

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 in industria alimentare. L'intera gamma Filtermist può essere fornita in acciaio inox.



SERIES

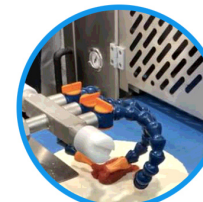
La serie S compatta con flussi d'aria da 180 m³/h a 800 m³/h



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

