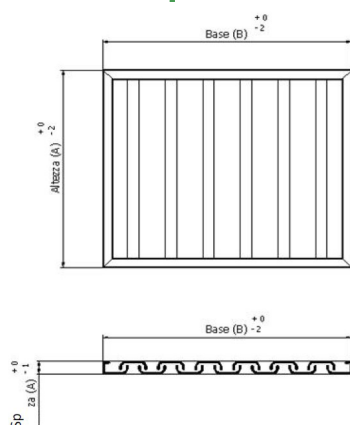


CELLE FILTRANTI PIANE A LABIRINTO



DESCRIZIONE

Filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304 antigrasso per cappe da cucina.

CARATTERISTICHE TECNICHE

I filtri EPL sono costruiti completamente in acciaio inox AISI 304 e vengono normalmente utilizzati come mezzo filtrante nelle cappe da cucina industriali. Le particelle grasse, più pesanti dell'aria urtano contro gli elementi a forma di "U" del filtro e si depositano sulle superfici interne degli stessi. Un'opportuna inclinazione del filtro consente il drenaggio continuo dei grassi nel canaletto inferiore. Sicuro e facile da pulire il filtro a labirinto non permette alle gocce di grasso di staccarsi per gravità e cadere sui cibi e sulle attrezzature sottostanti. I filtri a labirinto hanno una durata illimitata. I filtri EPL hanno uno spessore standard di 25 mm.

APPLICAZIONI

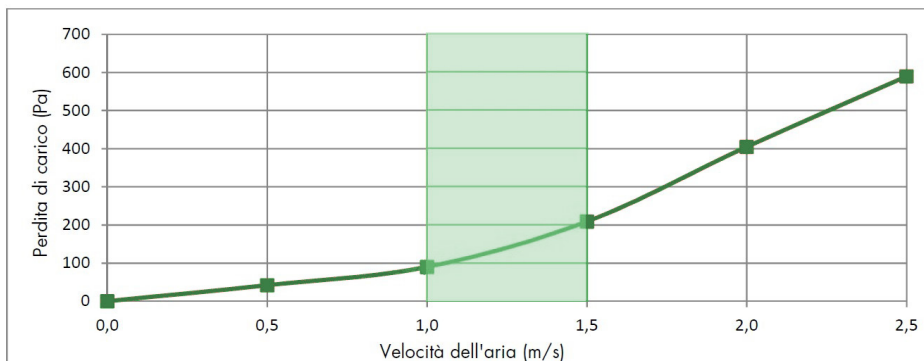
Idonei per la filtrazione di vapori grassi e nebbie oleose nell'industria alimentare. Utilizzati prevalentemente come filtri nelle cappe da cucina

MANUTENZIONE

E' possibile pulire i filtri con acqua e detersivi idonei a trattare il grasso da cucina. La pulizia può avvenire direttamente in lavastoviglie.

GRAFICO PERDITA DI CARICO SETTO FILTRANTE

Modello B (BASE)
400 x 400
400 x 500
400 x 625
500 x 500
500 x 625
592 x 490
287 x 592
592 x 592



Area d'impiego consigliata

Ricordiamo che i valori indicati sono da considerarsi come indicativi.

