

サートンポア

CRBタイプ

用途

食品、飲料の除菌

例) ビール、ワイン、日本酒、
食酢、醤油、液糖、香料


品質基準

- 適合食品衛生基準
 - ・FDA 21CFR
 - ・EC No.1935/2004、EU No.10/2011
 - ・昭和34年厚生省告示370号
- 熱殺菌耐久
 - ・熱水 90℃ × 30分 × 230回
 - ・スチーム 135℃ × 30分 × 50回
- CIP耐久
 - ・3%NaOH (80℃) × 30分 × 50回
- ディフュージョンによる完全性試験を実施
- ロットNo.によるトレーサビリティ

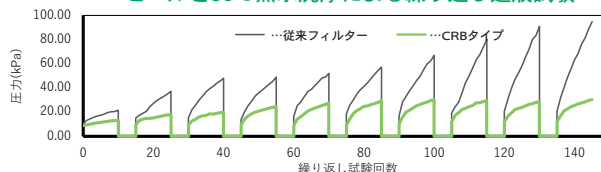
特長

- 食品飲料のろ過に適した親水性ポリエーテルスルホン膜
- コロイド状の懸濁物質の負荷を抑制するプレろ材
- 熱ストレスに優れた耐久性

利点

- 安定した除菌性
- CIPによるろ過詰まりの解消により繰り返し使用が可能
- ロングライフ

ビールと80℃熱水洗浄による繰り返し通液試験



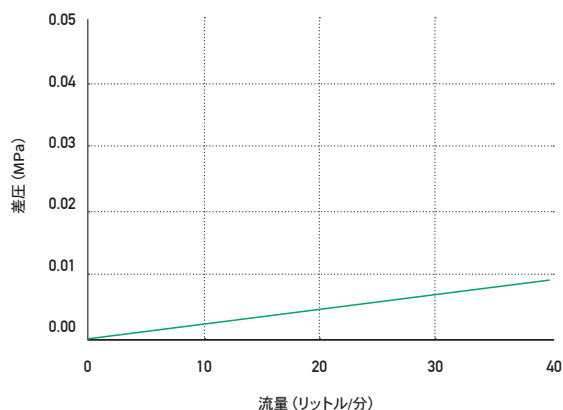
仕様

表示ろ過精度	005
ろ過精度	0.45 μm
ろ過面積	0.51m ² /250mm
ろ材	プレ層: ポリプロピレン、ファイナル層: ポリエーテルスルホン (PES) 膜
材質	コア・カバー・サポート
エンドキャップ	ポリプロピレン
Oリング	シリコン
最高使用差圧	0.49MPa (at 40℃)
最高使用温度	80℃
全長	125/250/500/750/1000 mm
寸法	外径
	70.0mm
	内径
	29.5mm
ディフュージョン規格 (湿潤液: 純水) ※フィルター250mmあたり	0.15MPa: 13ml/min

※上記以外の仕様 (全長・形状等) につきましては、別途ご相談ください。

流量特性

流体：精製水 (20℃) / フィルター全長：250mm



微生物捕捉性能

指標菌	LRV
<i>Lactobacillus brevis</i> (IFO3345)	> 7
<i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> (ATCC49025)	> 7

※LRV は対数減少値 Log Reduction Value を表す(JIS K3835 参照)

※Bacterial challenge levelは 1×10^7 cfu以上/cm²

型番表示方法

全長	品番	ろ過精度	Oリング	形状
250 L	-CRB-	005	S	7
▼		▼	▼	▼
125 = 125mm 250 = 250mm 500 = 500mm 750 = 750mm 1000 = 1000mm		005 = 0.45 μm	シリコン	7 = 2-226 Oリング+フィン

フィルター形状

7タイプ



※カタログの内容は予告なしに改訂される場合があります。
※カタログに掲載している性能データは、当社試験による特定条件下で得られた代表値です。

株式会社 **キテクノマーケティング**

本社 〒140-0013 東京都品川区南大井6-20-12
TEL.03-5764-1180 / FAX.03-5764-0681

www.rokitechno.com

当社、技術情報は
こちらから▼



ISO9001規格に適合した当社品質
マネジメントシステムに基づいて製造されています。

登録範囲

フィルターカートリッジ、ハウジング及びろ過装置の
設計・開発、製造及び販売



第3版

CRB2301003LJ