

DEGRASSATORE PER ATTIVITÀ RICETTIVE E LABORATORI DI LAVORAZIONE CARNI

NOVITÀ



DEGRASSATORE PER TRATTAMENTO PRIMARIO DELLE ACQUE GRIGIE

Informazioni Tecniche

I degrassatori sono serbatoi in polietilene in cui ha luogo un trattamento primario di tipo fisico delle acque grigie. Essi sono essenzialmente delle vasche di calma all'interno delle quali, grazie alla particolare conformazione, avviene la separazione, per flottazione, delle sostanze con peso specifico inferiore a quello dell'acqua di scarico (grassi, oli, schiume) e, per sedimentazione, di parte delle sostanze sedimentabili. La rimozione dei grassi e degli oli è necessaria per garantire le condizioni ottimali di funzionamento ai successivi trattamenti di depurazione biologica. I degrassatori sono dimensionati secondo la norma UNI-EN 1825-1.

Impiego

Trattamento primario delle Acque Grigie derivanti da attività ricettive e laboratori di lavorazione carni.

Materiale

Vasca in polietilene lineare atossico ad alta densità. Guarnizioni in NBR.

Installazione, manutenzione e carrabilità

Garanzia

2 Anni. Vedere condizioni generali di vendita e garanzia.

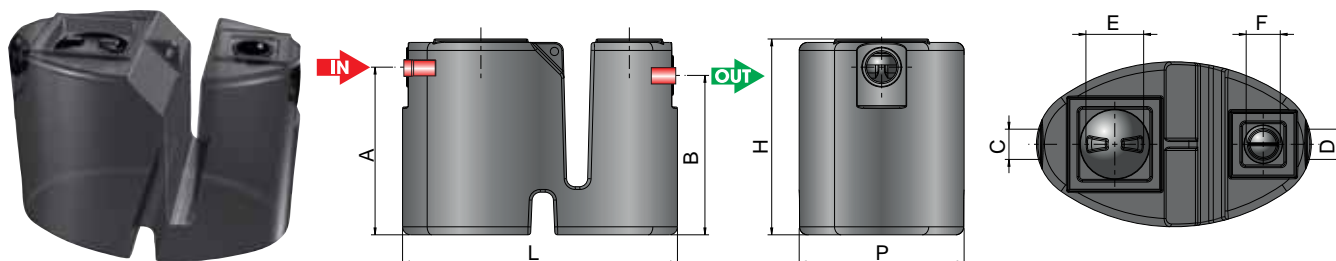
Riferimenti normativi

Dimensionati secondo UNI EN 1825-1

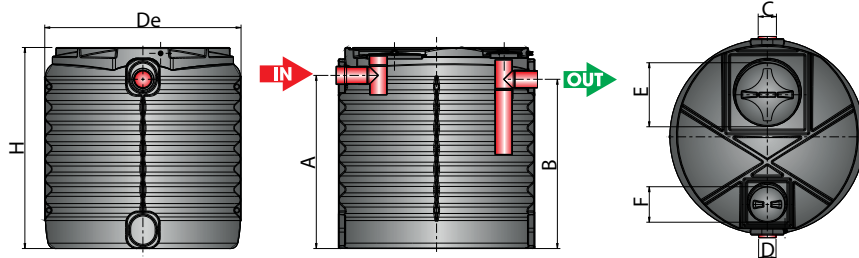
Dimensionati secondo UNI EN 1825-2

QUANTITATIVO DI CARNE	VOLUME ACQUA PER KG CARNE
kg/giorno	l/kg
fino a 100	20
da 100 a 200	15
oltre 200	10

Secondo UNI EN 1825-2



Attività ricettiva		Modello	DEGRASSATORE	L	P	H	A	B	C/D	E	F	Volume camera di raccolta	NS attività ricettive
N° pasti ristorante	N° coperti alberghi e simili												
		CODICE	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[Litri]	[Litri/s]
38	33	200	3710263050001	1000	600	713	610	580	110	210	120	60	0,5
67	57	350	3710263050002	1200	725	788	680	650	125	310	120	100	1,0



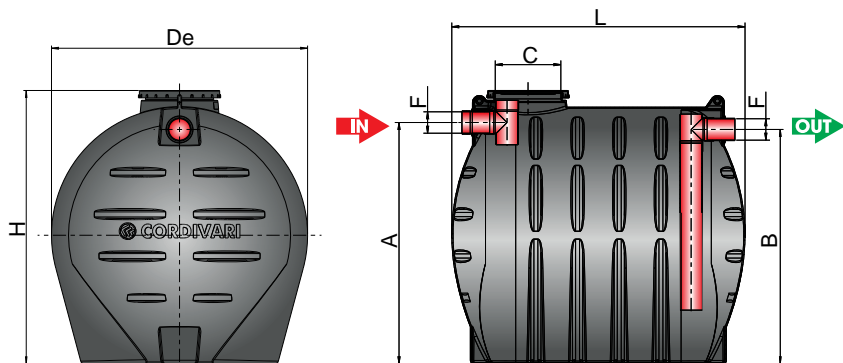
Attività ricettiva		Lavorazione carni	Modello	DEGRASSATORE	De	H	A	B	C/D	E	F	Volume camera di raccolta	NS attività ricettive	NS lavorazione carni
N° pasti ristorante	N° coperti alberghi e simili													
		[kg/giorno]	CODICE	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[Litri]	[Litri/s]	[Litri/s]
144	122	80	750	3710263050005	1110	1225	962	937	125	460	225	220	2,2	1,7
215	182	135	1120	3710263050006	1110	1665	1406	1381	125	460	225	330	3,2	2,5
322	274	264	1680	3710263050007	1410	1540	1244	1216	125	460	225	500	4,9	3,8
429	365	352	2240	3710263050008	1410	1970	1688	1660	125	460	225	670	6,5	5,1

DEGRASSATORE PER ATTIVITÀ RICETTIVE E LABORATORI DI LAVORAZIONE CARNI

NOVITÀ

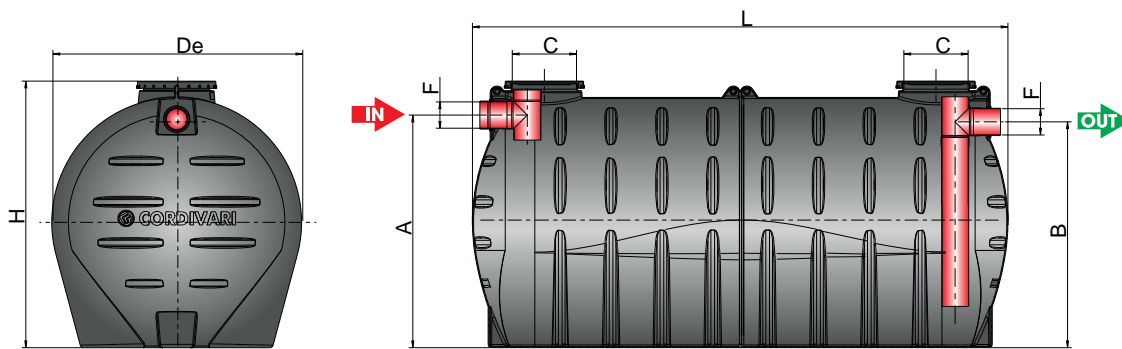


DEGRASSATORE PER TRATTAMENTO PRIMARIO DELLE ACQUE GRIGIE



TRATTAMENTO ACQUE METEORICHE E REFLUE

Attività ricettiva	Lavorazione carni	DEGRASSATORE	De	H	L	A	B	F	C	Volume Camera di Raccolta	NS attività ricettive	NS lavorazione carni		
Modello			CODICE	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[Litri]	[Litri/s]	[Litri/s]		
N° pasti ristorante	N° coperti alberghi e simili	[kg/giorno]												
563	479	463	3000	3710263050009	1500	1738	1939	1393	1363	160	473	900	8,7	6,7
939	798	771	5000	3710263050010	1843	2081	2110	1722	1687	200	467	1500	14,5	11,1



Attività ricettiva	Lavorazione carni	DEGRASSATORE	De	H	L	A	B	F	C	Volume camera di raccolta	NS attività ricettive	NS lavorazione carni		
Modello			CODICE	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[mm]	[Litri]	[Litri/s]	[Litri/s]		
N° pasti ristorante	N° coperti alberghi e simili	[kg/giorno]												
1905	1619	1564	10000	3710263050011	1843	2081	3950	1717	1667	200	474	3000	29,1	22,6

Voci di capitolato

Degrassatore stampato mediante stampaggio rotazionale, con polietilene lineare atossico ad alta densità riciclabile. Il degrassatore è dotato di due chiusini per l'ispezione del vano di separazione dei grassi e delle tubazioni di ingresso e uscita. I fori per l'ingresso e l'uscita delle acque grigie sono equipaggiati con guarnizioni in gomma a doppio labbro per garantire la perfetta tenuta stagna. I degrassatori sono dimensionati secondo la norma UNI-EN 1825-1.