



Dorsan® pone a disposición de sus clientes una gran variedad de papeles filtrantes para un amplio abanico de aplicaciones.

Papeles de superficie lisa (de 60 hasta 650 grs/m²) ó de superficie crepada (de 60 hasta 180 grs/m²).

Disponibles en muy diversos formatos, ya sea en discos ó en hojas, podemos satisfacer las necesidades de filtración más comunes realizadas con papel filtro. Este tipo de producto se utiliza en diversas industrias: Químico-Farmacéutica, Bebidas, Alimentación, Cosmética, Tratamiento de Superficies, etc.

Disponemos de papeles filtrantes especialmente resistentes en estado húmedo y con diferentes espesores para alargar al máximo los ciclos de filtración. Nuestro departamento técnico estudia continuamente la mejora de nuestros productos.

Ponemos a disposición de nuestros clientes la posibilidad de estudiar la creación de nuevos productos para conseguir los objetivos de filtración requeridos.



Características

Amplia variedad de formatos
Excelente relación calidad/precio
Gama de porosidades a escoger

Aplicaciones

Alimentarias y Bebidas
Químico-Farmacéuticas
Cosmética-Perfumería
Tratamiento de Superficies

Especificaciones del papel filtro

Calidad	Gramaje grs/m ²	Espesor mm	Herzberg seg x 100 ml	Rating µm	Superficie
C60	60	0,28	34	25	Crepada
C70	70	0,29	35	24	Crepada
C90	90	0,42	90	10	Crepada
C110	110	0,60	100	8	Crepada
C150	150	0,70	65	13	Crepada
C180	180	0,90	75	10	Crepada
C240	240	1,20	85	10	Crepada
SM75	75	0,15	160	6	Lisa
SM85	90	0,18	150	5	Lisa
SM150	150	0,34	140	4	Lisa
SM200	200	0,44	140	8	Lisa
SM250	250	0,58	180	5	Lisa
SM280	280	0,61	225	3	Lisa
SM350	350	0,80	210	10	Lisa
SM380	380	0,95	150	8	Lisa
SM450	450	1,00	190	12	Lisa
SM500	500	1,25	180	8	Lisa
SM650	650	1,50	210	12	Lisa

Tolerancias (< 10%)

Nuestros papeles filtrantes cumplen con la Recomendación XXXVI/1 de la BgVV alemana sobre papeles y cartones destinados a usos alimentarios y están de acuerdo con el Reglamento (CE) # 1935/2004 de 27 de Octubre de 2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Todos los productos son elaborados conforme a los requisitos recogidos en las normas UNE-EN ISO 9001:2000 y UNE-EN ISO 14001:1996.

