

FILTRO PARA CLARIFICAR A CERVEJA VAZÃO ATÉ 5.000 LITROS/HORA:



FILTRO PARA CLARIFICAR A CERVEJA VAZÃO ATÉ 5.000 LITROS/HORA:



FILTRO PARA CLARIFICAR A CERVEJA VAZÃO ATÉ 5.000 LITROS/HORA:



1ª Etapa 5 micras:
Retenção de partículas sólidas
suspensas na água, como
areia, barro, limo ou grãos de
impurezas.



2ª Etapa 0.22 micras:
Retenção de partículas
absoluta 0.22 micras.

**FILTRO PARA CLARIFICAR A CERVEJA
VAZÃO ATÉ 5.000 LITROS/HORA:**



Dimensões: A (820mm), B (540mm).

FILTRO PARA CLARIFICAR A CERVEJA VAZÃO ATÉ 5.000 LITROS/HORA:

Filtro para Clarificar a Cerveja - Vazão até 5.000 Litros/Hora

Este filtro possui 2 etapas de filtração, com micragens graduada da maior para a menor, é utilizado quando o cervejeiro possui uma cerveja turva com sedimentos em suspensão e necessita de uma cerveja mais límpida, clarificada e transparente.

1ª Etapa de filtração:

• 5 Elementos filtrantes de polipropileno liso 10" x 2 1/2", **5 micras**, com a finalidade de retenção de partículas sólidas suspensa na cerveja.

2ª Etapa de filtração:

• 5 Elementos filtrantes plissados absoluto 10" x 2 1/2", **0.22 micras**, com a finalidade de retenção de partículas sólidas suspensa na cerveja.

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 elemento filtrante: 28 mm;
- Grau de retenção de partículas do sistema: **5 micras inicial á 0.22 micras final**;
- Vazão do sistema: Até 5.000 litros/hora;
- Temperatura máxima do sistema: até 60 °C;
- Pressão máxima de trabalho: até 7 Kgf/cm²;
- Peso do sistema completo: 12.900 kg;
- Entrada e saída do sistema: 1 1/2";
- Carcaças: Inox 304;
- Conexões de PVC meramente ilustrativo.