


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.

Codice	Descrizione	P.V.R.	A cm	B cm	S cm	S1 cm	H cm	L cm	T cm	Peso Kg	Portata motrice pz.	Portata autotreno pz.
GDC1210CA	Condensagrassi rettangolare 120x100x115	PV	120	100		17	100	110	90	1,080	11	26
GDC1210SC	Soletta per Condensagrassi 120x100x15	PV	120	100	15					375	32	75
GDC1210VS	Base per Condensagrassi rett. 120x100x100	PV	120	100		17	100	110	90	705	17	40