

Separador de Grasas

MODELOS AEREOS

50mm conductos de entrada-salida

MODELO	UNID REF. NO.	COMIDAS / DIA	FLUJO L/SEG	LARGO	ANCHO	ALTURA	ALTURA ENTRADA
NSaKGB	9368	50	0.75	600	550	450	300
NS1KGB	9369	100	1.5	600	550	600	450
NS2KGB	9370	200	2	900	550	600	450
NS3KGB	9386	300	2.25	1200	550	600	450
NS4KGB	9387	400	2.5	1500	550	600	450

MODELOS ENTERRADOS

100mm conductos de entrada-salida

MODELO	UNID REF. NO.	COMIDAS / DIA	FLUJO L/SEG	LARGO	ANCHO	ALTURA	ALTURA ENTRADA
NS1UGB	9371	100	1.5	700	700	250	
NS2UGB	9380	200	2.0	1000	1000	250	
NS3UGB	9372	300	2.5	1000	1000	250	
NS5UGB	9373	500	2.75	1000	1000	250	
NS10UGB	9374	1000	4	1500	1500	300	
NS15UGB	9375	1500	5.25	1500	1500	300	
NS20UGB	9376	2000	6.5	1500	1500	300	
NS25UGB	9377	2500	7.75	2000	2000	300	
NS30UGB	9378	3000	9	2000	2000	300	
NS35UGB	9382	3500	10.25	2000	2000	300	

- Separación eficaz para retener grasas y aceites.
- Beneficios para el medio ambiente.
- Autoregenerador microbiano para tratar grasas y aceite.
- Mantenimiento solo cada 4 o 6 meses.
- No produce olores.
- Instalación muy simple.
- Costes de mantenimiento extremadamente bajos.



**Progressive Product
Developments Ltd.**

Especialistas en separadores de grasas

Fullgas