



FILTROS DE RETENCIÓN DE GRASAS DE LAMA CURVA - SERIE FGL



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

Los filtros de lama FGL están diseñados para filtrar grasa y nubes de aceite en cocinas. Ligero y de solo 48mm de espesor, el filtro de malla FGL está fabricado con lamas curvas aerodinámicas inoxidable tipo 430 o 304, montadas en oposición sobre un marco de perfil en "U" de gran resistencia.

Su funcionamiento es muy sencillo, el aire, al entrar en contacto con el filtro, está sujeto a grandes turbulencias y rozamientos debido al impacto del choque, de tal forma que el aceite o grasa concentrados en el aire se condensan y caen por gravitación, directamente a las bandejas de retención, obteniéndose de éste modo un alto grado de rendimiento.

La velocidad óptima de paso de aire a través del filtro debe ser entre 1,10 y 1,7 m/s. De esta forma, los caudales a extraer por cada filtro estándar de 490x490x48 estarán entre 1000 y 1500 m³/h. Hay que tener en cuenta que la pérdida de carga es siempre constante debido al diseño del filtro.

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