

Separatore di grasso automatico con timer, 12kg/h

Prezzo 3,325.00 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 wastewatere 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 uscita utilizzando una spazzola. Il grasso e oli scremato flusso attraverso il tubo ad un contenitore di raccolta fornito con il sistema. Larghezza serbatoio principale: 310 mm. Spazio necessario per svuotare il cestello: 240 mm

Ulteriori informazioni

Capacità: 12LT.

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 720 x 520 x 410

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 1,025

KW gas: -

Control: 12 kg/h

Volt: 230

Modello: GGZ0022

kcal: .0000000

Descrizione magazzino: Magazzino SHOWROOM Italia

Tier Price:

ggz0022.jpg