

Entstaubungsfilter WAMFLO® Food FN200 / FN200X



WAMFLO® Food FN200 - KEINE KOMPROMISSE BEI DER SICHERHEIT

Höchst effiziente Rundfilter (Emissionen $< 10 \text{ mg/Nm}^3$) mit Taschenfilterelementen und pneumatischem Abreinigungssystem. Mit der Baureihe WAMFLO® Food wurde ein Entstaubungsfilter mit minimalen Toträumen entwickelt, der mit den Produktionsrichtlinien für die Verarbeitung trockener, pulveriger Materialien in der Nahrungsmittel- und pharmazeutischen Industrie übereinstimmt.

Die patentierten Filterelemente mit Bajonettverschluss und das akkurate Oberflächenfinish (keine scharfen Kanten) sind besondere Merkmale des WAMFLO® Food Entstaubungsfilters, und ermöglichen eine einfache Wartung.

Funktion

Als dezentrales Entstaubungssystem filtert WAMFLO® Food im Produktionsprozess entstehende Stäube mit einer spürbar verbesserten Entstaubungseffizienz. WAMFLO® Food Filter arbeiten mit minimalen Materialrückständen, wodurch Produktverunreinigungen in nachgelagerten Produktionsstufen vermieden werden.

Merkmale

- Programmierbares Druckluft-Abreinigungssystem
- Robustes, einfaches Design für die leichte Reinigung
- Patentierte "Easy-Fit" - Filterelemente mit Bajonettverschluss für einfache Wartung
- Inspektionstür mit angebauten Griffen für den einfachen und sicheren Zugang zu den innenliegenden Teilen des Filters
- Qualitativ hochwertiges, WAM®-zertifiziertes Oberflächenfinish
- ATEX konform für Innenzone 20 und zertifiziert für Außenzone 21/22
- Geeignet für Unterdruck- (getestet bei bis zu $-6.000 \text{ mm H}_2\text{O}$ / $-0,6 \text{ bar}$) und Überdruckanwendungen (getestet bis $750 \text{ mm H}_2\text{O}$ / $0,075 \text{ bar}$)

PATENTIERT



Vorteile

- ✓ **Höchst effizientes, programmierbares Abreinigungssystem, das über eine MDPE-Steuerinheit gesteuert wird**
- ✓ **Minimale Ausfallzeiten der Anlage dank schneller und einfacher Wartung**
- ✓ **Einfache Installation**
- ✓ **Zertifiziert nach EC 1935/2004**
- ✓ **Höchste Sicherheit dank der vierzigjährigen Erfahrung im Bereich der Filtertechnologie**

Optionen

- Zertifiziert nach ATEX II 3D - ATEX II 2D
- Gehäuse und Inspektionstür in Edelstahl 316L
- Filtermedien in antistatischem und feuchtigkeitsabweisendem Gewebe
- Heizsystem für kalte Einsatzumgebungen von 0 bis -20°C (nicht bei den ATEX Versionen)
- Ventilator-drossel VPA
- Edelstahl Trichter
- Druckentlastung für ATEX Anwendung
- Einschweißzarge UFN mit oder ohne Fallschutzsystem



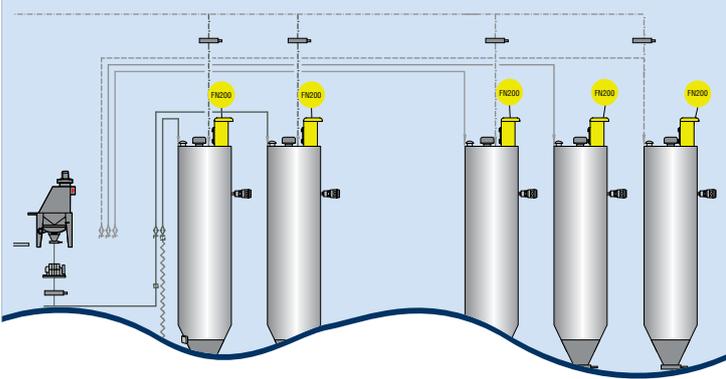
Anwendung



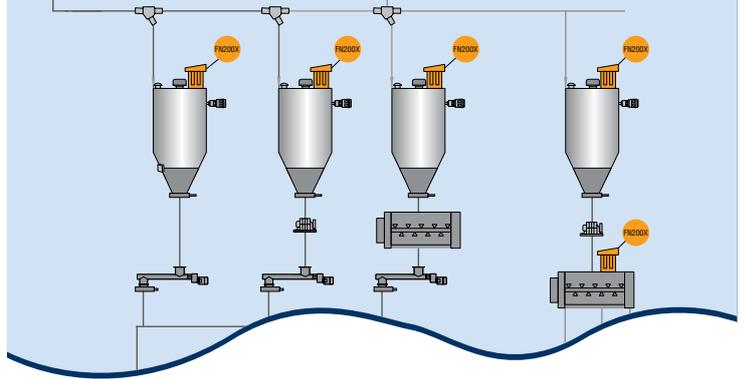
WAMFLO® Food FN200

WAMFLO® Food FNX200

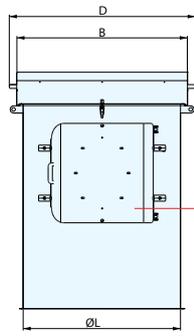
Außenanwendung



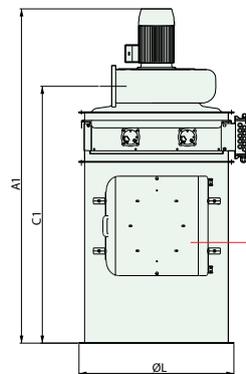
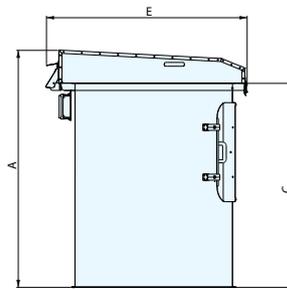
Innenanwendung



Einbaumaße



Option



Option

Filterfläche (m ²)	Ø L	A	B	C	D	E	A1	C1
FN200 / FN200X								
1	400	1.146	495	920	580	635	1.597	1.279
2	400	1.586	495	1.360	580	635	2.037	1.719
3	400	2.066	495	1.840	580	635	2.517	2.199
3	600	1.146	690	920	775	880	1.725	1.313
5	600	1.586	690	1.360	775	880	2.165	1.753
6	600	2.066	690	1.840	775	880	2.645	2.233
5	800	1.146	875	920	960	1.010	1.830	1.343
8	800	1.586	875	1.360	960	1.010	2.270	1.783
11	800	2.066	875	1.840	960	1.010	2.750	2.263
11	1.000	1.146	1.125	920	1.210	1.325	1.855	1.363
16	1.000	1.586	1.125	1.360	1.210	1.325	2.295	1.803
21	1.000	2.066	1.125	1.840	1.210	1.325	2.775	2.283

Alle Angaben ohne Gewähr, Repräsentanz, Veranlassung oder Lizenz jedweder Art. Die Angaben basieren auf den fundierten Erfahrungswerten der WAMGROUP® oder stammen aus Quellen, die als zuverlässig und akkurat gelten. WAMGROUP® übernimmt daher keine rechtliche Verantwortung.

