

SEP GRASAS LIPATOR S-RM NS2 DN100 C/AGIT

Separador de grasas ACO modelo LIPATOR S-RM NS2, para instalación en superficie, fabricado en acero inoxidable AISI 304 no inflamable. Separador de talla nominal 2 l/s y volumen total de 220 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 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 1707 mm de altura y 1169 mm de diámetro, con conexiones de entrada v salida DN100. Peso: 150 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 manual.



Dimensiones:

Modelo	Peso vacío (kg)	Peso lleno (kg)	Caudal (l/s)	DN (mm)	Vol. Total (L)
LIPATOR S-R-M NS2	150	370	2	100	220



