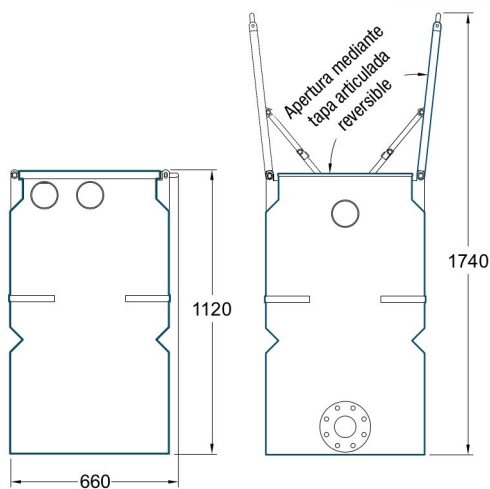
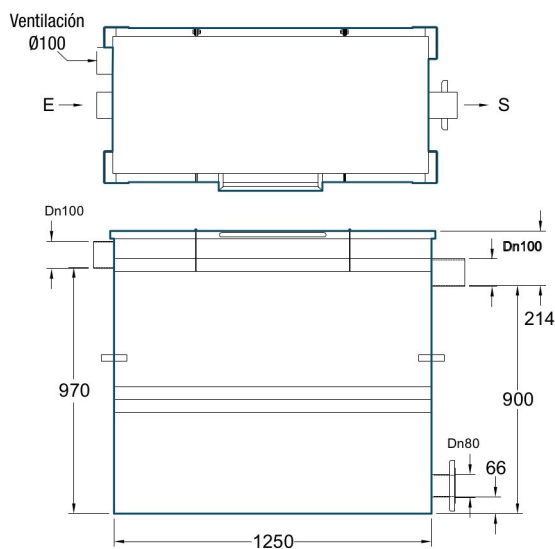


**Separador de grasas especial para instalaciones en aéreo EDGS I**  
Acero inoxidable • 2 l/s.

- Aparato todo inox: incorrosible.
- Brida de rotación en la base Dn080 para conexión de columna de vaciado (no incluida).
- Ancho total 660 mm para facilitar el paso.
- Amplia apertura de tapa a 90° para un fácil mantenimiento del aparato.
- Guía de mantenimiento en posición abierta para mayor seguridad.
- Tapa reversible.
- Ventilación inox. Dn100.

Instalación en aéreo sobre suelo de bares, restaurantes y cocinas colectivas.



**IDEAL PARA LA REHABILITACIÓN, YA QUE LAS DIMENSIONES DEL APARATO PERMITEN EL PASO POR LAS APERTURAS DE LAS PUERTAS.**

Ref.	Bar	Restaurante	
		1 servicio / día	2 servicio / día
EDGS I	≤ 450	≤ 110	≤ 220