

Sanigrease S 680 / S 1600

Sanigrease S 680 et S 1600 sont des séparateurs de graisses conçus pour les cuisines collectives servant jusqu'à 440 repas/jour. Ils récupèrent les résidus lourds grâce aux entrées et sorties en DN 110.

Avec seulement 73,3 cm de largeur, ils passent facilement au travers d'une porte pour une manutention facilitée. Ils existent dans des versions avec une colonne de vidange et une ventilation. Le coffret d'alarme de détection de graisses est disponible en option. Cette alarme est équipée d'une sonde détectant le niveau élevé de graisses dans le compartiment séparateur et le manque d'eau dans la cuve.



AVANTAGES PRODUIT

- 73,3 cm de largeur : manutention facile
- Disponible avec ventilation et colonne de vidange
- Cuve rotomoulée en polyéthylène recyclable
- Entrées et sorties en PVC DN 110
- Joint d'étanchéité au niveau des couvercles
- Alarme en option



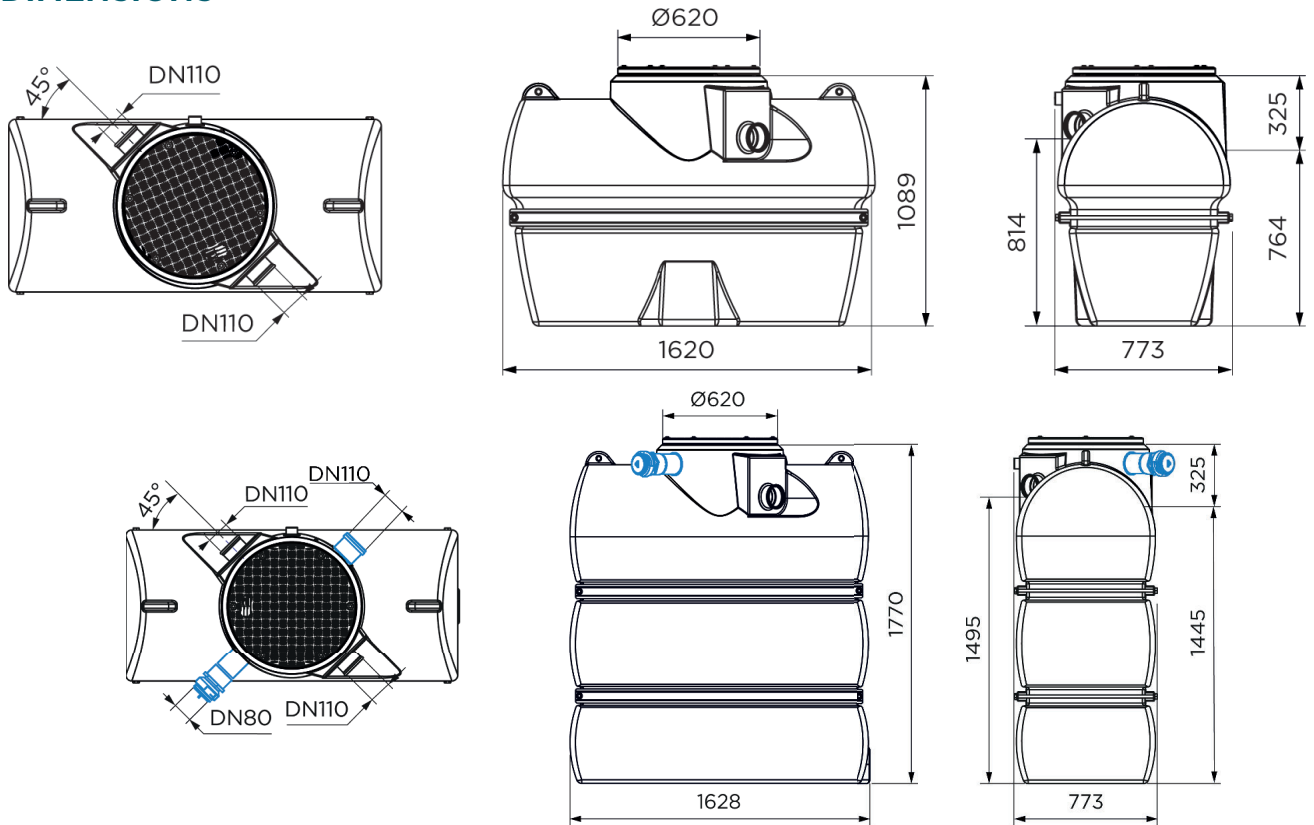
EN OPTION

Alarme graisse 230V sonde/coffret



SÉPARATEURS DE GRAISSES

DIMENSIONS



	Sanigrease S 680	Sanigrease S 680 C	Sanigrease S 1600	Sanigrease S 1600 C
Taille nominale (TN)	2	2	4	4
Matériaux				
Cuve	PE	PE	PE	PE
Hydraulique				
Volume du déboureur (L)	200	200	400	400
Volume du compartiment séparateur (L)	480	480	1200	1200
Volume total (L)	680	680	1600	1600
Diamètre de l'entrée DN	110	110	110	110
Diamètre de refoulement DN	110	110	110	110
Diamètre de ventilation DN	-	110	-	110
Diamètre de vidange DN	-	80	-	80
Diamètre passe-câble DN	50	50	50	50
Identification et logistique				
Poids brut (kg)	64	116	71	123
Code EAN	3308815082592	3308815082615	3308815082608	3308815082622
Code usine	GREASES-001	GREASES-003	GREASES-002	GREASES-004