

SEP GORDURAS LIPATOR S-RM NS2 DN100

Separador de gorduras modelo S RM NS2, para instalação à superfície, em aço inoxidável AISI 304 não é inflamável, com decantador de lamas integrado, tamanho nominal NS2 e capacidade total de 220 litros, de acordo com a norma EN-1825. Equipamento de esvaziamento parcial para extração de gordura e lama sem interromper o funcionamento do equipamento, com aquecedor elétrico (230V/1,6kW) e agitador integrado com motor monofásico (230V/90W) para homogeneizar as gorduras e evitar a sua solidificação. Sistema de extração de gorduras e lamas manual via válvula esférica DN50, com mangueira plástica transparente para controle visual do esvaziamento, projetado para armazenar gorduras e lamas em barris selados de 60 litros (acessório), com sistema de enchimento manual para repor o volume de gordura e lama extraído. Inclui painel de control programável com proteção IP66, com cabo de ligação elétrica com 3m e conexão elétrica (230V 50/60 Hz 1,6 kW). De 1707 mm de altura e 1169 mm de diâmetro, com conexões de entrada e saída DN100. Peso: 150 kg

Características:

- Redução considerável dos custos de manutenção devido a separação de resíduos em tambores.
- Equipamento operado manualmente.



Dimensões:

Modelo	Peso vazio (kg)	Peso cheio (kg)	Caudal (l/s)	DN (mm)	Capacidade Total (L)
LIPATOR S-R-M NS2	150	370	2	100	220



