

Pall's Seitz® Zero DE (ZD) Tiefenfilterschichten bestehen aus reinem Zellstoff ohne anorganische Bestandteile. Diese Schichtenreihe erfüllt die Anforderung der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Tiefenfilterschichten in ihren Prozessen einsetzen zu können, die ohne Kieselgur und Perlite zu 100 % auf Zellulosebasis hergestellt wurden.

Die Filterschichten dieser Reihe wurden mit dem Anspruch entwickelt, unter qualitätsschonenden Gesichtspunkten der Getränkeherstellung exzellente Leistungen zu gewährleisten.

Beschreibung

Seitz ZD Filterschichten bestehen aus hochfibrillierten reinen Zellstofffasern und werden ohne Verwendung von anorganischen Filterhilfsmitteln wie Kieselgur und /oder Perlite hergestellt.

Die Auswahl der verfügbaren Schichtentypen erstreckt sich von der Klär- und Feinfiltration bis zu Anwendungen im Bereich der Endfiltration vor Membranfilterkerzen.

Eigenschaften und Vorteile

Eigenschaften	Vorteile
Tiefenfiltermaterial aus 100% reiner Zellulose: keine anorganischen Bestandteile	<ul style="list-style-type: none"> • sehr geringer Einfluss auf Farbstoffe und Aromen • sehr hohe Reinheit, niedriger Gehalt an extrahierbaren Bestandteilen, sehr niedrige Ionenabgabe • bis zu 50% niedrigerer Wasserverbrauch für Spülung und Regeneration • extreme gute Abdichteigenschaften in Plattenfiltern reduzieren die Tropfverluste auf ein Minimum • 100% biologisch abbaubares Material, Kompostierbarkeit
hochfibrillierte Zellulosefasermatrix	<ul style="list-style-type: none"> • Filtermaterial mit sehr hoher Naßfestigkeit • einfache und schnelle Regenerierbarkeit • hohes Partikel aufnehmenvermögen für lange Standzeiten • sehr gute Abtrenneigenschaften für Partikel und Mikroorganismen

Seitz® ZD Reihe Tiefenfilterschichten

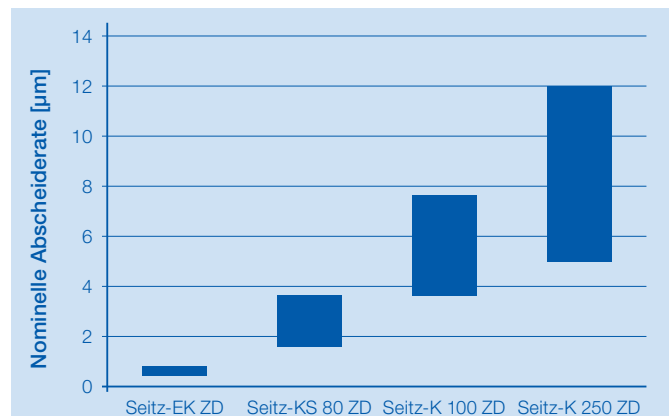
Für eine breite Auswahl von verschiedenen Anwendungen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie



Anwendungen

Schichtentyp	Anwendung
Seitz-EK ZD Seitz-KS 80 ZD	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzierung von Mikroorganismen und Hefen in Getränken (z.B. Wein, Bier, Fruchtsaft) und flüssigen Lebensmitteln • Endfiltration von Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten vor der finalen Membranfiltration • Reduktion von Mikroorganismen in Zuckersyrup • Reduktion von Mikroorganismen in zellulosefreien Enzymlösungen
Seitz-K 100 ZD Seitz-K 250 ZD	<ul style="list-style-type: none"> • Polierfiltration von Wein und Bier • Trübungsreduktion in Getränken • Polierfiltration von Olivenöl mit dem zusätzlichen Nebeneffekt einer hohen Abnahme von Zellwasser aus dem Olivenöl

Relative nominale Abscheideleistung¹



¹ Die effektive Abscheideleistung von Filterschichten hängt zu einem nicht unerheblichen Teil von der zu filtrierenden Flüssigkeit und den Prozessbedingungen ab. Bei den dargestellten Balken handelt es sich um Richtwerte.

Filtervorbereitung

Vor dem eigentlichen Filtrationseinsatz der Filterschichten wird empfohlen, die Filterschichten mit mindestens 50 Liter/m² Wasser bei Raumtemperatur zu spülen.

Regeneration²

Wenn der Filtrationsprozess eine Regeneration erlaubt, können Seitz ZD Filterschichten mit sauberem Wasser sowohl in Filtrationsrichtung als auch entgegen der Filtrationsrichtung gespült werden um die Gesamtleistung zu erhöhen. Optimale Regenerationsergebnisse können erzielt werden, wenn die Filterschichten zunächst mit Kaltwasser und anschließend direkt mit Warmwasser gespült werden.

Eine Beispielanwendung ist im Folgenden beschrieben:

1. Kaltwasserspülung (Raumtemperatur) für 5 Minuten
2. Warmwasserspülung (max. 60 °C) für 10 Minuten

Die Spülgeschwindigkeit sollte das 1½ fache der Filtrationsgeschwindigkeit bei einem Gegendruck von 0,5 – 1 bar betragen.

² Während der Spülung entgegen der Filtrationsrichtung sind die Partikelmengen und die Gehalte an mikrobiologischer Fracht im Spülwasser zu überwachen um eine Kontamination der Filtratseite zu vermeiden. Das Spülwasser sollte daher frei von Partikeln und für den Fall, dass der Filter nach dem Spülen nicht Sanitisiert wird frei von Mikroorganismen sein. Optimale Ergebnisse bei der Rückspülung werden erzielt wenn der Filter diagonal von der Filtratseite zur Unfiltratseite des Filters gespült wird. Die für die Regeneration der Schichten benötigte Dauer hängt im Wesentlichen von den Prozessbedingungen und dem Verblockungsgrad der Schichten ab.

Bitte kontaktieren Sie Pall für Empfehlungen bezogen auf Ihren spezifischen Filtrationsprozess da der Regenerationserfolg nicht unerheblich von dem zu filtrierenden Produkt, der Vorfiltration und den generellen Filtrationsbedingungen abhängt.

Verfügbare Schichtenformate Rechteckige Schichten

Schichtentyp	Maße			
	400 mm x 400 mm	600 mm x 612 mm	1000 mm x 2010 mm OE G/K	1000 mm x 2010 mm ME G/K
SAP Bestellnummer				
SEITZ EK-ZD	5307570	5304404	5304412	5304406
SEITZ KS 80 ZD	5307572	5304405	5304413	5304407
SEITZ K 100 ZD	5307573	5304408	5304414	5304410
SEITZ K 250 ZD	5301106	5304409	5304415	5304411

OE G/K = Ohne Einschnitt, gefaltet, Kartonverpackung (Filter vom Typ Orion)
ME G/K = Mit Einschnitt, gefaltet, Kartonverpackung (Filter vom Typ Niro)

Andere Formate sind auf Anfrage lieferbar. Seitz ZD Filterschichten sind auch als SUPRADisc™ II und SUPRApak™ Module erhältlich. Für nähere Informationen kontaktieren Sie bitte Pall.



Pall Corporation

Pall Food and Beverage

New York - USA
+1 516 484 3600 telephone
+1 866 905 7255 toll free
foodandbeverage@pall.com

Bestandteile

Schichtenmaterial aus Zellulosefasern

Empfohlene Anströmung und Differenzdrücke

Seitz ZD Typ	Anwendung	Anströmgeschwindigkeit Wein oder andere Getränke	Anströmgeschwindigkeit Bier	Maximaler Differenzdruck
		[L/m ² /h]	[L/m ² /h]	[bar]
Seitz EK-ZD	Feine Filtration; Filtration vor der finalen Membranfiltration	525	120	1,5
Seitz KS 80 ZD				
Seitz K 100 ZD	Polierfiltration; Partikelfiltration	850	150	3
Seitz K 250 ZD				

Qualität

Die Herstellung der SEITZ - ZD Filterschichten ist nach ISO 9001:2008 zertifiziert.

Lebensmittelunbedenklichkeit

Bitte beachten Sie auch die Pall website www.pall.com/foodandbev. Dort finden Sie die Lebensmittelunbedenklichkeitsbestätigung (DoC; Declaration of Compliance) zu spezifischen nationalen Gesetzgebungen und / oder regionalen Regularien für Lebensmittelunbedenklichkeit.

Visit us on the Web at www.pall.com/foodandbev

Pall Corporation has offices and plants throughout the world. For Pall representatives in your area, please go to www.pall.com/corporate_contact.asp

Please contact Pall Corporation for product applicability to specific National legislation and/or Regional Regulatory requirements for water and food contact use.

Because of technological developments related to the products, systems, and/or services described herein, the data and procedures are subject to change without notice. Please consult your Pall representative or visit www.pall.com to verify that this information remains valid.

© Copyright 2014, Pall Corporation. Pall, and SUPRApak are trademarks of Pall Corporation.
® Indicates a trademark registered in the USA. *Filtration. Separation. Solution.sm* is a service mark of Pall Corporation.