



Separador de grasas, ACO modelo LIPUJET P-SB NS2/210, para instalación en superficie, de diseño dividido, fabricado en polietileno de alta densidad (HDPE). Separador de talla nominal 2 l/s, con decantador de lodos integrado de 210 l, capacidad de retención de grasas de 80 l y volumen total de 480 l, con partes internas fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE), dimensionado y homologado según normativa EN-1825. De 1360 mm de altura, 1180mm de longitud y 700mm de ancho, con conexiones de entrada y salida DN100. Incluye 2 tapas estancas a olores de Ø450mm para operaciones de revisión y mantenimiento. Peso: 75 kg.

Artículo: 38020000

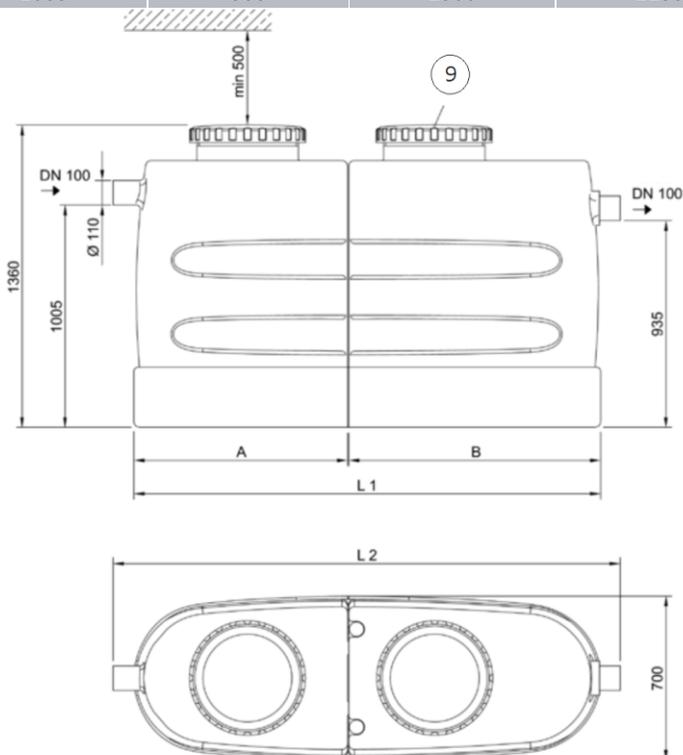
Características:

- ♦ Separador de grasas de acuerdo a EN 1825 y DIN 4040-100.
- ♦ Tapa para operaciones de mantenimiento estanca a olores de Ø450.
- ♦ Vaciado y limpieza a través de tapa



Dimensiones:

Modelo	Peso vacío (kg)	Peso lleno (kg)	Caudal (l/s)	DN (mm)	Decantador (L)	Vol. Grasas (L)
LIPUJET P-SB NS2/210	75	555	2	100	210	80
H1 (mm)	H2 (mm)	H3 (mm)	L1 (mm)	L2 (mm)	L4 (mm)	B1 (mm)
1005	935	1360	1180	1360	510	700



- 1- Conexión para tubería de succión (Opcional)
- 3- Salida de ventilación DN100
- 9- Tapa de inspección

