

FICHA TÉCNICA

Separador de Grasas 4.000lts

UTILIZACIÓN:

- El separador de grasas está destinado a la separación de grasas vegetales procedentes de cocinas de restaurantes, domésticas, empresas cocinados...
- Las grasas mezcladas con el agua se separan de forma natural gracias a su diferencia de densidad.
- El separador de grasas cumple con las normativas 1825-2 de la unión europea y DIN 4040

DIMENSIONES:

- Volumen total 4.000 lts.
- Diámetro 1.500mm.
- Longitud 2.750 **mm**.
- Tubería entrada y salida pvc 200
- Peso aprox. **90 Kg**.

MANTENIMIENTO:

Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del equipo, se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Evitar la entrada de sólidos grandes y materiales no degradables como trapos, plásticos,...
- Efectuar periódicamente una retirada y limpieza de las grasas acumuladas.
- Rellenar el equipo totalmente con agua después de su limpieza.