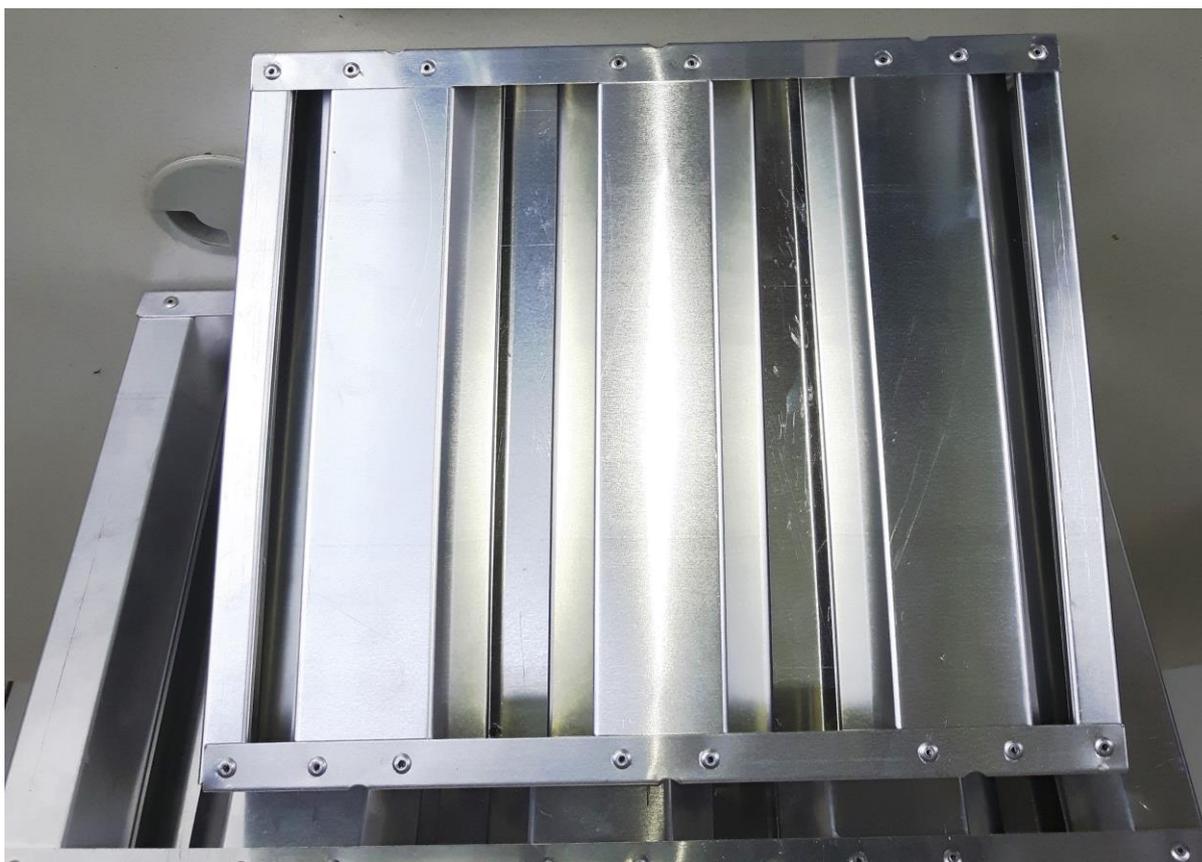


## FILTRO INERCIAL

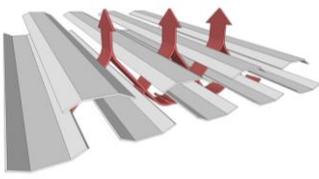


### FILTRO PARA APLICAÇÃO DIVERSA

O Filtro Inercial pode ser usado em diversos pontos onde existe a geração de névoa, como cozinhas industriais comerciais, tais como padarias, restaurantes ou simplesmente onde seja necessária a retenção de névoa de óleo e gordura.

O filtro inercial geralmente é utilizado no processo de cocção de cozinhas onde tem a função de auxiliar na captação e separação da gordura.

A cocção dos alimentos gera o desprendimento de vapor d'água com gordura ( Névoa de Óleo ), calor e diversas substâncias, inclusive os gases de combustão, com propriedades poluentes, aderentes e combustíveis, além de odores bem característicos que devem ser captados, transportados e tratados, assegurando a descarga do ar de processo em equilíbrio com o ambiente natural.

CARACTERÍSTICA TÉCNICA	APLICAÇÕES	VANTAGENS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Retenção de névoa de óleo.</li><li>• Diversos tamanhos.</li><li>• Fácil manutenção.</li><li>• Circulação tipo labirinto.</li><li>• Alta eficiência.</li><li>• Atende a NBR 14518</li><li>• Construção do filtro</li><li>• Moldura do filtro e labirinto em alumínio ou aço inox.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coifas de cozinhas industriais, comerciais e restaurantes.</li><li>• Centros de usinagem e processos industriais que gerem névoa de óleo.</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Filtro compacto.</li><li>• Fácil limpeza.</li><li>• Baixo custo operacional.</li><li>• Facilidade de instalação em coifas e caixa sucção.</li><li>• Construção em alumínio.</li><li>• Otimização das quantidades necessárias mediante variedades de tamanhos disponíveis.</li></ul>

### FUNCIIONAMENTO.

A névoa de óleo emitida no processo de cocção é exaurido pelos ventiladores da coifa ao tocar nos filtros inercias esta névoa será condensada pelo fato de estar com uma temperatura mais elevada que os filtros inerciais transformando em gotas de gordura que

vai escorrer pelas calhas ate o bujão de armazenamento onde será descartado pelo dreno quando for feito a limpeza do equipamentos

Os filtros se fazem necessários para o atendimento das NORMAS AMBIENTAIS vigentes em nosso país, pois o ar coletado em sua grande maioria é composto de partículas contaminadas com vários tipos de poluentes sendo estes de origem diversas e podendo conter até partículas cancerígenas.

O tratamento do Ar ocorre normalmente através de um Sistema de Exaustão que varia de acordo com cada caso, podendo ir de um simples filtro inercial até um Precipitador eletrostático.

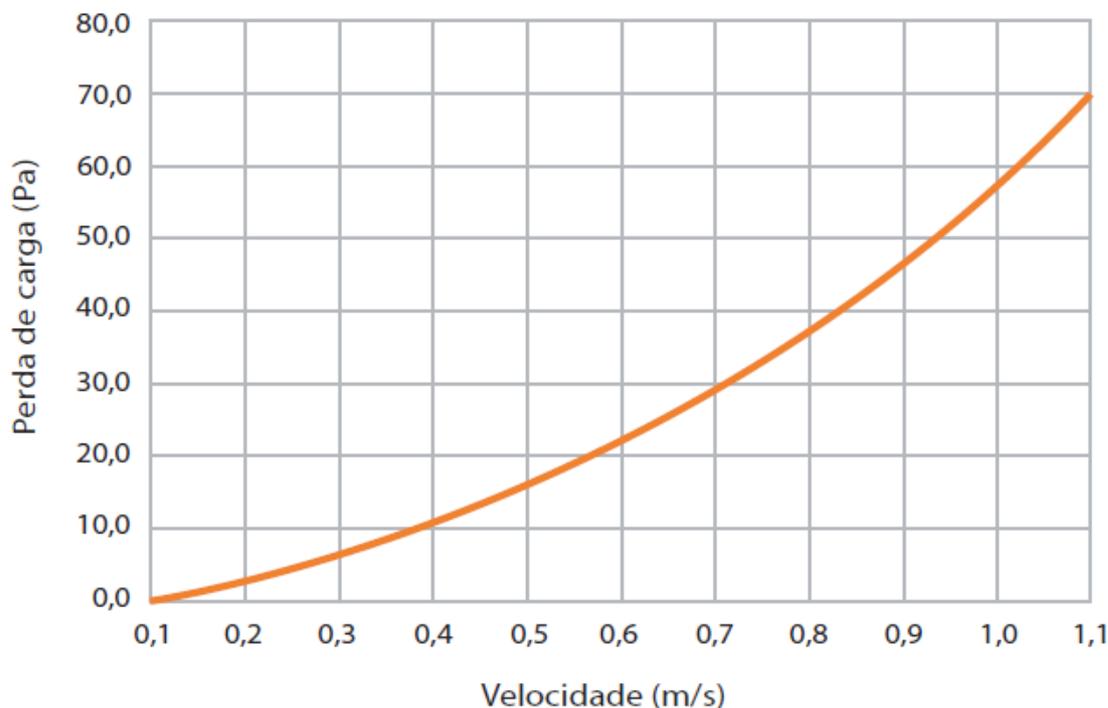
Material de construção.

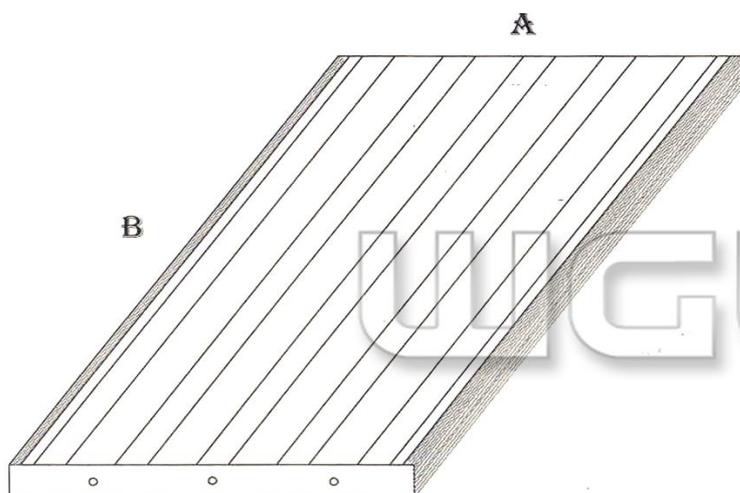
Os filtros inerciais padrão são fabricados em alumínio mas caso o equipamento de cocção trabalhe a uma temperatura mais elevada fabricamos os filtros inerciais em aço inox 430 e 304 conforme a necessidade do cliente.

Caso o cliente utilize em uma churrasqueira a gás ou elétrica ou parrilha ou outro equipamento que utilize uma temperatura mais elevada recomendamos que seja fabricada em aço inox.



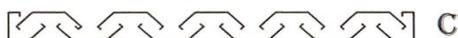
Curva de perda de carga





A	B
300	300 A 700
325	II
350	II
375	II
400	300 A 700
425	II
450	II
475	II
500	300 A 700
525	II
550	II
575	II
600	300 A 700

C = 50



### OUTRAS VANTAGENS.

- Eficiência na retenção dos vapores;
- Proteção contra propagação de incêndio;
- Drenagem contínua dos condensados;
- Economia no custo de implantação e operação;
- Baixo ruído.
- Um ambiente limpo em sua totalidade
- Livre de fumaça
- Proteção aos produtos e ao meio ambiente
- Para os estabelecimentos comerciais e industriais proporciona um grande ganho na Qualidade de Vida do Trabalhador a na preservação da sua saúde, atuando com um grande diferencial para a motivação e o bem estar de seus colaboradores;
- Instalação simplificada e redução de custos de manutenção, por utilizar peças laváveis e reutilizáveis, atendendo, mais uma vez, às exigências da ABNT NBR 14518.
- Alta eficiência na retenção dos vapores
- Drenagem contínua dos condensados
- Maior proteção contra propagação de incêndio
- Fabricada em Aço Inox 430 ou Aço AISI 304

A utilização do Filtro Inercial Metálico (chicane) em cozinhas industriais é importante para a retenção da gordura impregnada no vapor produzido no processo de cozimento

.O ar impregnado se choca contra os filtros metálicos inerciais provocando sua condensação e escoamento através das calhas do Filtro Inercial Metálico.

Isto evita que labaredas originárias da cocção passem aos dutos propagando as chamas, aumentando assim a segurança do sistema de exaustão.

Aplicações: Em estabelecimentos comerciais e industriais, para filtragem da fumaça.

## **RECOMENDAÇÕES PARA PERFEITO FUNCIONAMENTO**

*Manutenção do filtro Manutenção do filtro*

*O filtro tem melhor retenção se utilizado na faixa de 0,7 a 1 m/s.*

*A velocidade de face máxima deverá ser de 1 m/s. Acima deste valor a eficiência fica comprometida.*

*Aplicações com óleos especiais devem ser analisadas pelo nosso departamento de engenharia, para verificação da eficiência de retenção.*

*Limpar elementos filtrantes com água quente e detergente.*

*Remover o detergente com água limpa e morna.*

*Certificar-se de que estão secos antes de reutilizá-los.*