



# SEPARADORES DE GORDURAS

LIPUMAX -C-CONJUNTO FIJA



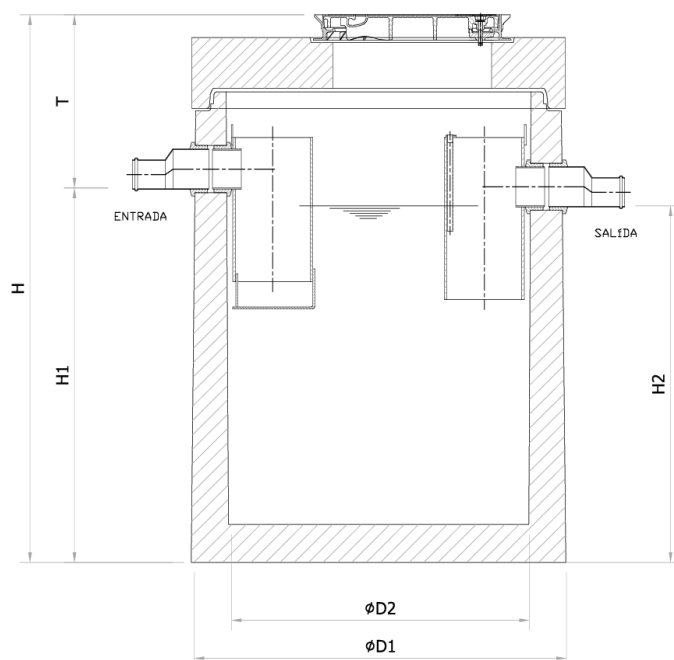
SEP GRASAS LIPUMAX C-CONJUNTO-FIJA NS 10/2000 DN150 RESINA

Artigo: C1723009

Separador de gorduras, ACO modelo LIPUMAX C-CONJUNTO-FIJA NS10/2000, para instalação enterrada, design vertical, fabricado em hormigón armado, com revestimento interior de resina. Separador de tamanho nominal 10 l/s com decantador de lamias integrado de 2000 l, capacidade total de gorduras de 400 l e um volume total de 3210 l, com peças internas feitas em polietileno de alta densidad (HDPE), dimensionado e aprovado de acordo com a norma EN-1825. De 2675 mm de altura e Ø1800 mm de diâmetro, com conexões de entrada e saída DN150. Peso: 5477 kg.

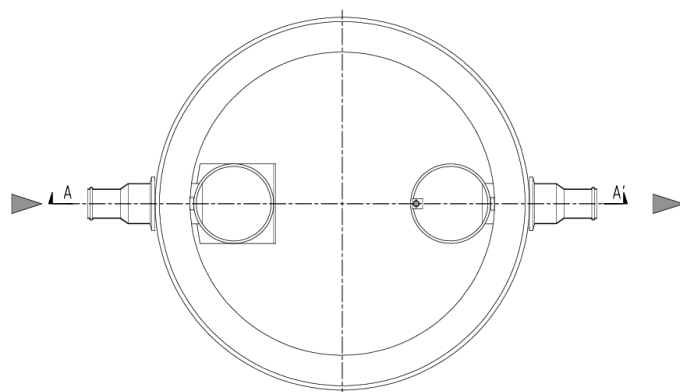
### Características:

- ♦ Separador de gorduras de acordo com a norma EN 1825 e DIN 4040-100.
- ♦ Peças internas em polietileno de alta densidad (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)	10
Capacidade Decantador (l)	2000
Volume retenção (l)	400
Volume total (l)	3210
Conexões entrada/saída	160
Peso tanque (kg)	4237
Peso total (kg)	5477
ØD1 (mm)	Ø1800
ØD2 (mm)	Ø1500
H (mm)	2675
H1 (mm)	2035
H2 (mm)	1965
Tmin (mm)	640
Tmax (mm)	5335
Artigo bacía	00723009
Artigo tampa	00728018



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

