

Sanigrease S 680 / S 1600

Sanigrease S 680 e S 1600 sono degrassatori progettati per cucine commerciali che servono fino a 440 e 886 pasti al giorno. Recuperano i residui pesanti attraverso gli ingressi e le uscite DN110.

Con una larghezza di soli 73 cm, possono facilmente passare attraverso una porta per una facile installazione. Sono disponibili in versioni con una colonna di svuotamento e ventilazione. La centralina di allarme per il livello di olio e grasso è disponibile come opzione. Questo allarme è dotato di un sensore che rileva alti livelli di grasso nel compartimento del separatore e la mancanza di acqua nel serbatoio.



VANTAGGI DEL PRODOTTO

- 73 cm di larghezza: facile da maneggiare
- Disponibile con ventilazione e colonna di scarico
- Serbatoio rotostampato in polietilene riciclabile
- Entrate e uscite in PVC DN110
- Tenuta stagna delle coperture
- Allarme opzionale
- La versione C ha colonna di scarico per rapido svuotamento

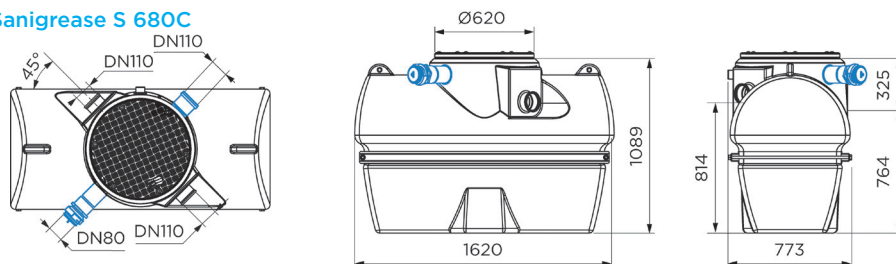
OPZIONALE

Kit allarme per degrassatori
Allarme grasso 230V sonda/custodia

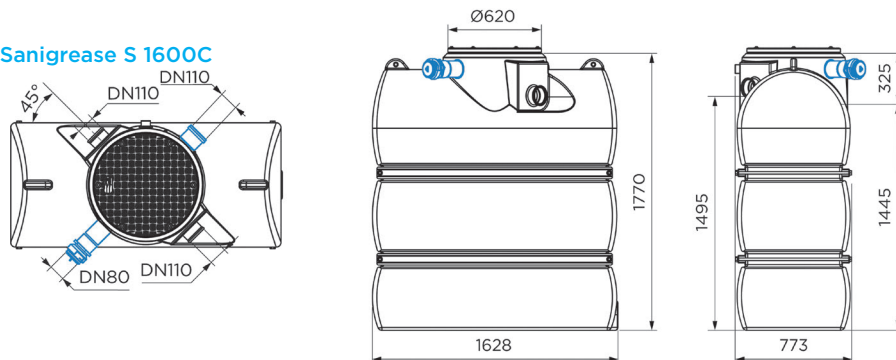


DIMENSIONI

Sanigrease S 680, Sanigrease S 680C



Sanigrease S 1600, Sanigrease S 1600C



	Sanigrease S 680	Sanigrease S 680C	Sanigrease S 1600	Sanigrease S 1600C
Dimensione nominale (DN)	2	2	4	4
Materiali				
Serbatoio	PE	PE	PE	PE
Caratteristiche idrauliche				
Volume del defangatore (L)	200	200	400	400
Volume del vano separatore (L)	480	480	1200	1200
Volume totale (L)	680	680	1600	1600
Diametro dell'ingresso DN	110	110	110	110
Diametro di scarico DN	110	110	110	110
Diametro di ventilazione DN		110		110
Diametro di scarico DN		80		80
Diametro passacavo DN	50	50	50	50
Identificazione e logistica				
Peso della confezione	64	116	71	123
Codice	SGREASES680	SGREASES680C	SGREASES1600	SGREASES1600C