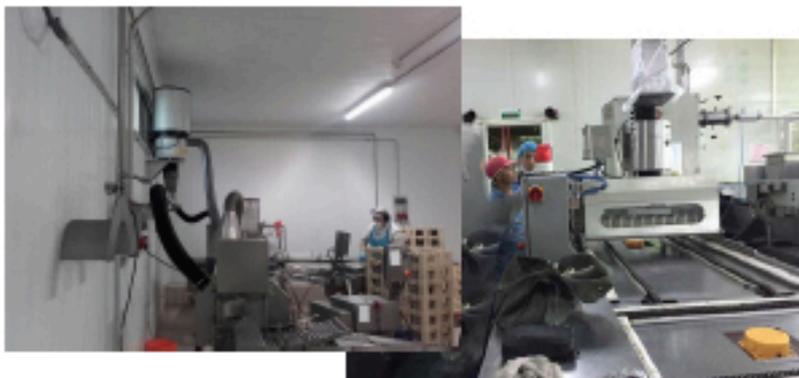


La soluzione efficiente per la rimozione
alla fonte di nebbia d'olio vegetale

Esperienza comprovata dal 1969

Unità in acciaio INOX per l'industria alimentare



E: amicotecnico@cagelli.com

T: 0331.899415

Absolent
group | An Absolent
Group Company

© 2017 Filtermist International Limited

 **FILTERMIST**

Unità filtranti per nebbie oleose



Scelta dai principali produttori mondiali

per rimuovere efficacemente nebbia oleosa,
nella produzione alimentare

Compatte | Silenziose | Efficienti

www.filtermist.it

Protecting People
Cleaner, safer, more
productive workshops



Unità filtranti per industria alimentare

Durante il processo produttivo alimentare di pane, pizza, focacce, biscotti, dolci e torte ecc..

Molto spesso viene spruzzato olio vegetale come distaccante sulle teglie oppure sopra il prodotto stesso per migliorarne il gusto o l'aspetto.

Senza una corretta filtrazione nell'ambiente di lavoro, la nebbia d'olio prodotta può accumularsi sulla macchina, sulle attrezzature, sul pavimento rendendolo estremamente scivoloso e pericoloso e, perfino sul prodotto stesso rendendolo invendibile.

Vantaggi = meno costi

- L'olio può essere riutilizzato
- Riduzione dei costi di pulizie degli ambienti lavorativi
- Minore manutenzione dei macchinari
- Riduce il rischio di incendio
- Riduzione delle non conformità
- Operatori felici!



Un'intera gamma in acciaio inox

Le unità Filtermist in acciaio inox sono ideali per le applicazioni dove le sostanze utilizzate contengono reagenti e/o vapori. L'intera gamma Filtermist può essere fornita in acciaio inox.



SERIES

La serie S compatta con flussi d'aria da 180 m³/h a 800 m³/h



FX SERIES

La serie Filtermist FX ha quattro modelli con flussi d'aria da 1250 m³/h a 2750 m³/h

Applicazioni



Supporto mondiale in 60 paesi

Supporto mondiale in oltre 60 paesi

