontakt

Die Materialien erfüllen die anwendbaren Anforderungen des FDA 21 CFR, Part 170-199 und der europäischen Verordnung EG 1935/2004.



Empfohlene Betriebsbedingungen

Bis zu 70 °C kontinuierliche Betriebstemperatur und höhere kurzzeitige Temperaturen während CIP bis zu folgenden Grenzwerten:

Temperatur °C	°F	Max. Diff.-Druck vorw. (bar)	(psi)
20	68	5,0	72,5
40	104	4,0	58,0
60	140	3,0	43,5
80	176	2,0	29,0
90	194	1,0	14,5
>100 (Dampf)	>212 (Dampf)	0,3	4,0

Effektive Filtrationsfläche (EFA)

10" (250 mm) Bis zu 0,8 m²

Reinigung und Sterilisation

BEVPOR PS-Filterelemente sind mehrfach vor Ort bis 130 °C dampfsterilisierbar oder autoklavierbar. Sie können mit bis zu 90 °C heißem Wasser desinfiziert werden und sind mit einer breiten Palette an Chemikalien kompatibel. Weitere Informationen erhalten Sie in unserem Clean-in-Place-Handbuch oder bei Ihrer Parker Vertretung vor Ort.

Rückhaltteeigenschaften

Die Rückhaltewerte für BEVPOR BR Filter wurden durch Beaufschlagung mit den folgenden Organismen geprüft.

Organismus	Titerreduktion bei einer Beaufschlagung mit mindestens 10 ⁷ cfu pro cm²
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	>10 ⁷ /cm²
<i>Brettanomyces bruxellensis</i>	>10 ⁷ /cm²
<i>Lactobacillus brevis</i>	>10 ⁷ /cm²
<i>Lactobacillus lindneri</i>	>10 ⁷ /cm²
<i>Pediococcus damnosus</i>	>10 ⁷ /cm²

Integritätstestdaten

Alle Filter werden vor dem Versand mit Reinstwasser gespült. Sie sind unter Berücksichtigung folgender Grenzwerte auf ihre Integrität hin überprüft:

Prüfparameter für Diffusionsfluss	
Prüfdruck (mbar)	1240
Max. Diffusionsfluss pro 10 Zoll (ml/min)	26,9

Rückverfolgbarkeit der Herstellung

Auf jedem Filterelement sind Produktname, Produktcode und Chargennummer angegeben.

Außerdem finden Sie auf jedem Modul eine eindeutige Seriennummer, die eine vollständige Rückverfolgbarkeit der Herstellung gewährleistet.

Bestellinformationen

BBR	-		-		A		
Code	Länge [nominal]	Code	µm	Code	Endkappe (10 Zoll)	Code	O-Ringe
1	10" (250 mm)	04	0,45 µm	C	Fin / 226 Bajonett	S	Silikon
2	20" (500 mm)			D	Fin / 222	E	EPDM
3	30" (750 mm)			E	Abgeflacht / 222		
4	40" (1000 mm)			R	Fin / 222 Bajonett		

VSH & HSL
GEHÄUSESORTIMENT
VERFÜGBAR