



ISO 9001

ATEX

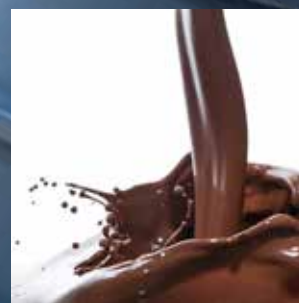
PED



HiFlux Filtration A/S

HIGIENICZNE FILTRY SAMOCZYSZCZĄCE AUTO-LINE®

ZWIĘKSZAJĄCE PRODUKTYWNOŚĆ I HIGIENĘ W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM



Zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; zarejestrowane przez Duńską Administrację Żywności.



Filtr Auto-line® MLR-E do filtracji sera topionego



Obudowa filtra polerowana do Ra 0,8 mikrona

Wymagania ze strony przemysłu spożywczego

W przypadku produkcji żywności, branża spożywcza ma ciągle rosnące wymagania dotyczące zasad higieny. Firma HiFlux Filtration A/S opracowała ponad dekadę temu pierwsze samoczyszczące filtry higieniczne Auto-line®, które dzisiaj stanowią uznany standard filtrowania płynów w wielu procesach stosowanych w branży spożywczej, m.in. mleczarstwie, produkcji serów, czekolady, miodu, piwa, cukru, skrobi, żelatyny itp.

Higieniczna konstrukcja

Filtry higieniczne HiFlux Auto-line® zostały opracowane z uwzględnieniem zaleceń dotyczących higieny wydanych przez Europejskie Stowarzyszenie Inżynierów, Projektantów i Konstruktorów (EHEDG), których celem jest zapewnienie higienicznej (sanitarnej) konstrukcji filtrów, zapobiegających gromadzeniu się bakterii, łatwych w czyszczeniu i tym samym redukujących koszty pracy oraz przestoje. Są one zgodne z rozporządzeniem (WE) 1935/2004 oraz normami amerykańskiej Agencji Żywności i Leków – FDA (Food and Drug Administration) dotyczących polimerów i elastomerów mających kontakt z żywnością. HiFlux Filtration A/S jest zarejestrowane przez Duńską Administrację Żywności.

Łatwość czyszczenia

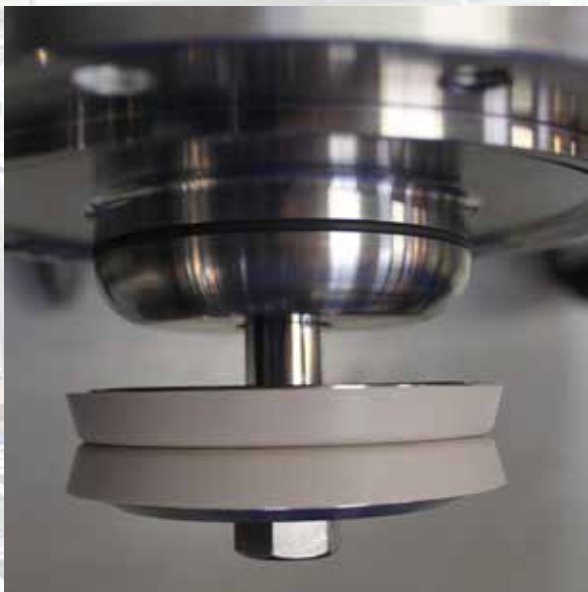
Konstrukcja umożliwia łatwe przeprowadzanie procedury CIP – posiada mało szczelin oraz martwych przestrzeni, zapewniając łatwość czyszczenia filtra pomiędzy kolejnymi partiami. Rezultatem jest zapewnione bezpieczeństwo żywności, przy braku konieczności czyszczenia ręcznego oraz obniżenie kosztów pracy. Wszystkie powierzchnie obudowy filtra mające kontakt z żywnością są standardowo polerowane do Ra 0,8 mikrona, zapewniając doskonałe wykończenie.

System zamknięty

Filtr higieniczny HiFlux Auto-line® został zaprojektowany jako kompaktowy, samoczyszczący filtr do cieczy. Jego solidna konstrukcja sprawia, że jest on odpowiedni do pracy w warunkach procesowych, w których istotna jest niezawodność oraz ciągłość działania. Zamknięty system zapobiega przenikaniu wszelkich wszelkich niepożądanych cząsteczek, zapewniając jakość i bezpieczeństwo produktu żywnościowego.

Problemy na liniach produkcyjnych, których można uniknąć dzięki zastosowaniu filtrów Auto-line®

- Linia zatrzymuje się z powodu zatkanego sita lub filtra workowego
- Zanieczyszczenia w produkcie finalnym
- Odrzucenie partii z powodu pęknięcia filtra workowego
- Zatkanie filtrów UF i RO
- Zbyt wysokie koszty usuwania odpadów (worki filtrów)



Higieniczna skrzynka kablowa końcowa oraz system podwójnego zgarniania

Higieniczna konstrukcja skrzynki kablowej końcowej

Modułowa skrzynka kablowa końcowa z pierścieniami uszczelniającymi w EPDM, Viton lub innymi elastomerami zgodnymi z rozporządzeniem (WE) 1935/2004.

Rotacyjny system zgarniania ze zgarniakami PEEK
Liniowy system zgarniający z pojedynczymi lub podwójnymi zgarniakami PEEK.

Długi cylinder

W zastosowaniach, gdzie zalecane jest czyszczenie liniowe, stosujemy długi cylinder pneumatyczny. Zaletą tego rozwiązania jest to, że tłoczyśko nie ma kontaktu z medium znajdującym się w obudowie filtra i wsuwa się do cylindra pneumatycznego. Eliminuje to ryzyko wzajemnego zakażenia oraz gromadzenia się bakterii w cylindrze pneumatycznym, a tym samym maksymalizuje poziom bezpieczeństwa żywności.



Filtr zapewniający ochronę Auto-line XXLE do filtrowania kondensatów przed instalacją UF/RO



Filtr Auto-line® LE do filtrowania serwatki w wytwórni sera

System śluzowy

Opcjonalny system oczyszczania śluzowego składający się z dwóch zaworów spustowych pozwala na redukcję strat medium i zapobiega spadkowi ciśnienia w systemie. Zwiększa to produktywności i kontrolę nad procesem produkcyjnym.



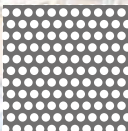
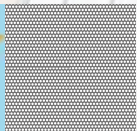
Filtr Auto-line® LE do filtrowania czekolady

Płaszcz grzejny

Dzięki opcjonalnemu płaszczowi grzelnemu możliwe jest utrzymanie stałej temperatury medium, zapewniające jakość produktu oraz wymagany przepływ w procesie podczas filtracji.

Opcje ekranów

Dostępna jest szeroka gama perforowanych, szczelinowych i przekłuwanych wiązką laserową (zdefiniowana porowatość) elementów filtra o zakresie od 30 do 2000 mikronów. Ułatwia to dostosowanie filtra dokładnie do określonego zastosowania. Ustawiając wartości zadane na elektronicznym urządzeniu sterującym możliwe jest zatrzymywanie twardych, miękkich i kruchych ciał stałych. Elementy filtra zostały zaprojektowane do różnych ciśnień ponad filtrem: 3, 5 lub 7 bar.

			
Zatrzymywanie	Perforowane	Szczelinowe	Przekłuwane laserowo
30 µm		✓	
35 µm			✓
50 µm		✓	✓
100 µm		✓	✓
150 µm		✓	✓
200 µm		✓	✓
300 µm		✓	✓
500 µm	✓	✓	
1000 µm	✓	✓	
2000 µm	✓	✓	



Elementy filtra przekłuwane laserem
w konstrukcji higienicznej

W standardzie filtry higieniczne Auto-line® wykonywane są ze stali kwasoodpornej EN 1.4404 z przeznaczeniem do działania przy ciśnieniu układu 10 bar i temperaturze pracy 110°C. Standardowo połączenia wlotu/wylotu mają przyłącza do spawania i łączenia sanitarne, zgodnie z normami DIN 11850 i 11851. Inne połączenia są dostarczane na życzenie.

SPECYFIKACJA FILTRÓW AUTO-LINE®	ME	MLE	LE	XLE	XXLE
SPECYFIKACJA FILTRÓW AUTO-LINE® R	nie dot.	MLR-P/E	LR-P/E	XLR-P/E	XXLR-E
Wydajność (1 cSt, ΔP 0.2 bar, 100 µm)	27 m³/h	44 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	223 m³/h
Powierzchnia filtracji	860 cm²	1500 cm²	2175 cm²	3300 cm²	4840 cm²
Pojemność filtra	6 litrów	15 litrów	27 litrów	35 litrów	89 litrów
Połączenia wlotowe/wylotowe	DN50	DN65	DN80	DN100	DN150

Rozwiązania na zamówienie

Wydział techniczny HiFlux Filtration A/S może wykonać produkty łączące w sobie rozwiązania standardowe filtrów Auto-line® z rozwiązaniami wykonywanymi na zamówienie, do każdego zastosowań filtracyjnych.

Filtry testowe

HiFlux Filtration A/S oferuje gamę standardowych filtrów Auto-line® oraz elementów filtrów do przetestowania w zakładzie. Przed i podczas testów oferujemy naszą profesjonalną pomoc i wsparcie

Bezpieczeństwo żywności, wzrost produktywności i lepsze wyniki finansowe

- Higieniczna konstrukcja = zwiększona jakość produktu i bezpieczeństwa żywności
- Zgodność z rozporządzeniami (WE) 1935/2004 i 10/2011 oraz normami FDA dotyczącymi polimerów i elastomerów mających kontakt z żywnością. = zapewnione bezpieczeństwo żywności
- Opracowane z uwzględnieniem zaleceń dotyczących higieny wydanych przez Europejskie Stowarzyszenie Inżynierów, Projektantów i Konstruktorów (EHEDG) = najlepsza konstrukcja filtrów higienicznych = zwiększone bezpieczeństwo żywności
- Konstrukcja umożliwiająca łatwe przeprowadzanie procedury CIP = wysoki stopień pewności, że filtr jest czysty po wykonaniu procedury CIP = brak konieczności czyszczenia ręcznego = zmniejszone koszty pracy i pewne bezpieczeństwo żywności
- System zamknięty = oszczędność 1 pompy w porównaniu z sitem wibracyjnym = mniejsze inwestycje i koszty operacyjne
- System zamknięty = zapobieganie przenikaniu wszelkich niepożądanych cząsteczek = spełnianie wymogów dotyczących higieny
- Przekłuwany laserowo wkład filtra ułatwiający wykonywanie procedury CIP = dokładna filtracja dzięki zdefiniowanej porowatości = wysoka jakość filtrowania



Filtr Auto-line® XLE do odfiltrowywania twarogu z serwatki po uformowaniu sera



2-częściowy filtr Auto-line® XLE do odfiltrowywania solanki z kąpeli solankowej na linii produkcyjnej serów twardych

Zakres zastosowań

Zakres zastosowań jest szeroki i obejmuje filtrację lub homogenizację wielu różnych rodzajów żywności.

Branża mleczarska i serowa

- ✓ Serwatki
- ✓ Solanki
- ✓ Twarogi
- ✓ Woda do przemywania form serowych
- ✓ Kondensaty
- ✓ Laktoza
- ✓ Serki homogenizowane
- ✓ Sery topione
- ✓ Wyroby serowe
- ✓ Płyny CIP

Inne produkty spożywcze i płyny

- ✓ Czekolada i wyroby czekoladowe
- ✓ Miód
- ✓ Soki na bazie cukru (syropy, glukoza)
- ✓ Żelatyna
- ✓ Skrobia
- ✓ Tłuszcze
- ✓ Substancje zagęszczające
- ✓ Lecytyna
- ✓ Oleje do smażenia
- ✓ Piwo (brzeczka piwna, drożdże piwne, szyszki chmielowe)
- ✓ Napoje bezalkoholowe
- ✓ Ekstrakt kawowy



Filtr Auto-line® LE do filtrowania wody żelatynowej



Dwuczęściowy filtr Auto-line® XXL-R-E do filtrowania syropu z buraków cukrowych



HiFlux Filtration A/S

Phone +45 76 74 16 60

info@hiflux.dk

Nr VAT DK 13 45 74 76

Faks +45 76 74 16 66

www.hiflux.dk

System jakości ISO 9001

Reprezentowane przez:



POMPY i SYSTEMY Sp. z o.o.
ul. Kolibrow 4, 02-818 Warszawa
tel. 22 549 79 40
www.pompy.pl | pompy@pompy.pl