

FETT & METALLFILTER



Metallfilter avsedda för avskiljning av fett vid t.ex matlagning i restauranger och kök. Den stora filterytan gör att den heta fettbemängda ångan kyls ner och kondenserar på filtermediet. Metallfilter används även som grovfilter/förfilter i ventilationsanläggningar för avskiljning av grövre partiklar.

Finns i standard samt specialdimensioner efter kundens önskemål.



PRODUKTEGENSKAPER

Applikationer: Används som fettfilter i restaurangkök eller som grovfilter/förfilter i ventilationsanläggningar. Avskiljningsgraden påverkas av lufthastigheten över filtret vid fettavskiljning, högst effektivitet, 90-98% nås vid 1,5–2,5 m/s.

Utförande: Tillverkas i de flesta material såsom aluminium, förzinkat/galvaniserat stål samt rostfritt och syrafast stål. Metallfiltren kan tillverkas i de flesta dimensioner och tjocklekar.

Filterklass Filterklass Coarse 30% enligt ISO 16890

Max temperatur Aluminium 200°C. Galv/Rostfritt 400°C

Rekommenderat sluttryckfall: cirka 100 Pa +/-20%

Media Stickad metalltråd: Förzinkad stål, Rostfritt stål, Aluminium

Luftflöde Nominell lufthastighet 2 m/s +/- 20%

Övrigt Tvättbara. Handtag som standard på storlek 245x495 & 495x495

Storlek mm	Flöde m³/h	Tryckfall Pa	Fettavskiljningsgrad
245x495x25	1000	40	90%
495x495x25	2000	25	90%
245x495x50	1000	45	96%
495x495x50	2000	30	96%
592x592x25	3000	35	
592x592x50	3000	45	