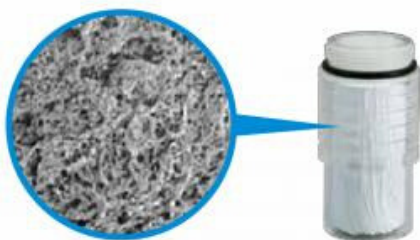


## FILTROS ANTI-BACTERIA



### DISEÑO MODULAR EN 3 BLOQUES

Ideal para circuitos que soplan directamente sobre la comida. Proporciona aire limpio y estéril. Además, se ha incorporado un filtro de eliminación de olores al módulo para suministrar aire inodoro. Esto contribuye a conseguir un aire aún más seguro y limpio.

**Sin tejido:** los iones de plata contenidos en el filtro antibacteriano se adhieren a la bacteria y matan las células enzimáticas bacterianas.

**Membrana de fibra hueca:** la superficie de las fibras del filtro eliminador de bacterias tiene infinidad de poros ultrafinos especiales. Cuando el aire comprimido pasa a través de estos poros ranurados, capturan las bacterias.

**Fácil mantenimiento:** el elemento filtrante se puede cambiar fácilmente. El momento de sustitución del elemento filtrante viene marcado en el sello de mantenimiento.

## FILTROS ANTI-BACTERIA SERIE SFC



**INDUSTRIA:** ALIMENTACIÓN, BEBIDA

**APLICACIÓN:** SOPLO DE AIRE EN LA COMIDA

**OBJETIVO:** CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA

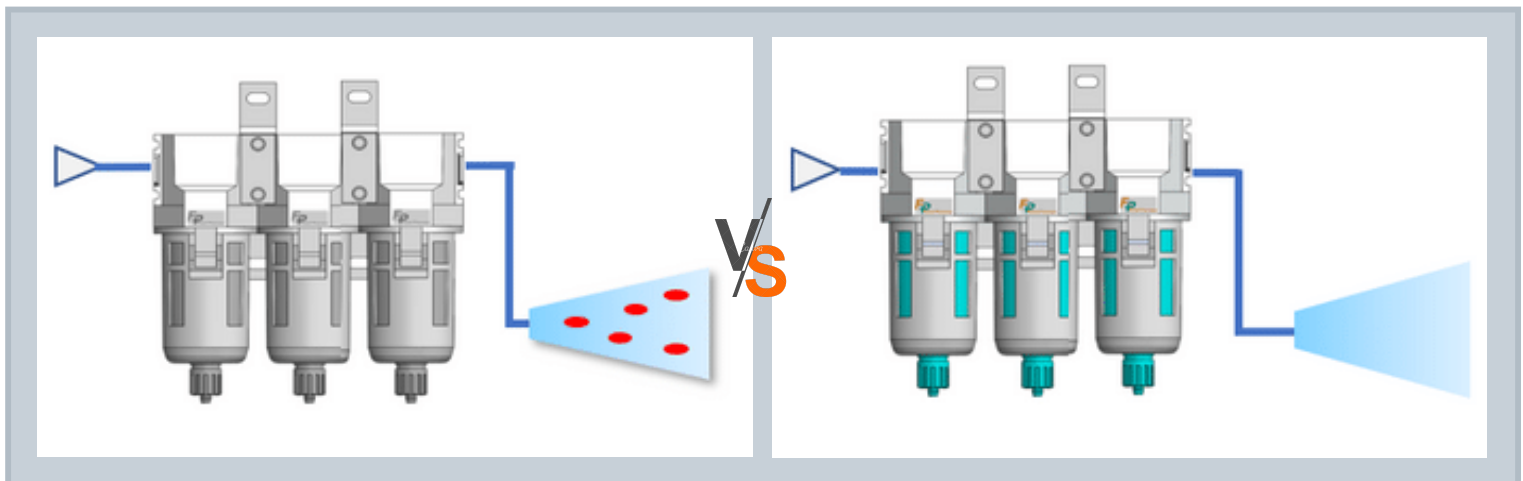
- ✓ Reducen la contaminación y el crecimiento bacteriano en el aire.
- ✓ Mejoran la gestión de la higiene y el control de la inocuidad de los alimentos.

### FILTRO INDUSTRIAL COMÚN

Puede eliminar el aceite y la contaminación pero no puede eliminar las bacterias

### FILTRO ANTI-BACTERIA

Suministra aire limpio y estéril



➤ **INCREMENTA** el riesgo de contaminación bacteriana que da lugar a un mayor deterioro de los alimentos.

➤ **REDUCE** el riesgo de contaminación bacteriana, lo que resulta en un menor deterioro de los alimentos.