



SEPARADORES DE GRASAS

LIPUMAX -C- CONJUNTO FIJA



SEP GRASAS LIPUMAX C-CONJUNTO-FIJA NS 2/200 DN100 RESINA

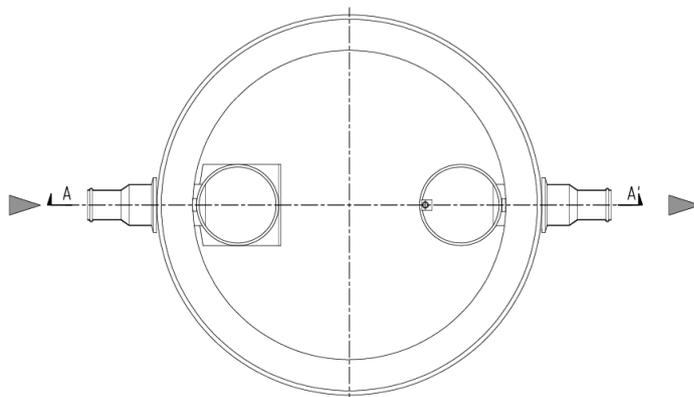
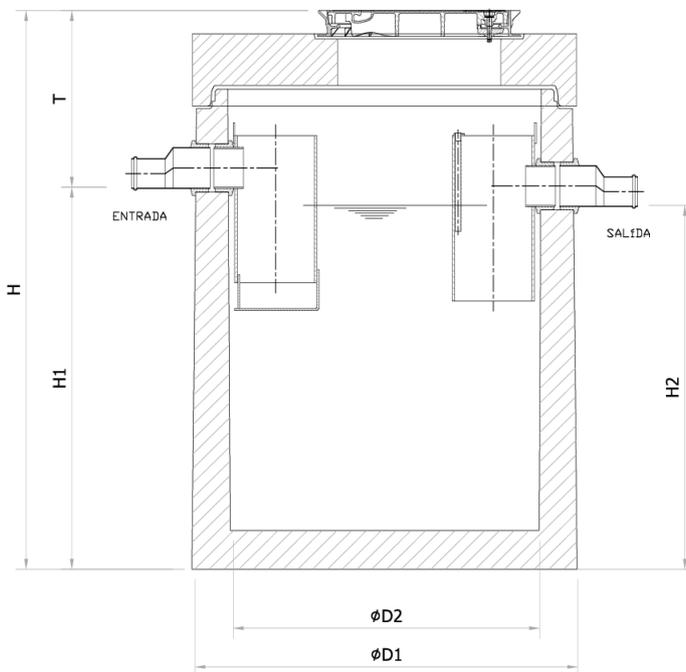
Código: C1723001

Separador de grasas, ACO modelo LIPUMAX C-CONJUNTO-FIJA NS2/200, para instalación enterrada, de diseño vertical, fabricado en hormigón armado, con recubrimiento interior de resina. Separador de talla nominal 2 l/s con decantador de lodos integrado de 200 l, capacidad de retención de grasas de 215 l y volumen total de 710 l, con partes internas fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE), dimensionado y homologado según normativa EN-1825. De 1775 mm de altura y Ø1270 mm de diámetro, con conexiones de entrada y salida DN100. Peso: 2336 kg.

Artículo:C1723001

Características:

- ♦ Planta separadora de grasas de acuerdo a EN 1825 y DIN 4040-100.
- ♦ Partes internas fabricadas en polietileno de alta densidad (HDPE)
- ♦ Disponible parte superior ajustable según profundidad de instalación y clase de carga.
- ♦ De fácil manipulación e instalación.



Dimensiones:

Talla Nominal (l/s)	2
Capacidad Decantador (l)	200
Volumen de retención (l)	215
Volumen total (l)	710
Conexiones de entrada/salida	110
Peso tanque (kg)	1760
Peso total (kg)	2336
ØD1 (mm)	Ø1270
ØD2 (mm)	Ø1000
H (mm)	1775
H1 (mm)	1120
H2 (mm)	1050
Tmin (mm)	655
Tmax (mm)	5350
Código separador	00723001
Código tapa	00728001

*Las imágenes de las FT's son ilustrativas del producto, pudiendo no corresponder íntegramente con el aspecto final de la solución descrita.

