



# PROFESSIONEL FILTRERING CHOKOLADE

HiFlux Auto-line® filtre er specielt designet til automatisk filtrering af meget tyktflydende chokolade og til genbehandling af chokolade fra fremstilling af kiks.



*Verdensførende virksomhed, der producerer og udvikler tilpassede hygiejniske filterløsninger. Fokus på øget fødevarerikkerhed, produktivitet og indtjening.*



**HiFlux Filtration A/S**

### Om Auto-line® selvrensende automatfilter:

Anvendes hos mange af Europas største producenter af chokolade og kiks.

#### Før installation:

Manuel rengøring af manuelle filtre regelmæssigt, høje vedligeholdelsesomkostninger & nedetid i produktionen.

#### Efter installation:

Automatisk proces, øget produktivitet, maksimal fødevarerikkerhed & ingen produktionsstop.

### Fakta for Auto-line® selvrensende automatfiltre

Overholder bestemmelserne EC1935/2004 og EU 10/2011 samt FDA-standarderne. CIP-venligt design i overensstemmelse med anbefalingerne om hygiejnisk design fra European Hygienic Equipment Design Group (EHEDG).

HiFlux Auto-line® automatfilter er designet som et kompakt, selvrensende filter. Filterets robuste konstruktion gør det velegnet til anvendelser, hvor driftssikkerhed og pålidelighed er afgørende.

Nøjagtig filtrering ned til 35 mikrometer [ $\mu\text{m}$ ].

### FORDELE

- **Fjerner uønskede partikler**  
Høj driftssikkerhed.
- **Sikrer ensartet kvalitet**  
Øget fødevarerikkerhed.
- **Kontinuerlig flow-proces**  
Selvrensende funktion.
- **Eliminerer nedetid**  
Optimerer indtjeningen.



### Vidste du?

At en chokoladefabrik i Belgien anvender Auto-line filteret til filtrering af hvid chokolade med en viskositet på 5000 cP for at tilbageholde partikler og dermed sikre kvaliteten. Efter filtreringen pumpes chokoladen ind i opvarmede tanke til videre transport.

### Godkendelser:



PED



ISO 9001

FDA

HiFlux Filtration A/S

Lundagervej 25a  
8722 Hedensted

www.hiflux-filtration.dk  
info@hiflux.dk

Tlf. 76 74 16 60  
CVR nr. dk 13 45 74 76