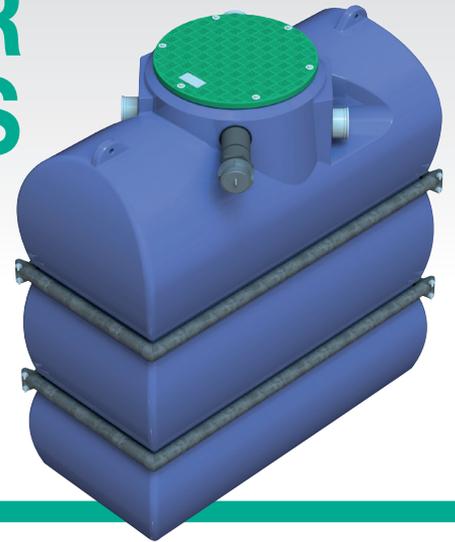


SÉPARATEUR DE GRAISSES

Avec débourbeurs

hors sol HG



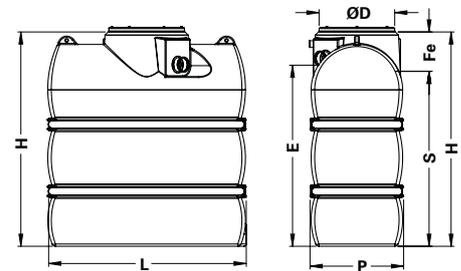
1 • CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Le séparateur à graisse HG piège les graisses et les matières décantables contenues dans les eaux résiduaires des restaurants et cuisines collectives.
- Le séparateur à graisses HG a un compartiment débourbeur et un compartiment séparateur.
- Le choix du séparateur est fonction du nombre de repas servis par jour.
- Le séparateur à graisse HG est à poser en aérien (non enterrable).

TYPE	Taille l/s	Restaurant			Cantine
		Nombre de repas			
		1 service / jour	2 services / jour	Hôtel restaurant	Nombre de repas / jour
HG0502E / HG1002E	2	≤ 104	≤ 209	≤ 177	≤ 443
HG0504E / HG1004E	4	≤ 209	≤ 417	≤ 133	≤ 886

2 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Cuve en polyéthylène recyclable réalisé par rotomoulage.
- Dispositif d'entrée et de sortie en PVC ou joint nitrile.
- Débourbeur pour récupérer les matières lourdes.
- Couvercle en polyéthylène avec joint d'étanchéité et visserie Inox.
- Sur le modèle HG1002E et HG1004E : Colonne de vidange PVC en DN80 avec raccord symétrique ainsi qu'une ventilation en PVC de 110.



Modèles HG0504E et HG1004E

TYPE	Code	P	H	Dn	P	E	S	Fe	Poids	Vol.	Vol.	Ø D
										Débourbeur	Séparateur	
HG0502E	457350	1635	1090	110	770	820	770	320	69	200	480	620
HG1002E	457351	1635	1090	110	770	820	770	320	76	200	480	620
HG0504E	457355	1635	1770	110	770	1500	1450	320	120	400	1200	620
HG1004E	457356	1635	1770	110	770	1500	1450	320	127	400	1200	620



Option :

Alarme de séparateur pour la surveillance de l'épaisseur de la couche de graisse. Unité de contrôle avec capteur capacitif et 5 m de câble. Alimentation 230V - IP65.

Réf : 474080