

FILTRATION PROFESSIONNELLE CHOCOLATS ET FOURRAGES

Les filtres HiFlux Auto-line® sont spécialement conçus pour la filtration automatisée des chocolats très épais et les produits de fourrage utilisés dans la production de biscuits et confiseries.



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 chez plusieurs des plus gros fabricants européens de chocolats et biscuits.

Avant installation:

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

Après installation:

Fonctionnement automatique, productivité accrue, sécurité alimentaire maximale.

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?

Une fabrique de chocolats en Belgique utilise un filtre Auto-line pour la filtration de chocolat blanc d'une viscosité allant jusqu'à 5000 cP pour retenir les matières solides et assurer une qualité optimale. Après filtration, le produit est transféré dans des cuves de transport chauffées.

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