

SEPARADOR DE GRASAS 1.150 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:** 1.150 Litros
- **Longitud:** 1580 mm
- **Ancho:** 1210 mm
- **Altura:** 770 mm
- **Tubería:** 110 mm
- **Formato:** Rectangular
- **Caudal:** 4 lts./seg.
- **Situación:** 250 comidas

CÓDIGO Y DATOS

Código	Artículo
CC10234	Separador de grasas 1.150 Lit

