

FILTRATION PROFESSIONNELLE BRASSERIES

Les filtres HiFlux Auto-line® sont spécialement conçus pour la filtration automatique des différents produits dans les brasseries.



HiFlux Filtration A/S est une société leader mondial des solutions sur mesure pour répondre aux besoins des utilisateurs. Sécurité, productivité et profitabilité accrues.



HiFlux Filtration A/S

Concernant les filtres automatiques Auto-line®

Installés dans plusieurs des plus grandes brasseries européennes.

Avant installation:

Nettoyage manuel fréquent, coûts de maintenance élevés, nombreux arrêts de production.

Après installation:

Procédé automatique, productivité accrue, sécurité alimentaire maximale, pas d'arrêts de production.

Caractéristiques des filtres automatiques Auto-line®

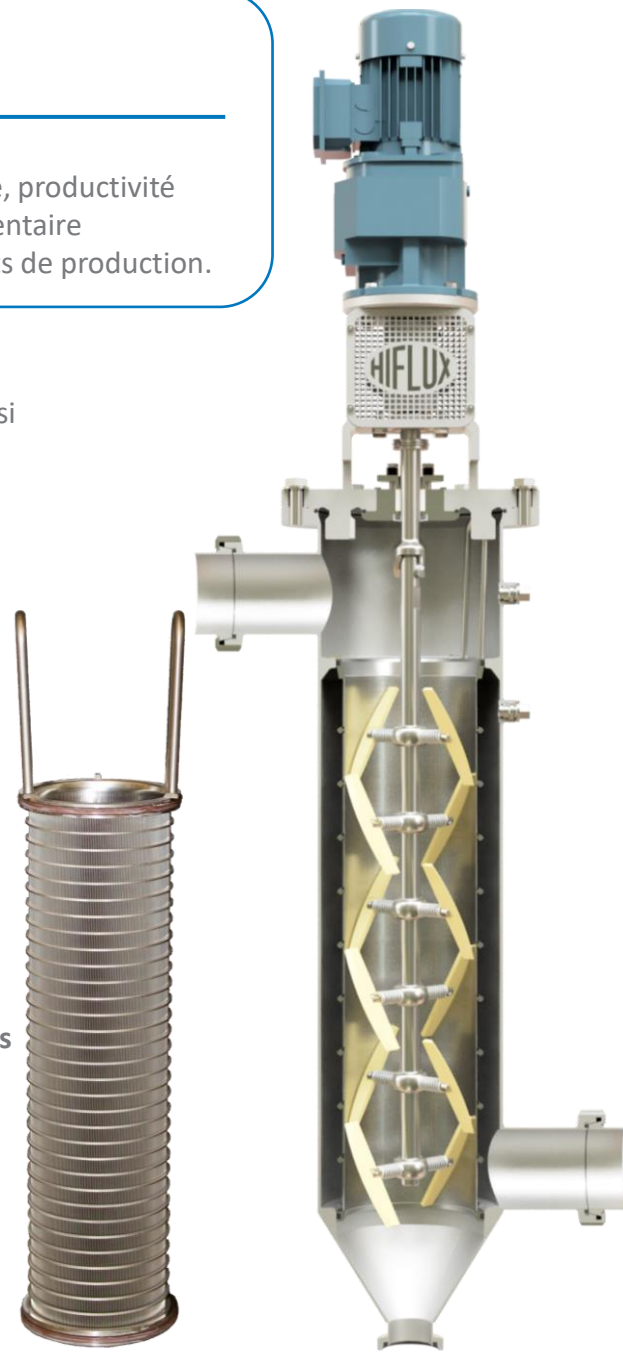
Conformes aux réglementations EC1935/2004 and EU 10/2011, ainsi que la norme FDA. Conception facilitant le nettoyage en place (CIP) et respectant les recommandations de construction de l'EHEDG (European Hygienic Equipment Design Group).

Les filtres HiFlux Auto-line® sont conçus pour être compacts et autonettoyants. La solide construction des filtres les rend bien adaptés aux applications où fiabilité et durabilité sont essentielles.

Filtration précise jusqu'à 35 micromètres [μm].

AVANTAGES

- **Evacuation de contaminants**
Haute fiabilité opérationnelle.
- **Assure la qualité**
Qualité de produit améliorée.
- **Débit continu sans interruption**
Application autonettoyante.
- **Arrêts de production éliminés**
Optimise le rendement.



Le saviez-vous ?

Un de nos clients brasseur a économisé 1h30 de maintenance par jour après installation de filtres autonettoyants Auto-line. Une amélioration de l'hygiène et une bien meilleure qualité des différents produits ont aussi été réalisées.

Conformité:



PED



ISO 9001

FDA

HiFlux Filtration A/S

Lundagervej 25a
8722 Hedensted

www.hiflux-filtration.com
info@hiflux.dk

Tel +45 76 74 16 60
VAT no. dk 13 45 74 76