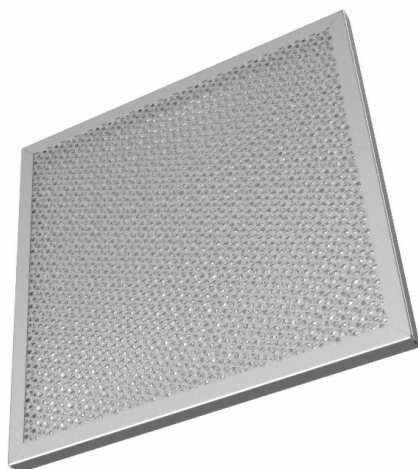




Tukový filtr s hliníkovým tahokovem

TF-HT

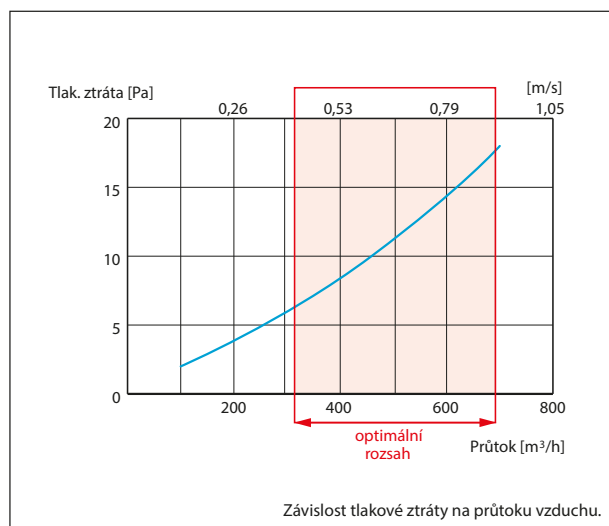


Tukové filtry s hliníkovým tahokovem se hodí všude tam, kde se vaří a smaží, ale také tam, kde je potřeba zachytit hrubý prach. Samotná nerezová kazeta filtru obsahuje několik vrstev hliníkového tahokovu s tzv. malým a velkým okem. Hliníkové filtry nelze mýt v myčce nádobí. Filtry se však pravidelně musí čistit, aby byla zachována jejich dobrá účinnost. Mastnota zachycená ve filtru přes otvor postupně stéka do žlábků digestoře a odtud se odvádí odkalovacím ventilem do sběrné nádoby.

80-90 %

Vysoká účinnost

Konstrukce filtrů se vyznačují vysokým stupněm odloučení tukových a olejových částic



Technické informace

TF-HT

Odlučivost	68-72 %
Jmenovitý průtok	620 m³/h
Počáteční tlaková ztráta	35 Pa
Max. teplotní odolnost	200 °C
Vyráběné rozměry	400×400×20 mm
	450×450×20 mm
	500×500×20 mm

Individuálně lze vyrobit filtry jiného než čtvercového tvaru, případně jiných rozměrů.