

SEP GRASAS LIPATOR P-RA NS10 DN150 C/AGIT

Separador de grasas ACO modelo LIPATOR P-RA NS10, para instalación en superficie, fabricado en polietileno de alta densidad (HDPE). Separador de talla nominal 10 l/s y volumen total de 1570 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) y agitador integrado con motor monofásico (230V/90W) para la homogenización de grasas y evitar su solidificación. Sistema de extracción de grasas y lodos automático via electroválvulas, 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 sensor de llenado, con sistema de llenado automático 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 2316 mm de altura y 2478 mm de diámetro con conexiones de entrada y salida DN150. Peso: 380 kg

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 automática.



Dimensiones:

| Modelo | Peso vacío (kg) | Peso lleno (kg) | Caudal (l/s) | DN (mm) | Vol. Total (L) |
|--------------------|-----------------|-----------------|--------------|---------|----------------|
| LIPATOR P-R-A NS10 | 380 | 1950 | 10 | 150 | 1570 |
| B4 (mm) | | | | | |
| 1823 | | | | | |



