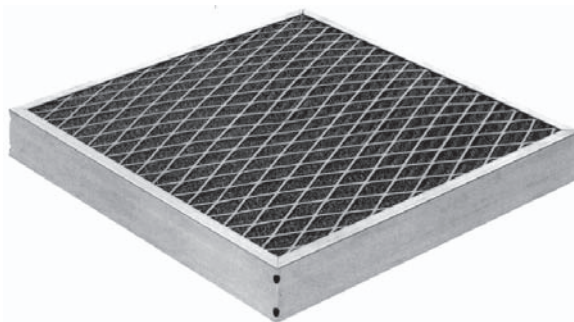


Edelstahlgestrick - Fettfilterzellen Type FES

Bei der Speisezubereitung steigt ein großer Teil des enthaltenen Fettes mit dem Wasserdampf mit auf. Wenn dieser fetthaltige Dampf durch die Filterzelle gesaugt wird, kondensiert das Fett und der Dampf an der großen Oberfläche des Filters.



Durch das große Aufnahmevermögen der Filterzellen wird das Herabtropfen des abgetrennten Fettes verhindert.

Die Filterzellen bestehen aus spezialverwebten Draht (W 1.4301), der bei geringem Luftwiderstand eine außerordentlich große Oberfläche bietet. Mit einem Abscheidegrad von ca. 70 % ist die Filterzelle für die meisten Anwendungsbereiche in Großküchen sehr gut geeignet.

Zum Schutz der Hände ist das raue Drahtgeflecht des Filters mit einem Gitter umgeben. Dadurch wird die Reinigung für das Küchenpersonal erheblich erleichtert. Die kompakten, handlichen Filterzellen passen in die meisten Geschirrspüler.

Aufbau:

U-Profilrahmen, Griffe, Gestrickfiltermatte und Deckgitter aus Edelstahl (W 1.4301)

Filtergrößen: 500 mm x 250 mm x 20 mm
 500 mm x 500 mm x 20 mm
 andere Größen auf Anfrage

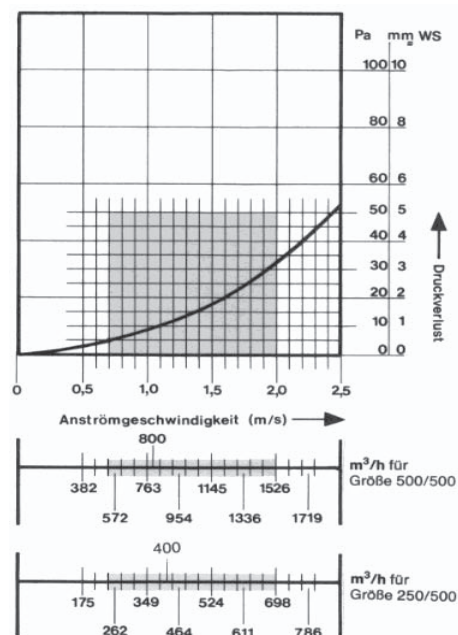
Abscheidegrad: ca. 70 %

Empfohlener Arbeitsbereich: 0,8 bis 2,0 m/s

Filterflächen: Größe 500/250 = 0,097 m²
 Größe 500/500 = 0,212 m²

Prüfbedingungen: Luft 20 ° C und 70 % r.F.

Für leicht verschmutzte Filter ist das 1,5 -fache des Druckverlustes einzusetzen.



Prallplatten - Fettfilterzellen Type FPR

Die meisten Brände entstehen in der Küche. Die Ursache ist häufig die Entzündung von Speisefett bei der Zubereitung und die Ausbreitung des Feuers über das Lüftungssystem. Durch die Installation des Prallplattenfilters können die Auswirkungen derartiger Brände verringert werden.

Der Filter hat dank seiner Konstruktion ein sehr großes Fettabscheidevermögen. Die fetthaltige Luft wird in die polierten Labyrinthkanäle gesaugt und kondensiert dort. Bei einer erhöhten Arbeitstemperatur, die sich bei der Speisezubereitung bereits nach ein bis zwei Stunden einstellt, rinnt das kondensierte Fett durch Bohrungen in der Filterzelle herunter und sammelt sich dort in der Filtergehäuserinne, die leicht zu reinigen ist. Im Filter wird dadurch nur wenig Fett angesammelt, d.h. die Brandgefahr wird verringert.

Der Prallplattenfilter sollte regelmäßig mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gereinigt werden. Am besten lässt man den ganzen Filter über Nacht in der Reinigungslösung liegen, dass sich das Fett vollständig auflösen kann. Der Filter kann in einer gewerblichen Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Aufbau:

Der Fettfilter besteht aus einem U-Profilrahmen und gegenläufig angeordneten Trapezblechen als Wirbelstromabscheider (W 1.4301). Durch den extrem hohen Abscheidegrad gelangen nur geringe Mengen an Restfett in die Kanäle und den Ventilator.

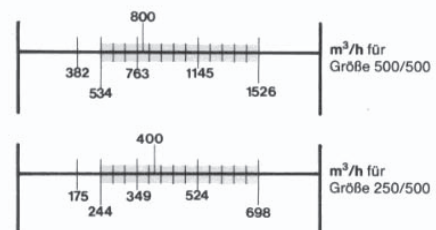
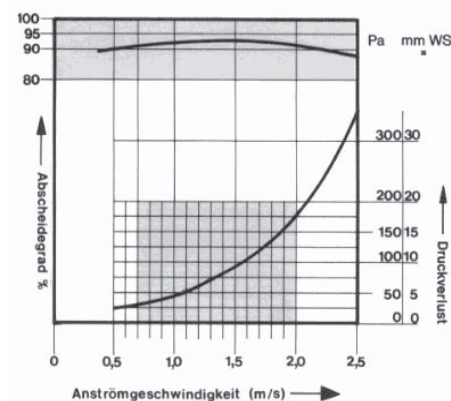
Filtergrößen:
 500 mm x 250 mm x 25 mm
 (Lamellenlänge 500 mm)
 500 mm x 250 mm x 25 mm
 (Lamellenlänge 250 mm)
 500 mm x 500 mm x 25 mm
 andere Größen auf Anfrage

Abscheidegrad: ca. 90 %

Empfohlener Arbeitsbereich: 0,7 bis 2,0 m/s

Filterflächen:
 Größe 500/250 = 0,097 m²
 Größe 500/500 = 0,212 m²

Bei regelmäßigen Reinigungsintervallen ist nicht mit einer Erhöhung des Druckverlustes zu rechnen.

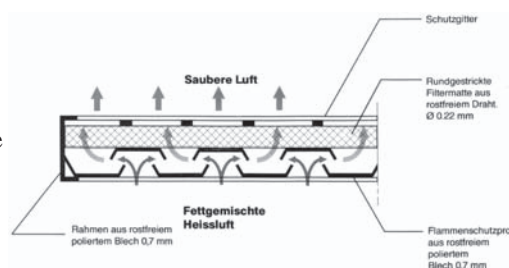
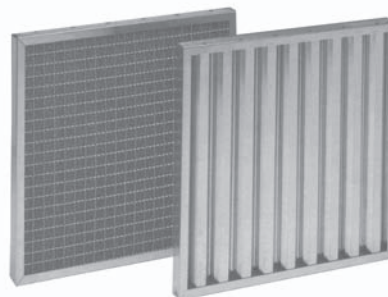


Zweistufen - Fettfilterzellen Type FPRES

Großbrände in Hotels und Gaststätten beginnen meistens in den verschmutzten Abluftkanälen der Dunstabzugshauben!

Der Filter scheidet durch die optimal ausgebildete Oberfläche die größten Fettanteile aus. Der hohe Wirkungsgrad ist aus der Abscheidkurve ablesbar. Die mit Fett verunreinigte Abluft wird beim Durchlauf des Vorfilters umgelenkt und das Fett scheidet sich im Vorfilter ab. Dieser besteht aus einem U-Profilrahmen mit polierten gegenläufig angeordneten Trapezblechen aus rostfreiem Edelstahl (W 1.4301). Dahinter befindet sich eine 10-lagige Filtermatte aus rundgestricktem, flachgewalzten und rostfreien Draht (W 1.4301), in der das restliche Fett abgeschieden wird.

Da der größte Teil an Fett schon am Vorfilter ausgeschieden wird, besteht wenig Gefahr für eine Erhöhung des Druckverlustes, da die polierten Trapezprofile zum Teil selbstreinigend sind. An der Filterrückseite ist ein Schutzgitter, zur Schonung der Hände bei Ein- und Ausbau, angebracht. Die Kassette ist mit stabilen Handgriffen versehen.



Aufbau:

Der Kombinationsfilter besteht aus einem U-Profilrahmen mit gegenläufig angeordneten Trapezblechen als Wirbelstromabscheider und einer dahinterliegenden Rundgestrick-Filtermatte mit Abdeckgitter. Ausführung in Edelstahl (W 1.4301). Durch den extrem hohen Abscheidegrad gelangen nur geringe Mengen an Restfett in die Luftleitungen.

Filtergrößen: 500 mm x 250 mm x 35 mm
500 mm x 500 mm x 35 mm
andere Größen auf Anfrage

Abscheidegrad: ca. 95 %

Empfohlener Arbeitsbereich: 0,7 bis 1,8 m/s

Filterflächen: Größe 500/250 = 0,097 m²
Größe 500/500 = 0,212 m²

Bei regelmäßigen Reinigungsintervallen ist nicht mit einer Erhöhung des Druckverlustes zu rechnen.

