

FICHA TÉCNICA

Filtro Magnético para Chocolates



Projetado especificamente para massas viscosas e produtos sensíveis à temperatura, como chocolate, creme de avelã, doce de leite, recheios, xaropes e coberturas. Seu diferencial está na camisa de aquecimento, que mantém a viscosidade adequada do produto e evita cristalização durante o processo, garantindo fluxo contínuo e retenção eficiente de contaminantes metálicos sem comprometer a qualidade do alimento. Fabricado integralmente em inox 316L, atende requisitos rigorosos de HACCP, BRC, auditorias sanitárias e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Estado da matéria	Massas viscosas e produtos sensíveis à temperatura
Material	Inox 316L integral
Diferencial	Camisa de aquecimento
Conexões	Sanitária, tri-clamp e flangeada
Conformidade	HACCP, BRC e auditorias sanitárias

Aplicações Comuns

- Linhas de chocolate e derivados
- Bombas de engrenagem
- Moinhos de esfera
- Sistemas de recirculação
- Linhas de recheio e cobertura

Fabricação própria sob ISO 9001:2015 • Certificado de Medição de Gauss em todos os equipamentos • Engenharia interna • Mais de 20 anos de experiência industrial

Solicite seu orçamento técnico

www.magtek.com.br • São Caetano do Sul — SP, Brasil