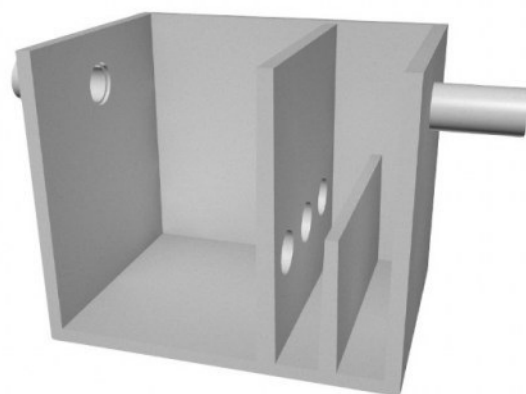
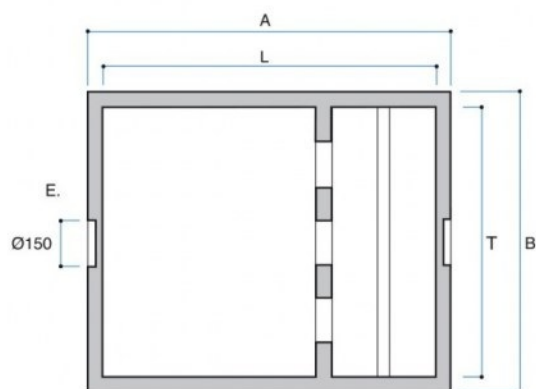
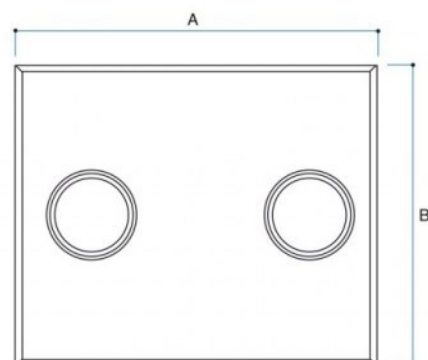
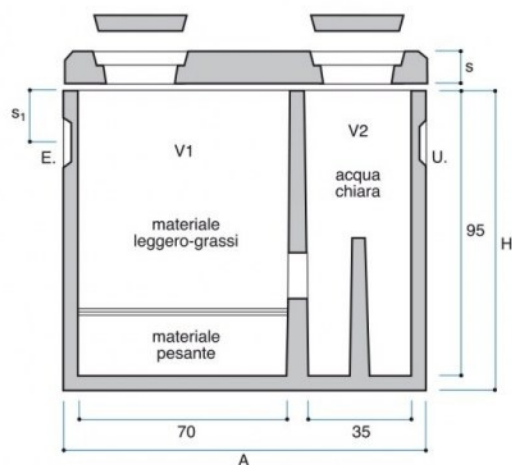




Voce di capitolato

Pozzetto condensagrassi (separatore di grassi secondo UNI EN 1825-2) per separare i grassi e gli oli di origine vegetale e animale dalle acque reflue provenienti da cucine per la ristorazione collettiva, friggitorie, macellerie, mattatoi, frantoi, saponifici, ecc.

Si compone di un'unica vasca rettangolare divisa in due comparti da paratie poste a diversa altezza. La dimensione nominale del separatore di grassi è uguale ad 1.

Codice	Descrizione	P.V.R.	A cm	B cm	S cm	S1 cm	H cm	L cm	T cm	Peso Kg	Portata motrice pz.	Portata autotreno pz.
DC1210CA	Condensagrassi rettangolare 120x100x115	V	120	100		17	100	110	90	1,080	11	26
DC1210SC	Soletta per Condensagrassi 120x100x15	V	120	100	15					375	32	75
DC1210VS	Base per Condensagrassi rett. 120x100x100	V	120	100		17	100	110	90	705	17	40