



SEPARADORES DE GORDURAS

LIPUMAX -C-CONJUNTO FIJA



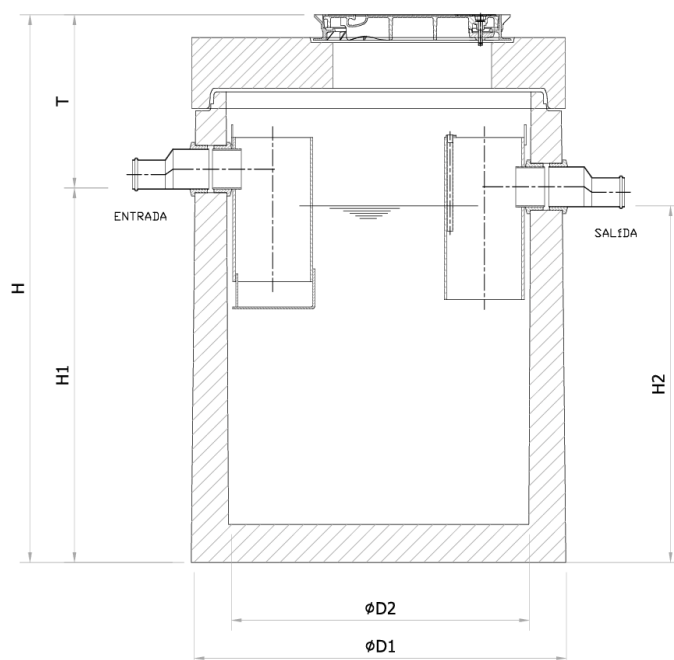
SEP GRASAS LIPUMAX C-CONJUNTO-FIJA NS 2/200 DN100 RESINA

Artigo: C1723001

Separador de gorduras, ACO modelo LIPUMAX C-CONJUNTO-FIJA NS2/200, para instalação enterrada, design vertical, fabricado em hormigón armado, com revestimento interior de resina. Separador de tamanho nominal 2 l/s com decantador de lamas integrado de 200 l, capacidade total de gorduras de 215 l e um volume total de 710 l, com peças internas feitas em polietileno de alta densidade (HDPE), dimensionado e aprovado de acordo com a norma EN-1825. De 1775 mm de altura e Ø1270 mm de diâmetro, com conexões de entrada e saída DN100. Peso: 2336 kg.

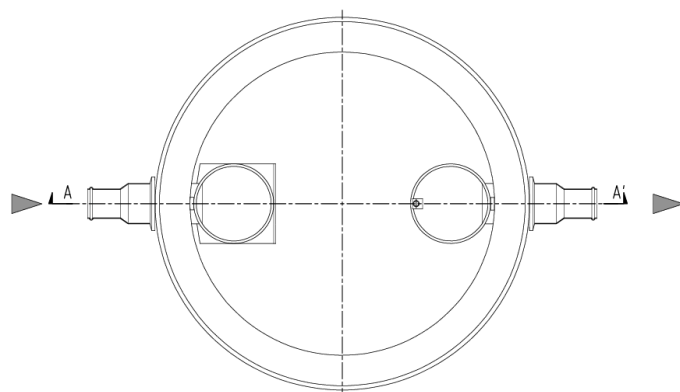
Características:

- ♦ Separador de gorduras de acordo com a norma EN 1825 e DIN 4040-100.
- ♦ Peças internas em polietileno de alta densidade (HDPE).
- ♦ Esvaziamento através do tubo de sucção direta, enchimento e limpeza a través de dispositivo manual.;
- ♦ Parte superior ajustável disponível dependendo da profundidade de instalação e classe de carga.
- ♦ Fácil manuseio e instalação.



Dimensões:

Grandeza Nominal (l/s)	2
Capacidade Decantador (l)	200
Volume retenção (l)	215
Volume total (l)	710
Conexões entrada/saída	110
Peso tanque (kg)	1760
Peso total (kg)	2336
ØD1 (mm)	Ø1270
ØD2 (mm)	Ø1000
H (mm)	1775
H1 (mm)	1120
H2 (mm)	1050
Tmin (mm)	655
Tmax (mm)	5350
Artigo bacía	00723001
Artigo tampa	00728001



*As imagens presentes na ficha técnica são ilustrativas do produto, podendo não corresponder integralmente às características da solução descrita

