

LIPATOMAT

Separator świeżego tłuszczu z automatycznym urządzeniem czyszczącym. Wolnostojący.



ZASTOSOWANIE:

Separator tłuszczu LIPATOMAT, wykonany ze stali szlachetnej, materiał 1.4301, przeznaczony jest do montażu w budynkach, w pomieszczeniach zabezpieczonych przed mrozem.

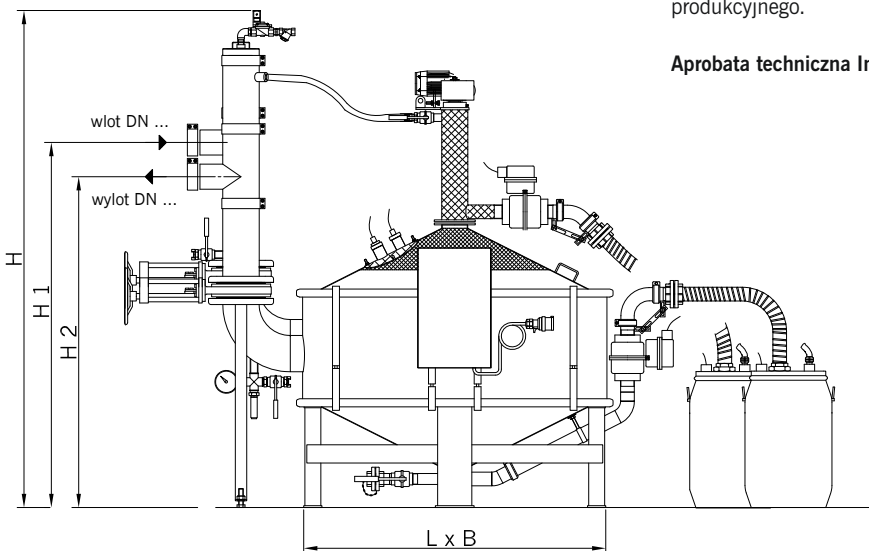
Separator zawiera dwie zamknięte beczki oczyszczające (względnie zbiorniki) gromadzące tłuszcz i błoto. Materiały gromadzone są w beczkach poprzez automatyczne otwieranie zaworów spustowych. Pełne beczki można w bardzo łatwy sposób wymienić na puste.

ZALETY PRODUKTU

- codzienne automatyczne oczyszczanie
- 90% całkowitej zawartości nie jest opróżniana, co powoduje znaczną redukcję kosztów oczyszczania zbiornika i redukuje zużycie wody pitnej
- we wnętrzu separatora nie gromadzą się ani nie zalegają tłuszcze
- możliwy jest proces oczyszczania bez przerywania pracy zakładu przemysłowego, kuchnia nie musi brać odpowiedzialności za proces oczyszczania
- w czasie procesu oczyszczania nie jest wymagana obecność samochodu asenizacyjnego, nieczystości w postaci tłuszczu lub błota zbierane są w specjalnie przeznaczonych do tego celu beczkach.

MONTAŻ separatora świeżego tłuszczu (separator do częściowego oczyszczania) opłaca się szczególnie wszędzie tam, gdzie technicznie trudne jest oczyszczanie separatora przy pomocy pojazdów asenizacyjnych, lub nie można przerwać ciągłości pracy zakładu produkcyjnego.

Aprobata techniczna Instytutu Ochrony Środowiska AT/2005-08-0226



NS	DN	Pomiar w mm							Nr katalogowy
		H	H1	H2	L	B	Największy element		
							średnica	wysokość	
2	100	1800	1305	1235	1050	680	680	1050	7672.60.00
4	100	2050	1600	1450	2150	1380	1380	800	7674.60.00
7	150	2050	1600	1530	2150	1380	1380	800	7677.60.00
10	150	2350	1900	1750	2800	1830	1830	600	7680.60.00
15	200	2350	1900	1830	2800	1830	1830	600	7685.60.00