



PROSIME, S.L.
C/ La Granja, 7 .
28500 Arganda del Rey
C/ La Granja, 7
www.prosimesl.com

oficinatecnica@prosime.com

Telf. : 91 870 67 67
Fax: 91 870 67 19

comercial@prosime.com

FILTRACIÓN DE ABRILLANTADO Y ESTERILIZANTE “STERIFIL” 40x40”

Los filtros de placas 40 x 40 modelo “sterifil” para vino tranquilo, bebidas refrescantes sin gas y productos químicos, están compuestos por:

- 1 bastidor construido enteramente en acero inoxidable.
- 1 cabezal fijo.
- 1 cabezal móvil.
- 1 puente de apriete.
- 1 eje y volante de cierre.
- 1 bandeja en acero inox.
- 4 ruedas en nylon.
- 1 válvula de entrada.
- 1 válvula salida.
- 1 mirilla.
- 1 grifo de toma muestras.
- 2 manómetros.

Los platos soporte están fabricados en **NORIL**.

Este material es un TERMOPLÁSTICO muy apreciado en la industria alimentaria, ya que no transmite “gusto ni olor” al producto filtrado. Resiste altas temperaturas lo que permite su esterilización con agua caliente, así como el filtrar soluciones “ácidas” o “alcalinas” ya que permanece inalterable a las mismas. El filtro puede suministrarse con bancada, bomba y válvula de reciclaje, que permite su aplicación al embotellado directo sin depósito “nodriza”.



MOD.	Sup. m ²	LxAxH	Peso	Pot. (Cv)
ST-11	1,4	1.175x680x1.020	200	0,75
ST-21	2,8	1.350x680x1.020	220	0,75
ST-31	4,2	1.500x680x1.020	240	1,2
ST-41	5,6	1.700x680x1.020	270	1,2
ST-51	7	1.875x680x1.020	340	1,2
ST-61	8,4	2.000x680x1.020	380	1,2
ST-71	9,8	2.175x680x1.020	380	2
ST-81	11,2	2.350x680x1.020	390	2
ST-91	12,6	2.550 x680x1.020	420	2
ST-101	14	2.800x680x1.020	445	2

El rendimiento estimado con vino limpio es de:
50 lts/h. Por cada placa ESTERILIZANTE.
80 lts/h. Por cada placa ABRILLANTADORA.
100 lts/h. Por cada placa DEBASTADORA.