

---

# FILTRO INERCIAL O LABERINTICO

---



## CARACTERÍSTICA TÉCNICAS

Los filtros para grasa son parte esencial del sistema de extracción en una campana de cocina. Los filtros inercial o laberíntico, se distinguen por su fortaleza de construcción, que permiten su uso continuo por años aún en las condiciones de trabajo más extremas.

Este tipo de filtro es totalmente galvanizado, resistente a la corrosión, incluso a la sosa cáustica. Los drenes que tiene en los cantos del marco, permiten el desalojo de la grasa en exceso que se recolecta en la canal de la campana de cocina.

- Filtro inercial o laberíntico compuesto por placas plegadas en forma de U, construidas en chapa galvanizada BWG24 o en acero inoxidable AISI 430 de 0.5 mm de espesor, vinculadas por medio de remaches al marco perimetral.
- Su configuración obliga al aire a recorrer un zig zag, reteniendo las partículas de grasas por choque e intercepción y obligándolas a escurrir a través del marco perforado.
- Especialmente indicado para la retención de grasas en campanas de gastronomía.
- Eficiencia:  $A_m < 65\%$ .  $A_m$ : Arrestancia promedio en % según ensayo en peso con polvo sintético según ASHRAE 52-1-92.
- Estos Filtros, son fácilmente lavables, dada su configuración por medio de vapor, agua caliente, soluciones detergentes, desengrasantes o mediante la utilización de lavavajillas.

