

SEP GRASAS LIPATOR S-RM NS10 DN150 C/AGIT

Separador de grasas ACO modelo LIPATOR S-RM NS10, para instalación en superficie, fabricado en acero inoxidable AISI 304 no inflamable. Separador de talla nominal 10 l/s y volumen total de 1400 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 reemplazar 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 2202 mm de altura y Ø1620 mm de diámetro, con conexiones de entrada v salida DN150. Peso: 300 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 NS10	300	1700	10	150	1400

L1 (mm)



