



Séparateur de graisses avec débourbeur



HG05
Pe
Ed 05 2017a

Descriptif :

Le séparateur de graisses type HG05_E piège les graisses et les matières décantables contenues dans les eaux résiduaires des restaurants et cuisines collectives.

Cet appareil est conforme à la norme NF EN 1825-1.

Avantages :

Le séparateur de graisses type HG05_E a été spécialement conçu pour être posé en élévation.

Sa largeur hors-tout inférieure à 800 mm permet de le faire passer dans le cadre d'une porte et facilite ainsi son installation dans un sous-sol existant.

Caractéristiques techniques :

Le séparateur de graisses HG05_E est composé :

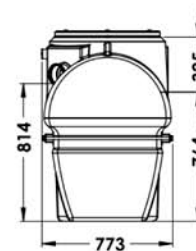
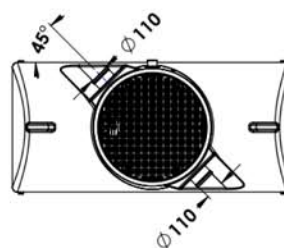
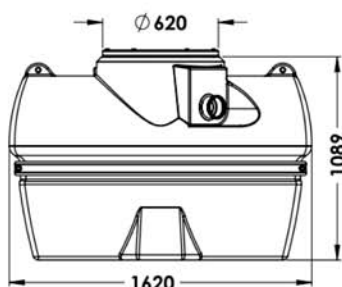
- D'une cuve monobloc en polyéthylène rotomoulé,
- D'un couvercle en polyéthylène verrouillé et étanche aux odeurs,
- D'une entrée et d'une sortie PVC DN110,
- D'un passe-câble DN50 permettant l'installation d'une alarme AG.

**Pose en élévation
Passage des portes**

• HG0502E

Taille Nominale : 2

Volume utile total : 680 l

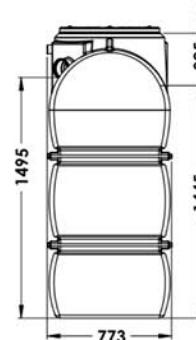
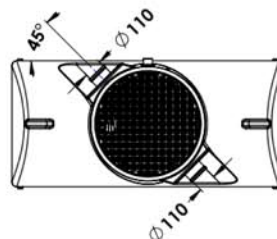
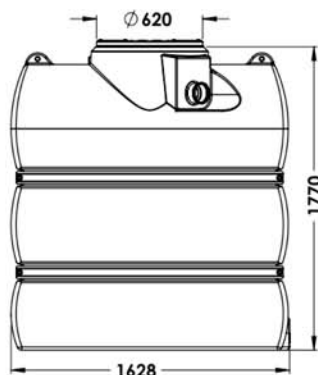


Poids : 64 kg

• HG0504E

Taille Nominale : 4

Volume utile total : 1600 l



Poids : 116 kg