



## VORTEILE

- Fettabseidung in zwei Stufen
- Luft strömt durch Labyrinthlamellen und wird gekühlt
- Fett kondensiert und läuft ab
- Minimiert Verstopfungsgefahr und erhöhten Druckverlust
- Doppelpaneele mit Flammenschutz und Drahtgewebe
- Filter optional mit zwei Klappbügeln
- Abwaschbar

<b>Anwendung</b>	Flammenschutzfilter in Kombination mit Metallgestrick für Küchen und Catering, komplett aus Edelstahl gefertigt
<b>Rahmen</b>	Edelstahl
<b>Medium</b>	Edelstahl
<b>Bemerkung</b>	Rahmen und Lamellen aus Edelstahl, 0,7 mm, AISI 304L; Drahtgewebe aus Edelstahl, Ø 0,22 mm, AISI 304L



Typ	ISO16890	Abmessungen BxHxT (mm)	Volumenstrom/Druckdifferenz (m <sup>3</sup> /h/Pa)	Filterfläche (m <sup>2</sup> )	Frachtgewicht (kg)
CamMet Double - Kombifilter SS 495x495x35	Coarse 30%	592x592x50	1250/70	0,35	7
CamMet Double - Kombifilter SS 495x495x50	Coarse 30%	495x495x50	630/80	0,24	4,5
CamMet Double - Kombifilter SS 495x495x35	Coarse 20%	495x495x35	875/80	0,24	4
CamMet Double - Kombifilter SS 495x245x35	Coarse 20%	495x245x35	430/80	0,12	2
CamMet Double Filter SS	Coarse 20%	400x200x35	275/80	0,10	1,0
CamMet Double Filter SS	Coarse 20%	450x400x35	630/80	0,18	2,3

Weitere Ausführungen auf Anfrage möglich.