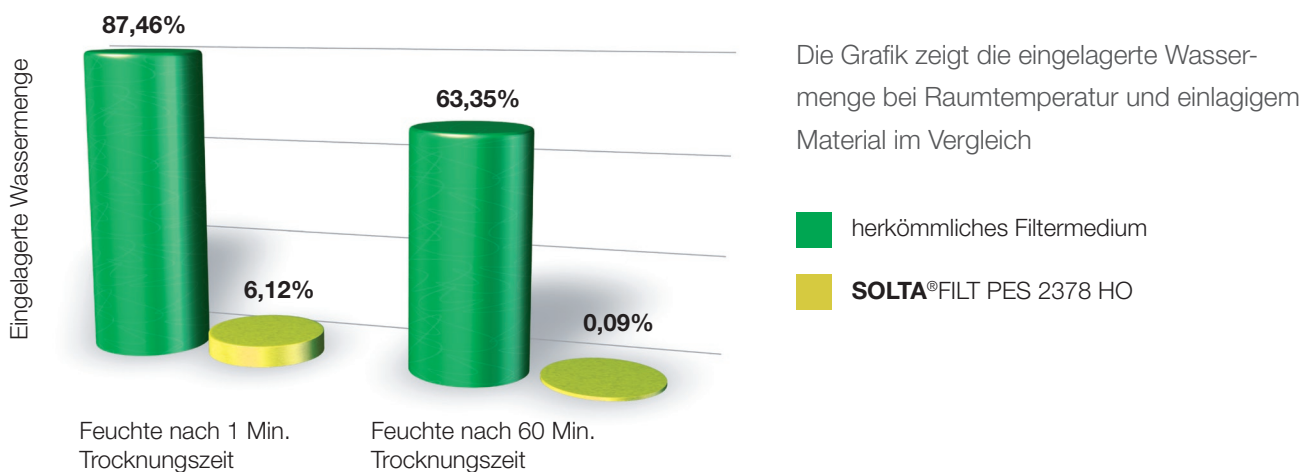


CIP-FILTER (CLEAN IN PROCESS)

Kurze Trocknungszeit und Lebensmitteleignung

Lebensdauer und Effizienz der Filtermedien in CIP-Prozessen sind insbesondere von den Produkten, der Betriebsweise und Ihren spezifischen Anforderungen abhängig. Entscheidend für eine lange Stand- und eine kurze Trocknungszeit ist die Verwendung speziell dafür entwickelter Filtermedien. Zudem müssen die Produkte auch über Zertifikate für den Einsatz im Lebensmittelkontakt verfügen. Erst bei Erfüllung dieser Voraussetzungen ist auch ein wirtschaftlicher Anlagenbetrieb möglich.



SOLTA®FILT PES 2378 HO- ein optimales Filtermedium für CIP- Anlagen

Dieses Filtermedium wurde speziell für CIP- Anlagen entwickelt. Die besondere Herstellung bewirkt ein sehr schnelles Trocknen des Filtermediums.

Um die Standzeit ausnutzen zu können, ist die vollständige Neutralisierung von Laugen oder Säuren nach dem Waschen erforderlich. Ideal ist es, nach dem alkalischen Waschen mit verdünnter Säure zu neutralisieren und anschließend die Säure mit Wasser zu entfernen. Auf eine gute Trocknung sollte ebenfalls geachtet werden.

Produktvorteile:

- schnelle Trocknung des Filtermediums
- effiziente Abscheidungsleistung
- hohe Reißfestigkeit bei geringer Dehnung, auch in nassem Zustand
- stark reduzierte Faserablösung
- Zertifikat für den Einsatz im Kontakt mit Lebensmitteln
(Untersuchung mit Wasser bei 100°C)
- sehr gute wasserabweisende Ausrüstung, geeignet für den Lebensmittelkontakt