

Portacartuchos y sistemas de filtración integrados

3M Purification ofrece una amplia gama de filtros polivalentes, diseñados para responder a todas las exigencias de caudal y satisfacer las aplicaciones más críticas que se encuentren en la industria vinícola.

Los portacartuchos se fabrican a partir de una amplia gama de materiales, desde acero inoxidable 316L electropulido de alta calidad hasta plásticos de alta resistencia al impacto, ofreciendo de esta forma una gran cantidad de opciones. El acabado pulido espejo es estándar en la mayoría de los cuerpos de filtros para la industria del vino. El pulido puede alcanzar una rugosidad media de superficie (Ra) extremadamente reducida, lo que limita la adherencia de las bacterias. Además, los portacartuchos se pueden fabricar según las exigencias y los códigos de construcción de todos los países del mundo. Para más información contacte con su distribuidor de 3M Purification.



Ventajas de los portacartuchos alimentarios 3M Purification

Los cartuchos 3M Purification están contenidos en portacartuchos de acero inoxidable 316L totalmente cerrados, que representan la gama superior en materia de calidad, de prestaciones y facilidad de uso.

Las ventajas son:

- Sistema totalmente cerrado, elimina riesgos de goteo, de contaminación exterior y de oxidación del vino.
- Sistema sanitario avanzado, realizado en acero inoxidable 316L pulido, que suministra resistencia máxima a la corrosión y limita la adherencia microbiana y de partículas en las superficies húmedas.
- Amplia gama para un dimensionamiento fácil, desde la escala del laboratorio a la de planta piloto o de producción, en la medida en que van evolucionando las necesidades.
- Un sistema de cierre de abrazaderas o de pernos basculantes, que permiten un ensamblaje rápido y fácil para reducir al mínimo los tiempos de parada y garantizar la seguridad del operador.
- Disponibles en forma de sistemas completos con tuberías, grifería, manómetros, etc, montado todo ello sobre bancada para ofrecer una solución única y flexible.



BANCADAS DE FILTRACIÓN

Los cartuchos de filtración deben ir alojados en portacartuchos que podrán ser fabricados en diferentes materiales y tamaños, dependiendo de la aplicación a la que van destinados, y que componen las diferentes etapas de filtración.

En la filtración del vino lo más aconsejable es integrar las diferentes etapas de filtración en un bastidor denominado bancada, que integre también la bomba de impulsión, la etapa de filtración del agua de lavado y la distinta automatización de los equipos que la componen.

Las etapas de filtración y el tipo de bomba elegida se dimensionarán en función del caudal de la llenadora y su montaje incluirá un by-pass en

cada una de las etapas, para independizar y utilizar cada una de ellas en función de las necesidades de la instalación, y para facilitar las operaciones de lavado, conservación y regeneración química del conjunto.

Todo ello estará comandado por un sistema de válvulas que se pueden automatizar e incluir las opciones que se demanden en cuanto a CIP de limpieza, tipos de accesorios o medidas de control.



Diseño de bancadas de filtración a medida de las necesidades del cliente, con la valvulería necesaria para controlar el paso de vino por las diferentes etapas en función del tipo de vino, utilizando siempre carcasas sanitarias de acero inoxidable 316L, con pulido espejo interno y externo.