

PROFESSIONEL FILTRERING OSTEVALLE

HiFlux Auto-line® filtre er specielt designet til automatisk filtrering af valle for at tilbageholde ostedele fra vallen inden videre forarbejdning.



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



HiFlux Filtration A/S

Om Auto-line® selvrensende automatfilter:

Anvendes hos mange europæiske mejerier og oste producenter.

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 automatfiltere

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 [μm].

FORDELE

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



Vidste du?

Den mængde, der filtreres på et mejeri i Holland er 1000 kilo om ugen. Auto-line filteret er indstillet til at skrabe ved et lavt differenstryk for ikke at splitte de skøbelige ostedele op i mindre dele. Afdræningen er indstillet til en forholdsvis høj indstilling for at undgå at miste for meget valle inden videre forarbejdning.

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