

SEPARADOR DE GRASAS 100 LTS.

DESCRIPCIÓN

Un separador de grasas separa las grasas animales y vegetales del agua. Los separadores de grasas son el complemento ideal para el tratamiento de las aguas residuales, mejorando el rendimiento de los equipo de depuración, colaborando así con un mayor cuidado de nuestro entorno medioambiental. Su misión es la de filtrar las grasas y aceites contenidos en el afluente, así como jabones y espumas, debido a que por su densidad inferior a la del agua se encuentran en estado flotante.

CARACTERÍSTICAS

- **Equipo:** Separador de grasas
- **Capacidad:** 100 Litros
- **Longitud:** 662 mm
- **Ancho:** 450 mm
- **Altura:** 520 mm
- **Tubería:** 110 mm
- **Formato:** Rectangular
- **Caudal:** 0.5 lts./seg.
- **Situación:** Previa fosa

CÓDIGO Y DATOS

Código	Artículo
CC10230	Separador de grasas 100 Lit

