



VORTEILE

- Fettabsecheidung in zwei Stufen
- Luft strömt durch Labyrinthlamellen und wird gekühlt
- Fett kondensiert und läuft ab
- Minimiert Verstopfungsgefahr und erhöhten Druckverlust
- Doppelpaneele mit Flammschutz und Drahtgewebe
- Filter optional mit zwei Klappbügeln
- Abwaschbar

Anwendung	Flammschutzfilter in Kombination mit Metallgestrick für Küchen und Catering, komplett aus Edelstahl gefertigt
Rahmen	Edelstahl
Medium	Edelstahl
Bemerkung	Rahmen und Lamellen aus Edelstahl, 0,7 mm, AISI 304L; Drahtgewebe aus Edelstahl, Ø 0,22 mm, AISI 304L

Art.-Nr.	Typ	ISO16890	Abmessungen BxHxT (mm)	Volumenstrom/Druckdifferenz (m³/h/Pa)	Filterfläche (m²)	Frachtgewicht (kg)
1002813	CamMet Double - Kombifilter SS 495x495x35	Coarse 30%	592x592x50	1250/70	0,35	7
1002807	CamMet Double - Kombifilter SS 495x495x50	Coarse 30%	495x495x50	630/80	0,24	4,5
1002805	CamMet Double - Kombifilter SS 495x495x35	Coarse 20%	495x495x35	875/80	0,24	4
1002826	CamMet Double - Kombifilter SS 495x245x35	Coarse 20%	495x245x35	430/80	0,12	2
1002830	CamMet Double - Kombifilter SS 592x592x35	Coarse 20%	592x592x35	275/80	0,35	5,7
1002824	CamMet Double - Kombifilter SS 400x400x35	Coarse 20%	400x400x35	550/80	0,16	2,8

Weitere Ausführungen auf Anfrage möglich.