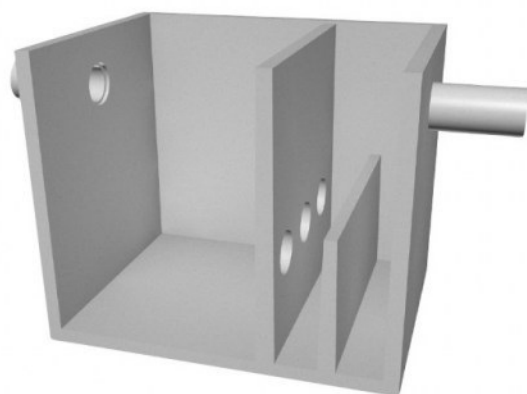
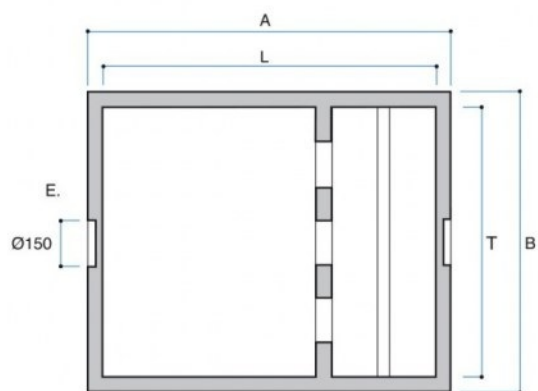
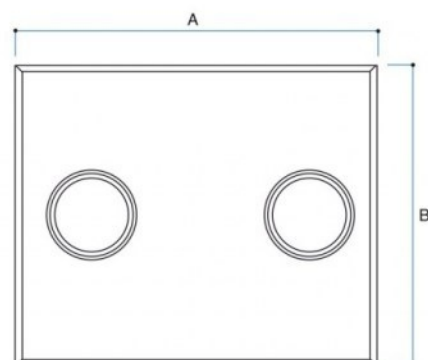
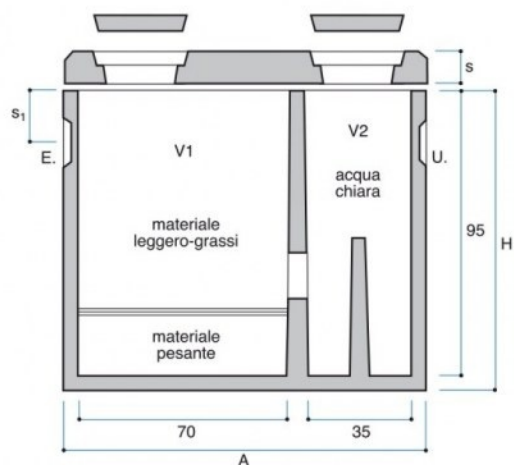


DEPURAZIONE

CONDENSAGRASSI RETTANGOLARE



Codice	Descrizione	P.V.R.	A cm	B cm	S cm	Peso Kg	Portata motrice pz.	Portata autotreno pz.
DC1210SC	Soletta per Condensagrassi 120x100x15	V	120	100	15	375	32	75

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.