

FILTRATION PROFESSIONNELLE FROMAGE FONDU

Les filtres HiFlux Auto-line® sont spécifiquement conçus pour la filtration automatique de fromage fondu ou refondu chaud et très épais..



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®

Utilisés par plusieurs fabricants européens de fromage ou de fromage fondu.

Avant installation:

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

Après installation:

Procédé 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.
- **Elimine les arrêts de production**
Optimise le rendement.



Le saviez-vous?

Un filtre Auto-Line est utilisé dans une fromagerie allemande pour la filtration de fromage de refonte épais avant moulage et tranchage. Le filtre est positionné juste après le mélangeur éliminant le besoin de double enveloppe de réchauffage. La capacité est de 1000 à 2500 kg par heure.

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