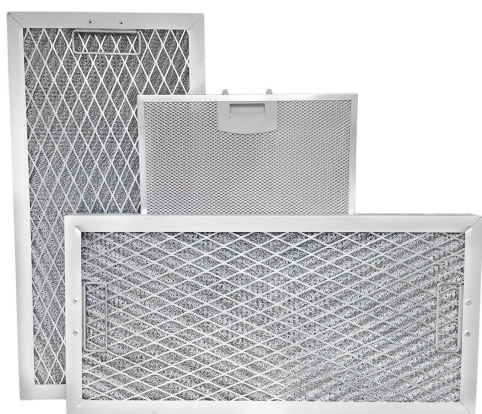


FETT OCH METALLFILTER



BESKRIVNING

RFF-fettfilter är avsedda för avskiljning av fett vid t.ex matlagning i restauranger och kök. Filtermediet är tillverkat av stickad tunn elförzinkad metalltråd som ger en stor filteryta och ett lågt tryckfall.

Den stora filterytan gör att den heta fettbemängda ångan kyls ned och kondenserar på filtermediet vilket ger rena imkanaler och minskad risk för brand i anläggningen. Avskiljningsgraden påverkas av lufthastigheten över filtret, högst effektivitet, 90-98% nås vid 1,5-2,5 m/s. RFF fettfilter passar de flesta spiskåpor inom storkök och klarar maskindisk.

RME, metallfilter används som grovfilter/förfilter i ventilationsanläggningar för avskiljning av grövre partiklar.

Våra metallfilter tillverkas i de flesta material såsom aluminium, förzinkat/galvaniserat stål samt rostfritt och syrafast stål. Metallfiltren kan tillverkas i de flesta dimensioner.

SPECIFIKATION / TEKNISK DATA

Typ	Fett- och metallfilter
Utförande	Filter helt i metall
Tjocklek	25-50 mm (andra tjocklekar kan offereras)
Återanvändbar	Ja
Tvättbar	Ja
Filterklass ISO 16890	Coarse 30%
Nominell lufthastighet	2 m/s +/- 20%
Rekommenderat sluttryckfall:	cirka 100 Pa +/-20%
Max temperatur Aluminium:	200 °C
Galv/Rostfritt	400 °C

STORLEK (MM)	LUFTFLÖDE	TRYCKFALL	FETTAVSKILJNINGSGRAD
495x245x50	1000 m ³ /h	45 Pa	96 %
495x495x50	2000 m ³ /h	30 Pa	96 %
495x245x25	1000 m ³ /h	40 Pa	90 %
495x495x25	2000 m ³ /h	25 Pa	90 %