



Separador de gorduras, ACO modelo LIPUJET S-RB NS10/1000, para instalação em superfície, design redondo, fabricado em aço inoxidável AISI 316. Separador de tamanho nominal 10 l/s, com decantador de lamas integrado de 1000 l, capacidade total de gorduras de 400 l e um volume total de 2250 l, com peças internas feitas em aço inoxidável AISI 316, dimensionado e aprovado de acordo com a norma EN-1825. De 1950 mm de altura e Ø1500 mm de diâmetro, com conexões de entrada e saída DN150. Inclui 2 tampas estanques a odores de Ø500mm para operações de revisão e manutenção. Peso: 342 kg.

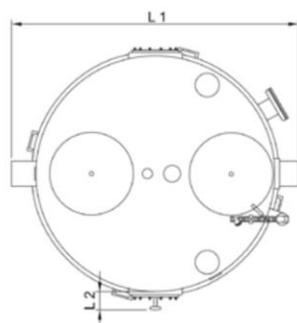
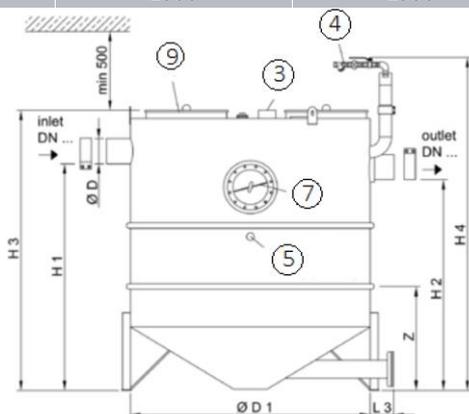
Características:

- ♦ Separador de gorduras de acordo com EN 1825 e DIN 4040-100.
- ♦ Design destacável, facilitando o acesso em áreas estreitas.
- ♦ Tampa para operações de manutenção estanque a odores de Ø500.
- ♦ Esvaziamento e limpeza através da tampa



Dimensões:

Modelo	Peso vazio (kg)	Peso cheio (kg)	Caudal (l/s)	DN (mm)	Decantador (L)	Retenção de gorduras (L)
LIPUJET S-RB NS10/1000	342	2589	10	150	1000	400
H1 (mm)	H2 (mm)	H3 (mm)	L1 (mm)	L2 (mm)	D (mm)	
1600	1500	1950	Ø1500	1800	160	



- 1- Conexão para esvaziamento de resíduos (Opcional)
- 2- Sistema de limpeza de alta pressão (Opcional)
- 3- Saída de ventilação DN100
- 4- Dispositivo de enchimento com válvula esférica e válvula de redução de pressão
- 5- Abertura para ligação do aquecimento (Opcional)
- 6- Bomba pressão sistema de limpeza (Opcional)
- 7- Visor de inspeção com raspador (Opcional)
- 8- Caixa de controle (Opcional)
- 9- Abertura para manutenção
- 10- Válvula de corte! (Opcional)
- 11- Bomba de esvaziamento (Opcional)

