

## UltraFat



Klasa wg ISO 16890:	ISO Coarse 20%
	ISO Coarse 30%
Klasa wg EN 779:2012:	G1, G2
Maksymalna temperatura pracy:	<300°C
Skuteczność:	~95%
Dopuszczalna wilgotność względna:	<100%

**Materiał:** wysokogatunkowa dzianina ze stali galwanizowanej, aluminium lub stali nierdzewnej w specjalny sposób spleciona, aby zmaksymalizować skuteczność wyłapywania cząsteczek tłuszczu oraz zwiększyć chłonność pyłową.

**Budowa:** dzianina metalowa zamknięta w ramce z blachy nierdzewnej, ocynkowanej lub aluminiowej, specjalne wytrzymałe siatki zabezpieczające po obydwu stronach filtra. Filtry produkowane są we wszystkich wymiarach, aby pasowały do różnych typów urządzeń.

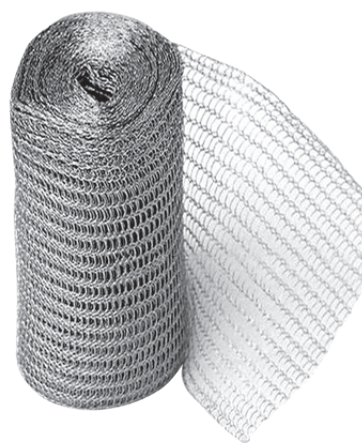
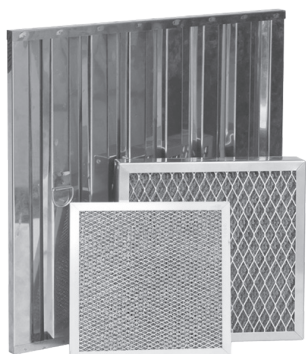
**Zastosowanie:** dzięki specjalnej konstrukcji jest bezkonkurencyjny w separacji tłuszczu z filtrowanego powietrza. Stosowany jest w okapach kuchennych używanych w gastronomii, hotelach, szpitalach, domach jednorodzinnych; specjalna trwała konstrukcja umożliwia wielokrotną regenerację filtra poprzez mycie lub przedmuchiwanie sprężonym powietrzem, co w znacznym stopniu zmniejsza koszty eksploatacyjne; gama produktów z dzianin metalowych jest bardzo duża i daleko wykraczająca poza wentylację i klimatyzację. Stosuje się je w maszynach, tłumikach i separatorach.

125

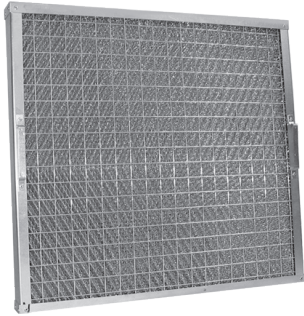
1. Wysoka wydajność
2. Niski spadek ciśnienia
3. Trwała konstrukcja
4. Łatwa regeneracja
5. Niskie koszty eksploatacyjne
6. Odporność na wilgoć
7. Niepalne
8. Wymiary standardowe i specjalne

\* Opór końcowy eksploatacyjny filtrów należy sprawdzać w dokumentacji technicznej lub skonsultować z producentem eksploatowanych urządzeń.

\* Niniejsza specyfikacja ma charakter wyłącznie informacyjny. Wszystkie podane parametry techniczne mogą odbiegać od wartości rzeczywistych w granicach tolerancji  $\pm 10\%$ . Producent nie ponosi odpowiedzialności za skutki doboru filtrów w niestandardowych rozmiarach, opartego wyłącznie na samodzielnych obliczeniach użytkownika.



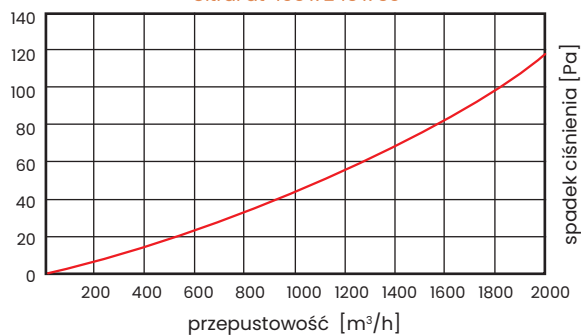
Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej, w każdym momencie bez wcześniejszego powiadomienia, wynikających z ciągłego udoskonalania naszych produktów.



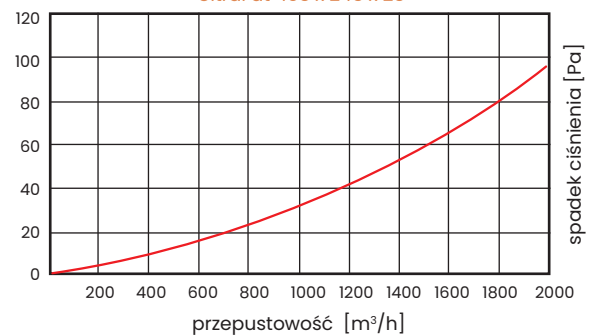
Najczęściej występujące rozmiary filtrów UltraFat używanych w gastronomii

Produkt	Wymiary [mm]			Zdolność filtrowania tłuszczu	Wydatek [m³/h]	Początkowy spadek ciśnienia [Pa]
	W	H	D			G1/ISO Coarse 20%
UltraFat	495	245	25	90	1000	30
	495	495	25	90	2000	30

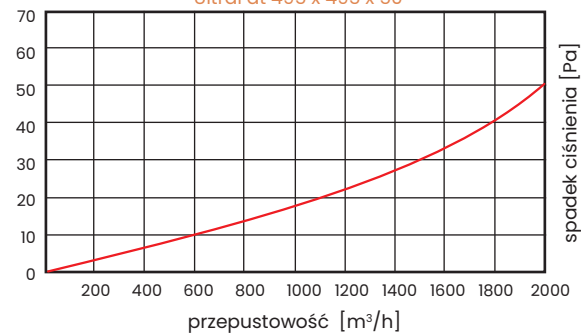
UltraFat 495 x 245 x 50



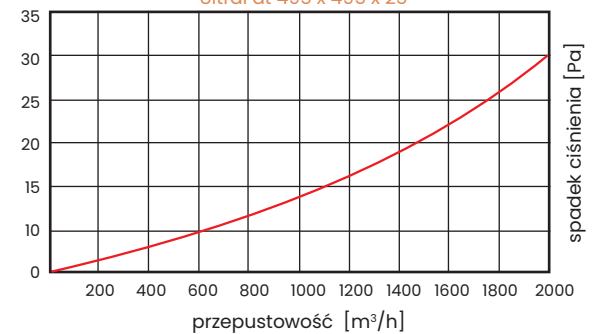
UltraFat 495 x 245 x 25



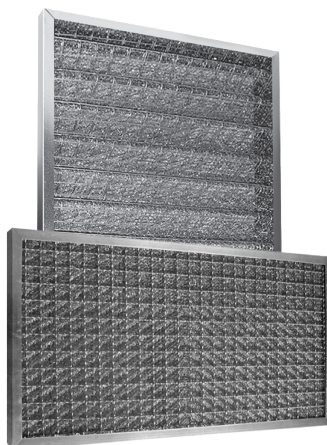
UltraFat 495 x 495 x 50



UltraFat 495 x 495 x 25



126



Filtry stosowane jako filtry wstępne w klimatyzacji i wentylacji

Najczęściej występujące rozmiary

Produkt	Wymiary [mm]			Zdolność filtrowania tłuszczu	Wydatek [m³/h]	Początkowy spadek ciśnienia [Pa]
	W	H	D			G2/ISO Coarse 30%
UltraFat	495	245	50	96	1000	45
	495	495	50	96	2000	50
	592	592	48	96	2500	45
	592	592	100	96	2500	60

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej, w każdym momencie bez wcześniejszego powiadomienia, wynikających z ciągłego udoskonalania naszych produktów.