



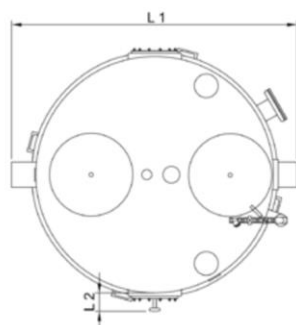
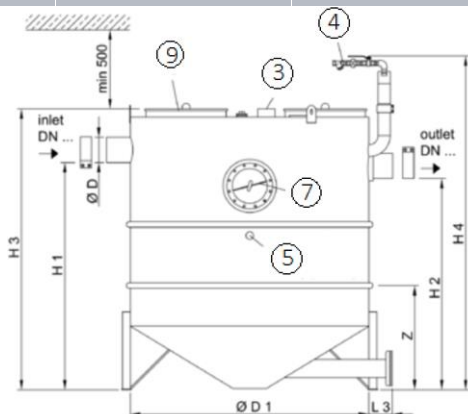
Separador de gorduras, ACO modelo LIPUJET S-RB NS20/2110, para instalação em superfície, design redondo, fabricado em aço inoxidável AISI 316. Separador de tamanho nominal 20 l/s, com decantador de lamas integrado de 2110 l, capacidade total de gorduras de 800 l e um volume total de 3820 l, com peças internas feitas em aço inoxidável AISI 316, dimensionado e aprovado de acordo com a norma EN-1825. De 2320 mm de altura e Ø1750 mm de diâmetro, com conexões de entrada e saída DN200. Inclui 2 tampas estanques a odores de Ø500mm para operações de revisão e manutenção. Peso: 501 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 NS20/2110	501	4321	20	200	2110	800
H1 (mm)	H2 (mm)	H3 (mm)	L1 (mm)	L2 (mm)	D (mm)	
1935	1885	2320	Ø1750	2050	210	



- 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)

