



Separador de grasas, ACO modelo LIPUJET S-OB NS2/200, para instalación en superficie, de diseño oval, fabricado en acero inoxidable AISI 316. Separador de talla nominal 2 l/s, con decantador de lodos integrado de 200 l, capacidad de retención de grasas de 100 l y volumen total de 440 l, con partes internas fabricadas en acero inoxidable AISI 316, dimensionado y homologado según normativa EN-1825. De 1320 mm de altura, 905mm de longitud y 635mm de ancho, con conexiones de entrada y salida DN100. Incluye 2 tapas estancas a olores de Ø300mm para operaciones de revisión y mantenimiento. Peso: 135 kg. Artículo: 75523400

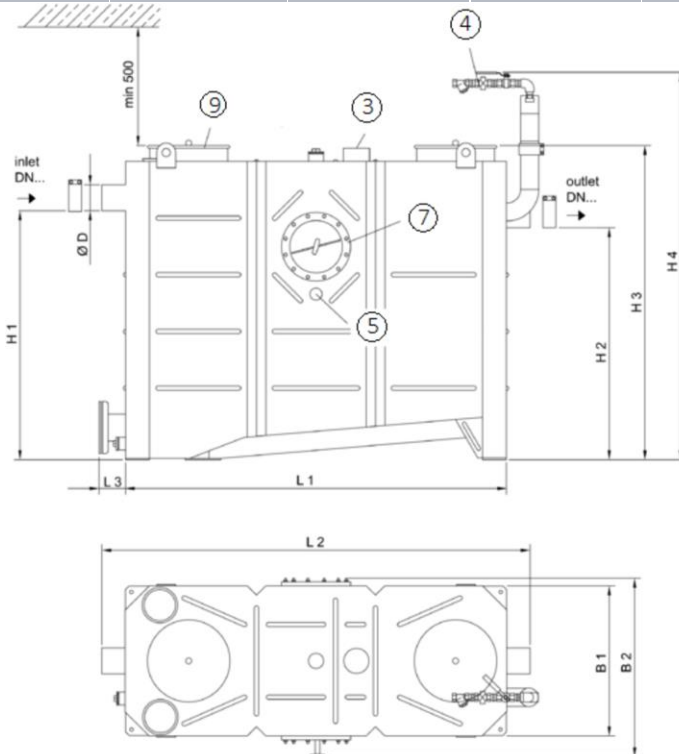
## Características:

- ♦ Separador de grasas de acuerdo a EN 1825 y DIN 4040-100.
- ♦ De diseño optimizado facilitando el acceso en zonas estrechas.
- ♦ Tapa para operaciones de mantenimiento estanca a olores de Ø300.
- ♦ Vaciado y limpieza a través de tapa



## Dimensiones:

Modelo	Peso vacío (kg)	Peso lleno (kg)	Caudal (l/s)	DN (mm)	Decantador (L)	Vol. Grasas (L)	
LIPUJET S-OB NS2/200	135	575	2	100	200	100	
H1 (mm)	H2 (mm)	H3 (mm)	L1 (mm)	L2 (mm)	B1 (mm)	B2 (mm)	D (mm)
1055	985	1320	905	1100	635	760	110



- 1- Conexión para tubería de succión (Opcional)
- 2- Sistema de limpieza de alta presión (Opcional)
- 3- Salida de ventilación DN100
- 4- Dispositivo de llenado con válvula de bola (Opcional)
- 5- Entrada para instalación de calefactor
- 6- Bomba presión sistema de limpieza (Opcional)
- 7- Ventanilla de inspección con parabrisas (Opcional)
- 8- Panel de control (Opcional)
- 9- Tapa de inspección
- 10- Válvula de corte (Opcional)
- 11- Bomba de desechos (Opcional)

