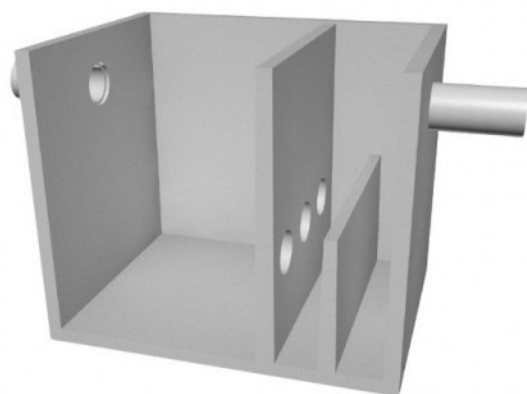
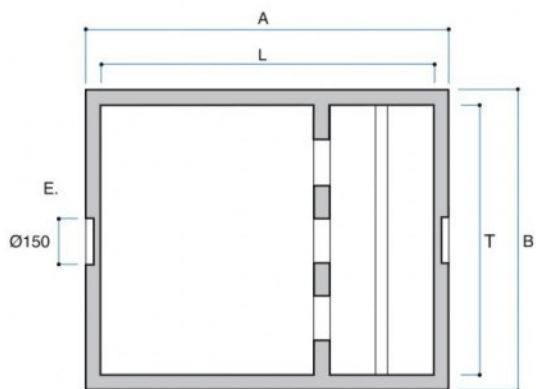
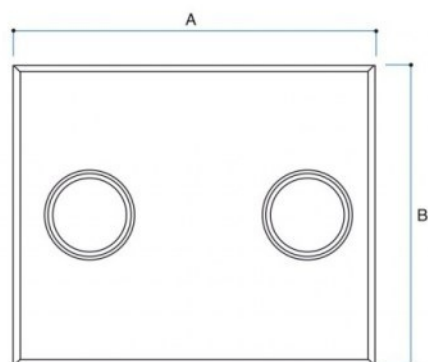
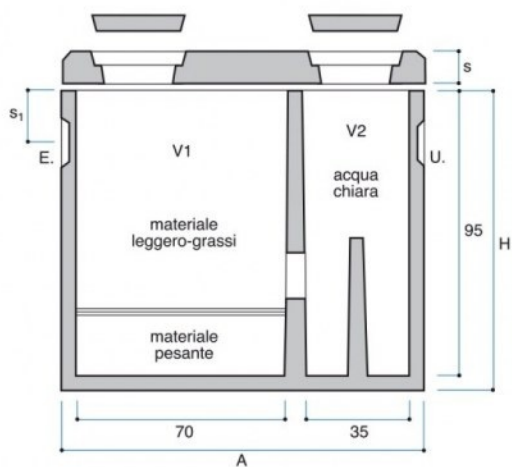


DEPURAZIONE CONDENSAGRASSI RETTANGOLARE



Voce di capitolato

Pozzetto condensagrassi (separatore di grassi secondo UNI EN 1825-2) per separare i grassi e gli oli di origine vegetale e animale dalle acque reflue provenienti da cucine per la ristorazione collettiva, friggitorie, macellerie, mattatoi, frantoi, saponifici, ecc.

Si compone di un'unica vasca rettangolare divisa in due comparti da paratie poste a diversa altezza. La dimensione nominale del separatore di grassi è uguale ad 1.

| Codice | Descrizione | P.V.R. | A cm | B cm | S cm | S1 cm | H cm | L cm | T cm | Peso Kg | Portata motrice pz. | Portata autotreno pz. |
|----------|---|--------|------|------|------|-------|------|------|------|---------|---------------------|-----------------------|
| DC1210CA | Condensagrassi rettangolare 120x100x115 | V | 120 | 100 | | 17 | 100 | 110 | 90 | 1,080 | 11 | 26 |
| DC1210SC | Soletta per Condensagrassi 120x100x15 | V | 120 | 100 | 15 | | | | | 375 | 32 | 75 |
| DC1210VS | Base per Condensagrassi rett. 120x100x100 | V | 120 | 100 | | 17 | 100 | 110 | 90 | 705 | 17 | 40 |