

SEP GRASAS LIPATOR P-RM NS2/4 DN100 S/AGIT

Separador de grasas ACO modelo LIPATOR P-RM NS2/4, para instalación en superficie, fabricado en polietileno de alta densidad (HDPE). Separador de talla nominal 2/4 l/s y volumen total de 570 l, dimensionado y homologado según normativa EN-1825. Equipo de disposición parcial para la extracción de grasas y lodos sin interrumpir la operación del equipo, con calefactor eléctrico (230V/1,6kW) para la homogenización de grasas y evitar su solidificación. Sistema de extracción de grasas y lodos manual mediante válvula esférica DN50, con manguera transparente de plástico para control visual de vaciado, diseñado para el almacenamiento de grasas y lodos en barriles estancos de 60 litros, con sistema de llenado manual para remplazar el volumen de grasas y lodos extraídos. Incluye panel de control programable con protección IP66, con enchufe de 3m de cable y conexión eléctrica (230V 50/60 Hz 1,6 kW). De 1828 mm de altura v Ø1130 mm de diámetro. con conexiones de entrada v salida DN100. Peso: 150 ka.

Características:

- Planta separadora de grasas de acuerdo a EN 1825 y DIN 4040-100.
- Ideal para localizaciones sin posibilidad de acceso de vehículos de mantenimiento.
- Reducción considerable de costes de mantenimiento asociados sin necesidad de interrumpir operación equipo.
- Equipo de operación manual.



Dimensiones:

Modelo	Peso vacío (kg)	Peso lleno (kg)	Caudal (l/s)	DN (mm)	Vol. Total (L)
LIPATOR P-R-M NS2/4	150	720	2/4	100	570

L1 (mm)

Ø1130



