



FILTRO DE RETENCIÓN DE GRASAS DE MALLA - SERIE FGM



Categorías: [Filtración](#), [Filtros para grasas](#)

Los filtros de malla FGM están diseñados para filtrar grasa y nubes de aceite en cocinas, pero también es adecuado para su uso como prefiltro en sistemas de Aire Acondicionado con ciclos de trabajo muy exigentes.

Ligero y de solo 48mm de espesor, el filtro de malla FGM está disponible en dos versiones: galvanizado o acero inoxidable (solo marco exterior en INOX 430/INOX 304).

La media está fabricada de un entrelazado múltiple de mallas filtrantes superpuestas en zig-zag y dos rejillas exteriores electrosoldadas. Este diseño único crea una barrera ultra efectiva frente a la grasa mientras permite al mismo tiempo el paso del aire limpio a través de la media.

La velocidad óptima de paso de aire a través del filtro debe ser de 1,2 m/s, pudiendo alcanzar cotas de hasta 1,8 m/s, siendo el caudal óptimo fijado por los sistemas de ventilación de 1000 m³/h para el filtro estándar de 490x490x48mm.

La limpieza de estos filtros puede hacerse por inmersión de los mismos en una disolución de agua con cualquier desengrasante del mercado.