

**FILTRO PARA CERVEJA ARTESANAL - RETIRA CLORO  
VAZÃO ATÉ 300 LITROS/HORA:**



## FILTRO PARA CERVEJA ARTESANAL - RETIRA CLORO VAZÃO ATÉ 300 LITROS/HORA:



### 1ª Etapa:

Retenção de partículas sólidas suspensas na água, como areia, barro, limo ou grãos de impurezas.

### 2ª e 3ª Etapa:

Retenção de cloro, gosto e odores da água.

**FILTRO PARA CERVEJA ARTESANAL - RETIRA CLORO  
VAZÃO ATÉ 300 LITROS/HORA:**



Dimensões: A (366mm), B (315mm).

## FILTRO PARA CERVEJA ARTESANAL - RETIRA CLORO VAZÃO ATÉ 300 LITROS/HORA:

### Filtro para Cerveja Artesanal - Retira Cloro - Vazão até 300 litros/hora

Este filtro possui 3 etapas de filtragem, a primeira etapa tem a finalidade de retenção de partículas sólidas suspensa na água como areia, lodo ou grão de impureza, a segunda e terceira etapa, tem a finalidade de retenção de cloro, gosto e odor da água, proporcionando ao final da filtragem uma água mais limpa e com redução de cloro existente.

#### 1ª Etapa de filtração:

•1 Elemento filtrante de polipropileno liso 10" x 2 1/2", **5 micras**, com a finalidade de retenção de partículas sólidas suspensa na água como areia, barro, lodo ou grão de impreza.

#### 2ª e 3ª Etapa de filtração:

•2 Elementos filtrantes de carvão ativado modelo manta, 10" x 2 1/2", **5 micras**, com a finalidade de retenção de cloro, gosto e odor da água.

#### Dados técnicos do sistema completo:

- Altura dos elementos filtrantes: 10" (254 mm);
- Diâmetro externo dos elementos filtrantes: 2 1/2" (63,5 mm);
- Diâmetro interno do elementos filtrantes: 28 mm;
- Grau de retenção de partículas do sistema: **5 micras**;
- Vazão do sistema: Até 300 litros/hora;
- Temperatura máxima do sistema: até 60 °C;
- Pressão máxima de trabalho: até 7 Kgf/cm<sup>2</sup>;
- Peso do sistema completo: 3.450 kg;
- Entrada e saída do sistema: 3/4";
- Cor das carcaças: azul ou transparente.