



FILTR DO PIWA CROSS-FLOW Z CERAMICZNYMI MEMBRANAMI



Filtry typu Cross-Flow firmy Della Toffola nadają się do filtrowania piwa dzięki zastosowaniu innowacyjnego rozwiązania filtrującego poza pomocą membran ceramicznych, które oferuje liczne korzyści.

Połączenie doskonałej jakości strukturalnej i bogatej zintegrowanej technologii z właściwościami membran ceramicznych umożliwia wydajny proces filtracji z doskonałymi wynikami i wymierną oszczędnością czasu



i zasobów.

Membrany gwarantują niezrównaną trwałość w porównaniu z tradycyjnymi membranami organicznymi i wytrzymują wysokie temperatury, sterylizację, a nawet czyszczenie agresywnymi chemikaliami.

Filtry przeznaczone są do produkcji piwa rzemieślniczego i przemysłowego

Prezentowany filtr do filtracji piwa umożliwia w pełni zautomatyzowane cykle pracy bez konieczności obecności operatora. Operatorzy mogą intuicyjnie i szybko zarządzać maszyną, ustawiając tylko dwa parametry poza pomocą interfejsu z ekranem dotykowym. Dodatkowo operator ma możliwość konfiguracji i sterowania systemem online z dowolnego urządzenia podłączonego do sieci Internet (za pomocą opcjonalnego modułu zdalnego sterowania).

Filtry dostępne są w różnych rozmiarach i można je dostosować do potrzeb każdego klienta.

