

PROFESSIONEL FILTRERING BRINE

HiFlux Auto-line® filtre er specielt designet til automatisk filtrering af brine.



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 de største producenter af ost i Europa. Auto-line filteret fjerner uønskede partikler og holder saltlagen til brine klar.

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

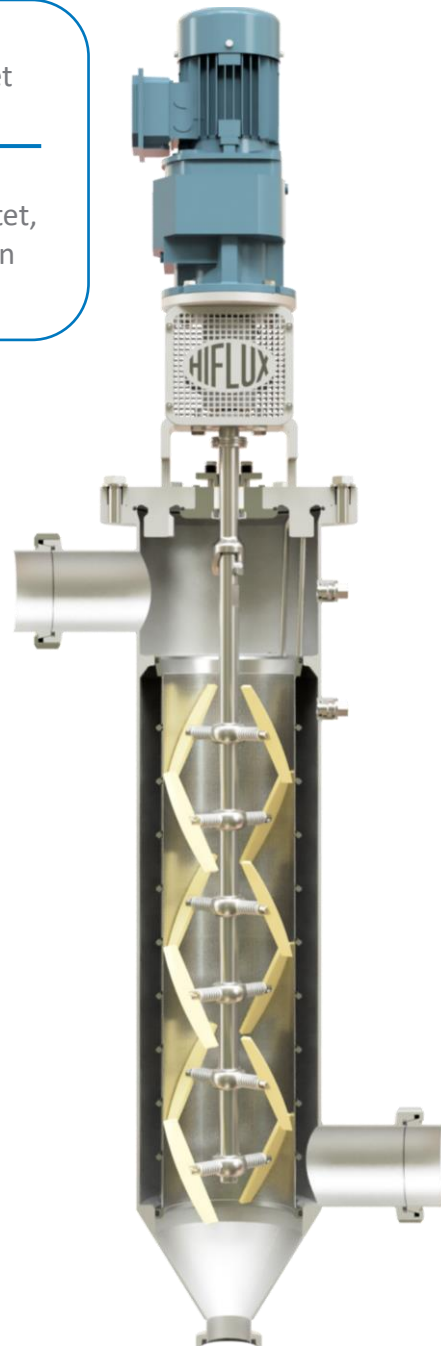
Overholder bestemmelserne EC1935/2004 og EU 10/2011 samt FDA-standarderne. CIP-venligt design i overensstemmelse med anbefalingerne om hygiejnisk design fra European Hygienic Equipment Design Group (EHEDG).

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 50 mikrometer [μm].

FORDELE

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



Vidste du?

En saltlage af god kvalitet er afgørende for ostens aroma, smag, skorpe og udseende. Dårlig saltlage er en betydelig trussel mod ostekvaliteten og kan medføre at osten kasseres, samt økonomisk tab. Ved anvendelse af Auto-line filteret, får du en ensartet og homogen saltlage af høj kvalitet, når du filtrerer oste partikler væk.

Godkendelser:



PED



ISO 9001



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