



AVANTAGES

- L'air passe ensuite à travers un filtre tricot métallique en acier inoxydable
- Toute la graisse résiduelle est piégée
- Le filtre peut être équipé de deux poignées solides en option
- Lavable
- La graisse est arrêtée en deux temps dans le filtre
- L'air passe à travers les chicanes et est refroidi
- La graisse se condense et coule dans une goulotte
- Minimise les risques d'encrassement et de perte de charge excessive

Applications

Ce filtre avec anti-étincelle et maille dédié aux restaurants et à l'industrie de la restauration est fabriqué entièrement en matériau inoxydable

Cadre

Acier inoxydable

Média

Acier inoxydable

Nota

Fonction: La graisse se condense sur la structure en chicanes et le pare-étincelle est également doté d'un filtre final constitué d'un média filtrant tricot métallique en acier inoxydable pour traiter les graisses résiduelles.

Cadre : tôle d'acier poli 0,7 mm. AISI 304L.

Chicanes : tôle d'acier poli 0,7 mm. AISI 304L.

Médias : fil d'acier inoxydable tissé dia. 0,22 mm. AISI 304L.

Caillebotis : Grille en acier inoxydable 20x20 mm dia 2mm.

Modèle	ISO16890	Dimensions LxHxP (mm)	Débit/dP nominal (m³/h/Pa)	Surface (m²)	Masse unitaire (kg)
CamMet Double Filter SS	Coarse 30%	592x592x50	1250/70	0,35	7
CamMet Double Filter SS	Coarse 30%	495x495x50	630/80	0,24	4,5
CamMet Double Filter SS	Coarse 20%	495x495x35	875/80	0,24	4
CamMet Double Filter SS	Coarse 20%	495x245x35	430/80	0,12	2
CamMet Double Filter SS	Coarse 20%	592x592x35	275/80	0,35	5,7
CamMet Double Filter SS	Coarse 20%	400x400x35	550/80	0,16	2,8

Autres versions disponibles sur demande