

CARACTERÍSTICAS

- El separador de grasas es un recipiente estanco diseñado para la recepción de aguas grises procedentes de uso doméstico o industrial (cocinas de restaurantes, lavanderías).
- La grasa es separada del agua por decantación, de este modo la grasa flota en la parte superior del tanque donde puede extraerse fácilmente. Además de grasa, arena y fango son separados del agua decantándose hacia el fondo del tanque.

REF.	CAPACIDAD (lts)	L (mm)	D (mm)	H (mm)	he (mm)	hs (mm)	C (mm)	Ø CONEXIONES (mm)
38050000	500		800	900	685	535		125
38100002	1.000		800	1770	1560	1462		125
38200001	2.000		1400	1960	1650	1550	500	125
38300001	3.000		1680	2055	1750	1650	500	125
38400001	4.000		1865	2270	1970	1870	500	125
33500000	5.000	2500	2000	2180	1880	1820	500	160

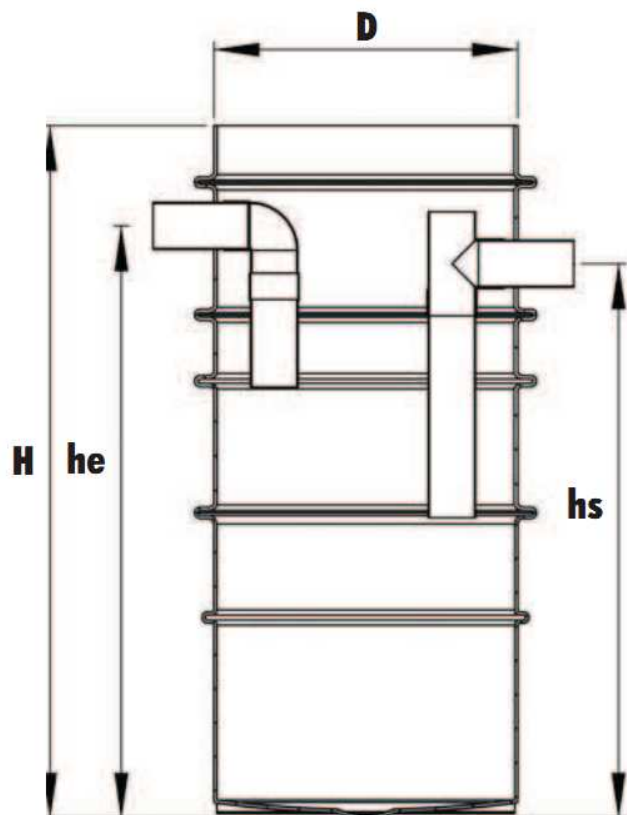
Consultar con el departamento comercial para otras características técnicas, capacidades y tamaños.

SISTEMAS DE DEPURACION > BIOTANK. CAMARA DE GRASAS / DESENGRASADOR

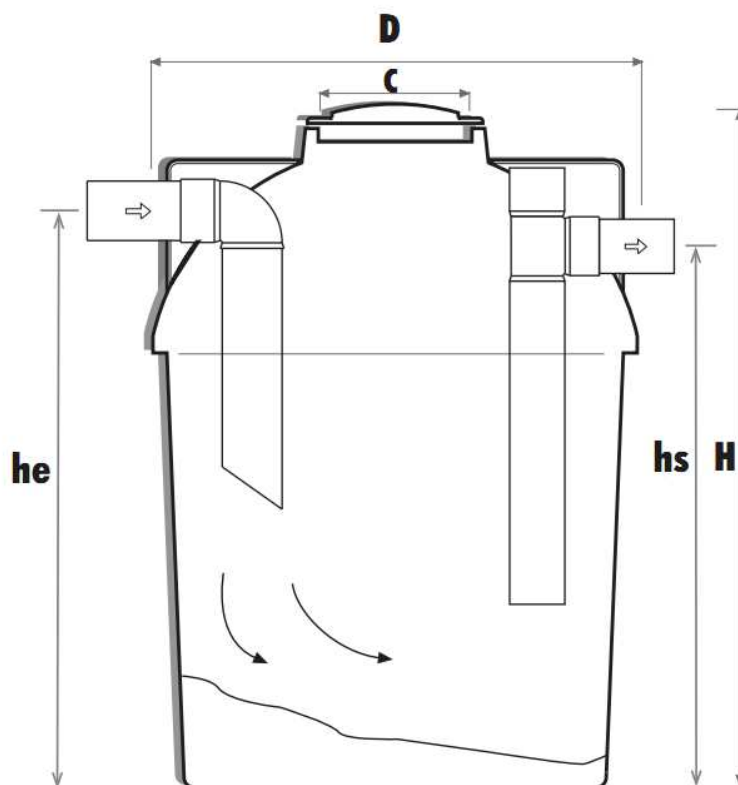
Bio-Depur · Blas de Otero, 25 Trasera · 48014 BILBAO · email: biodepur@biodepur.es · Web: www.biodepur.es · Tel. 944754425 · Fax. 944758396

La presente información se considera válida, salvo error u omisión, durante un periodo de 12 meses. Tenga en cuenta que los diversos fabricantes varían frecuentemente sus modelos adaptándolos a las nuevas normativas, o mejorando las especificaciones originales para dotarlas de mayor funcionalidad. Por ello, le recomendamos confirme previamente con nosotros la vigencia de esta información, especialmente si ha transcurrido más de 12 meses desde su publicación. En caso de aparecer planos en la documentación, se considerará sólo como descripción del proceso, no estando sujetos a escala alguna.

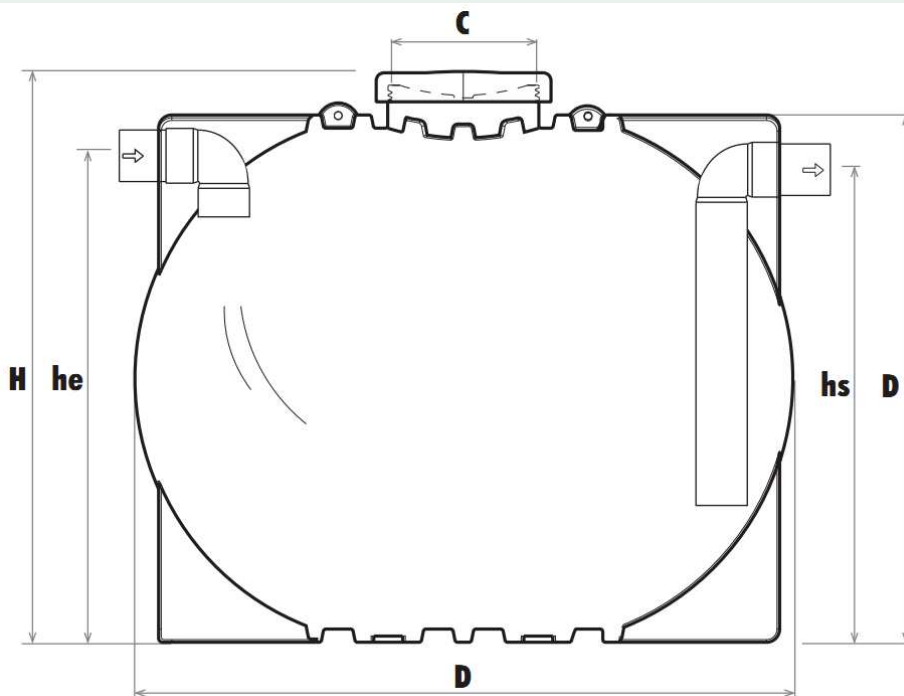
Modelos de 500 a 1.000 L



Modelos de 2.000 a 4.000 L



Modelo de 5.000 L



SISTEMAS DE DEPURACION > BIOTANK. CAMARA DE GRASAS / DESENGRASADOR

Bio-Depur · Blas de Otero, 25 Trasera · 48014 BILBAO · email: biodepur@biodepur.es · Web: www.biodepur.es · Tel. 944754425 · Fax. 944758396

La presente información se considera válida, salvo error u omisión, durante un periodo de 12 meses. Tenga en cuenta que los diversos fabricantes varían frecuentemente sus modelos adaptándolos a las nuevas normativas, o mejorando las especificaciones originales para dotarlas de mayor funcionalidad. Por ello, le recomendamos confirme previamente con nosotros la vigencia de esta información, especialmente si ha transcurrido más de 12 meses desde su publicación. En caso de aparecer planos en la documentación, se considerará sólo como descripción del proceso, no estando sujetos a escala alguna.