

GUÍA PARA DESARME Y LIMPIEZA DEL FILTRO CULINARIO

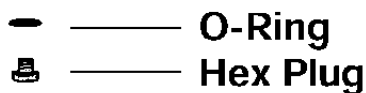
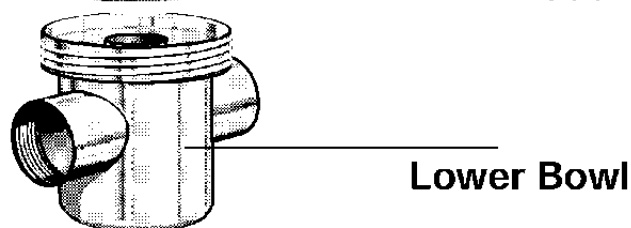
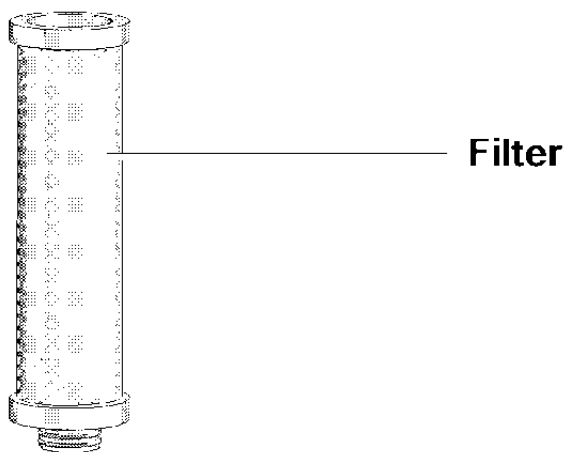
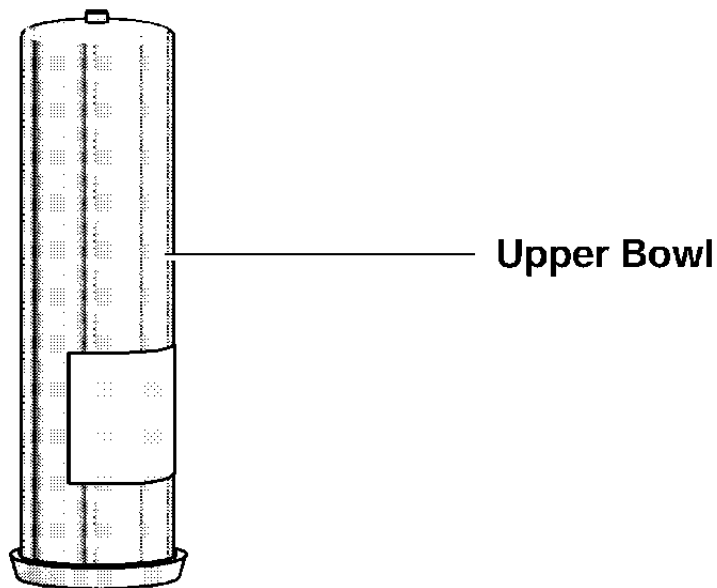
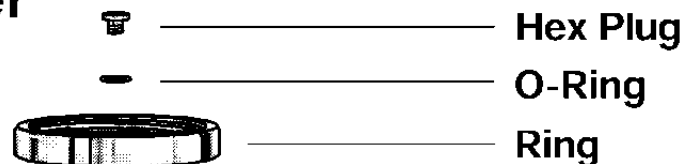


La idea de efectuar tal operación, es eliminar las sustancias contaminantes sedimentadas causantes del incremento del diferencial de presión en régimen.

Steam Scrubber IOM

Max Pressure
12 Bar / 175 PSI

Max Temp
150 °C / 300 °F



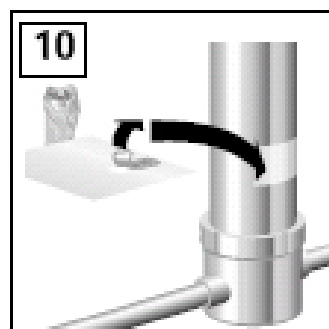
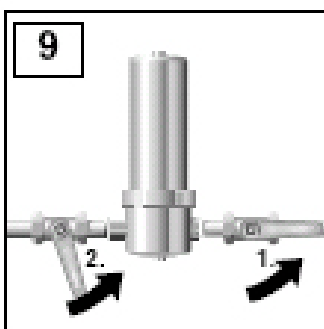
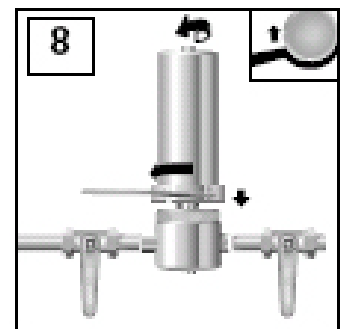
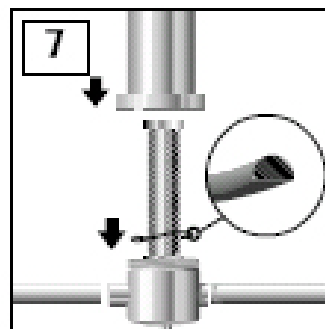
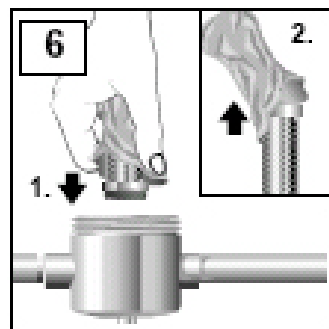
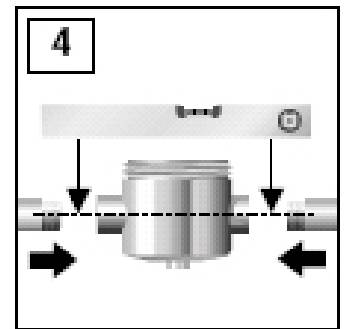
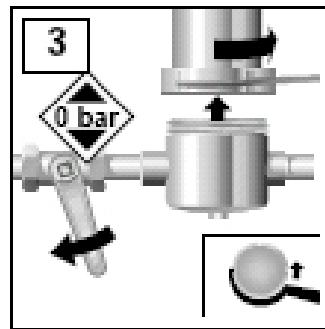
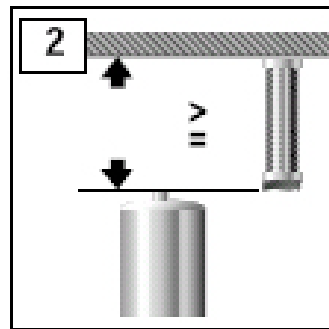
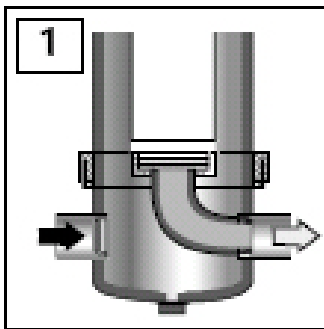
En cuanto al elemento filtrante:

- Para servicios de gas / vapor, el 100% de las partículas que sean más grandes que el tamaño de poro elegido serán retenidas por el elemento.

- Los elementos se pueden limpiar por inmersión en ácido clorhídrico diluido, baño de ultrasonidos, agua potable o con aire a presión, dependiendo del tipo de contaminación.

Nota: Una vez que la caída de presión a través del filtro (Incluso después de la limpieza) llega a 0,7 bar el elemento debe ser sustituido.

Procedimiento para desarmar el filtro:





Si vas a capacitar a tu equipo hazlo con especialistas

Para más información contáctenos:

+58 241-832-96.40 (Ext. 210)

+58 414-470.48.20



@vaportec



www.vaportec-corp.com



www.vaportec.com.ve

f in

vaportec-corp



#VaporTips

Sigue nuestros vaportips y conviértete
en un especialista del vapor