



Filtro KPMF SG610

MICROFILTRAZIONE, FILTRI STEAMER GUARD

COD: EKPMFSG610

Data emissione: 24/07/2024
Data revisione: 19/12/2024
N. revisione: 1

DESCRIZIONE GENERALE

Una tecnologia che vi aiuterà a proteggere i vostri forni a vapore e forni combinati e a ottimizzarne le prestazioni. I filtri SteamerGuard sono stati appositamente progettati con una speciale miscela di sostanze anticalcare che ridurranno la corrosione e la vaiolatura delle apparecchiature.

- Inibisce la formazione di incrostazioni su elementi di riscaldamento, sistemi di distribuzione del vapore e parti meccaniche;
- Riduce i disinfettanti e i contaminanti, garantendo un'elevata qualità dell'acqua;
- Struttura in polimero ingegnerizzato per un'elevata durata e un'estesa vita operativa, nonché capacità e portate elevate con perdite di carico minime.

DATI TECNICI

PORTATA	3,8 L/min
CAPACITÀ ANTINCROSTANTE	28.410 L
GRADO FILTRAZIONE	5 µm
COLLEGAMENTO TROPPOPIENO	Min 2,7 bar Max 6,8 bar
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	Nessuna
RACCORDI IN/OUT	3/4" FNPT
TEMPERATURA	Min 4°C Max 38°C

APPLICAZIONE CONSIGLIATA



FORNO A VAPORE /
FORNO COMBINATO



ATTENZIONE: questa apparecchiatura necessita di una regolare manutenzione periodica al fine di garantire i requisiti di potabilità dell'acqua potabile trattata ed il mantenimento dei miglioramenti come dichiarati dal produttore.

ATTENZIONE: prevedere un contaltri a monte del sistema di filtrazione.