



SEPARADORES DE GORDURAS

LIPUJET -S-O B



SEP GORDURAS LIPUJET S-OB NS10/1000 DN150

Artigo: 75603400

Separador de gorduras, ACO modelo LIPUJET S-OB NS10/1000, para instalação em superfície, design oval, fabricado em aço inoxidável AISI 316. Separador de tamanho nominal 10 l/s, com decantador de lamas integrado de 1000 l, capacidade total de gorduras de 520 l e um volume total de 2000 l, com peças internas feitas em aço inoxidável AISI 316, dimensionado e aprovado de acordo com a norma EN-1825. De 1570 mm de altura, 2345mm de comprimento e 885mm de largura, com conexões de entrada e saída DN150. Inclui 2 tampas estanques a odores de Ø500mm para operações de revisão e manutenção. Peso: 315 kg.

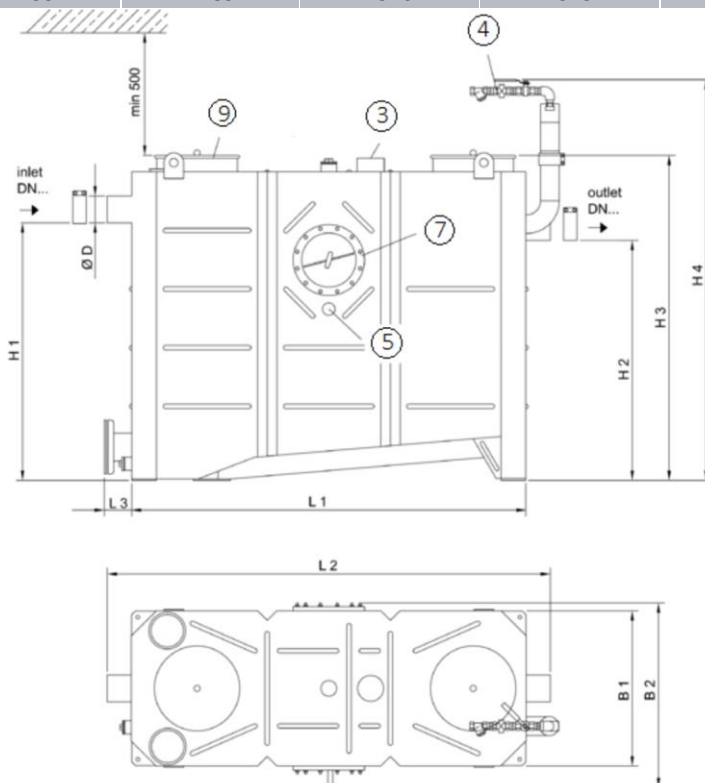
Características:

- ♦ Separador de gorduras de acordo com EN 1825 e DIN 4040-100.
- ♦ Design otimizado que facilita o acesso em áreas estreitas.
- ♦ Tampa para operações de manutenção estanque a odores de Ø500.
- ♦ Esvaziamento e limpeza através da tampa



Dimensões:

Modelo		Peso vazio (kg)	Peso cheio (kg)	Caudal (l/s)	DN (mm)	Decantador (L)	Retenção de gorduras (L)
LIPUJET S-OB NS10/1000		315	2315	10	150	1000	520
H1 (mm)	H2 (mm)	H3 (mm)	L1 (mm)	L2 (mm)	B1 (mm)	B2 (mm)	D (mm)
1255	1185	1570	2345	2610	885	1010	160



- 1- Conexão para esvaziamento de resíduos (Opcional)
- 2- Sistema de limpeza de alta pressão (Opcional)
- 3- Saída de ventilação DN100
- 4- Dispositivo de enchimento com válvula esférica e válvula de redução de pressão
- 5- Abertura para ligação do aquecimento (Opcional)
- 6- Bomba pressão sistema de limpeza (Opcional)
- 7- Visor de inspeção com raspador (Opcional)
- 8- Caixa de controle (Opcional)
- 9- Abertura para manutenção
- 10- Válvula de corte (Opcional)
- 11- Bomba de esvaziamento (Opcional)

