

FILTROS RETENCIÓN GRASAS

El filtro de grasas es el elemento encargado de separar las grasas del aire mediante los tamices adecuados e impide que éstas pasen al ventilador y circuito de salida del aire de las cocinas industriales. En los filtros modulares de 490x490x50 mm es preferible no sobrepasar los caudales aconsejados de 1.000 m³/h, para evitar el arrastre de partículas.

FILTRO DE MALLAS METÁLICAS

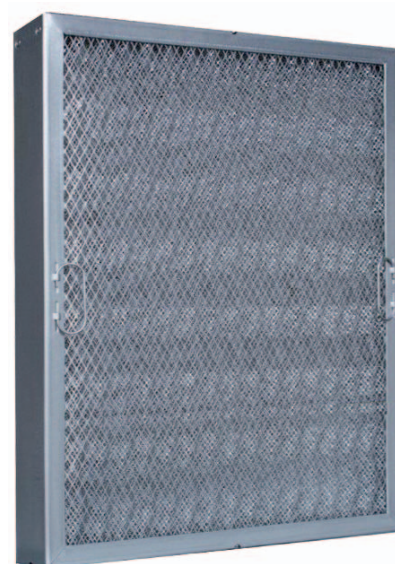
- Eficacia gravimétrica: 65%
- Pérdida de carga inicial-final: 40-250 Pa
- Caudal: 2000 m³/h
- Temperatura máxima de trabajo: 350°C

Construcción:

- Su construcción se efectúa con cinco capas de mallas de alambre galvanizado tejido y ondulado que se montan en capas de oposición.
- El marco lleva los orificios para la salida a la bandeja de las grasas recogidas por las distintas capas del filtro.

Código	Dimensiones (mm)
KF 10 100	490x490 aluminio 50 mm
KF 10 101	490x490 acero 50 mm
KF 10 102	490x490 acero 25 mm

- Cualquier otra medida: bajo pedido.



FILTRO SEPARADOR LAMAS

- Eficacia gravimétrica: 75%
- Pérdida de carga inicial-final: 140 Pa
- Caudal: 1500 m³/h
- Temperatura máxima de trabajo: 350°C

Funcionamiento:

El paso del aire con grasa a través de las lamas que forman un laberinto y provocan un giro brusco que produce un choque y condensación de la grasa en las lamas. Esta grasa se desliza por la superficie lisa de las lamas a la parte inferior del filtro en donde se descarga en la bandeja de eliminación.

Construcción:

- Con marco y lamas de acero inoxidable AISI 304 o AISI 430
- Con marco y lamas de chapa galvanizada

Código	Dimensiones (mm)
KF 10 111	490x490 galvanizado 50 mm
KF 10 112	490x490 inox. AISI 304 50 mm
KF 10 113	490x490 inox. AISI 430 50 mm
KF 10 213	490x490 inox. AISI 430 50 mm
KF 10 121	490x390 inox. AISI 304 50 mm
KF 10 122	490x390 inox. AISI 430 50 mm



CIRCULACIÓN DEL AIRE

