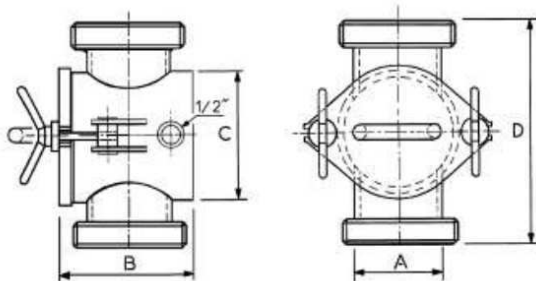


FILTRES MAGNETIQUES " haute intensité " pour CHOCOLAT

- Version : standard à barreaux magnétiques
- Version : nettoyage rapide simplifié barreaux & fourreaux

Caractéristiques :

Enceinte	double enveloppe
Exécution	mécano-soudée
Ensemble	acier INOX 316
Puissances	néomag 10.500 G Aimants N.38 Br = 12.500 Gauss néomag plusss 11.500 G Aimants N.50 Br = 14.200 Gauss
Pressions	Filtre 10 Bar (nominal) Eau chaude 4 Bar
Brides au choix	raccords SMS DIN plates raccords eau chaude 1/2"
Implantation	verticale ou horizontale



Applications :

Garantir la pureté de votre chocolat par une décontamination optimale des particules à partir de 20 µ et objets ferreux accidentels.

Recommandé pour :

- Chocolateries
- Biscuiteries
- Confiseries

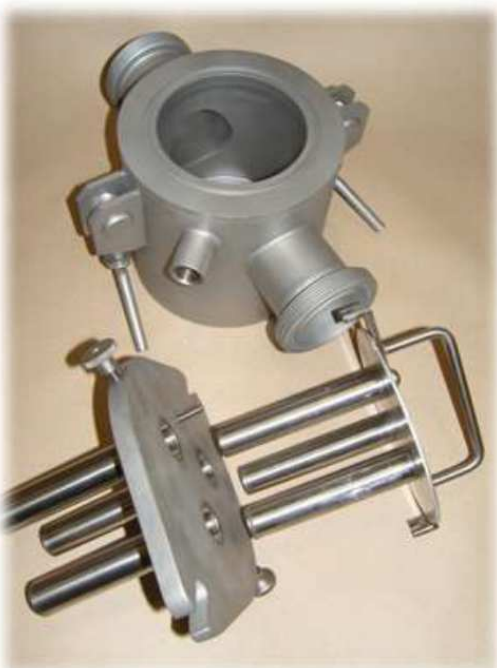
DOUBLE ENVELOPPE de RECHAUFFAGE

Référence standard	Référence avec extracteur	Ø mm Passage	Ø A	B	Ø C	D	Nbre de barreaux
SFI.PP.CHO.051/sms	SFI.PP.CHO.EX.051/sms	51	60,3	150	168,3	300	3
SFI.PP.CHO.063/sms	SFI.PP.CHO.EX.063/sms	63	76,1	175	168,3	300	3
SFI.PP.CHO.076/sms	SFI.PP.CHO.EX.076/sms	76	88,9	200	219,1	360	6
SFI.PP.CHO.104/sms	SFI.PP.CHO.EX.104/sms	104	114,3	225	219,1	360	6

Dimensions indicatives

néomag & **néomag plusss** sont des aimants Néodyme Fer Bore (terres rares)

Br est la rémanence moyenne des aimants bruts avant assemblage.



Filtre magnétique « CHOCOLAT »

Version : à double paroi

Exécution : nettoyage simplifié