

Separatore di grasso automatico con timer, 12kg/h

Prezzo 2,919.00 Euro

Separatore di grasso e rimozione automatica. Il grasso degli oli in cucina è la prima causa di blocc
[visit website]

Descrizione prodotto

Separatore di grasso e rimozione automatica. Il grasso degli oli in cucina è la prima causa di blocchi di tubi nelle cucine e mense. Il separatore di grasso virtus è una soluzione che separa automaticamente e rimuove il grasso, olio e grasso da cucina wastewaterte aumenta l'efficienza dei processi di trattamento delle acque reflue.Fase 1:Acque reflue dalla cucina è diretta attraverso il tubo di aspirazione in cui un cestello estraibile raccoglie i detriti solidi. Il coperchio superiore ha una sezione speciale incernierato per un facile accesso a svuotare il cestello. Fase 2:Le acque reflue contenenti grassi e oli fluttuante entra nella camera di conservazione. Il grasso e gli oli più leggeri salgono immediatamente in superficie e rimangono intrappolati. La porzione di acqua delle uscite di flusso per spostamento sotto la doccia deflettore di finale scarico.Un sistema di riscaldamento collocato nella camera di ritenzione viene attivato da un meccanismo temporizzatore set per soddisfare ogni singola cucina. Una ruota skimming motorizzato raccoglie i materiali di superficie fusi e li trasferisce al tubo di uscitautilizzando una spazzola. Il grasso e oli scremato flusso attraverso il tubo ad un contenitore di raccolta fornito con il sistema. Larghezza serbatorio principale: 310 mm. Spazio necessario per svuotare il cestello: 200 mm

Ulteriori informazioni

Capacità: 12LT.
Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 640 x 515 x 330
Energia: Ele
Fase: 1F+N
Frequenza: 50
KW Elettrico: 1,025
KW gas: -
Control: 12 kg/h
Volt: 230
Modello: GGZ0021
kcal: .0000000
Descrizione magazzino: Magazzino Lainate
Tier Price:

ggz0021.jpg