

Grease Guardian®

Gamme D

SEPARATEUR A GRAISSES (SOUS BAC A PLONGE)



Sépare et extrait automatiquement les huiles et les graisses des eaux usées de cuisine

Les huiles et les graisses récupérées peuvent être revalorisées.

Fabrication en inox

Élimine les besoins de pompage

Facile à installer et à entretenir

Fonctionnement automatique pré-programmable

Répond aux normes en vigueur

Service après-vente assuré

Ne nécessite aucune utilisation d'enzymes et de bactéries



www.greaseguardian.com





OPÉRATION EN TROIS ÉTAPES

ÉTAPE 1 Collecte des matières solides

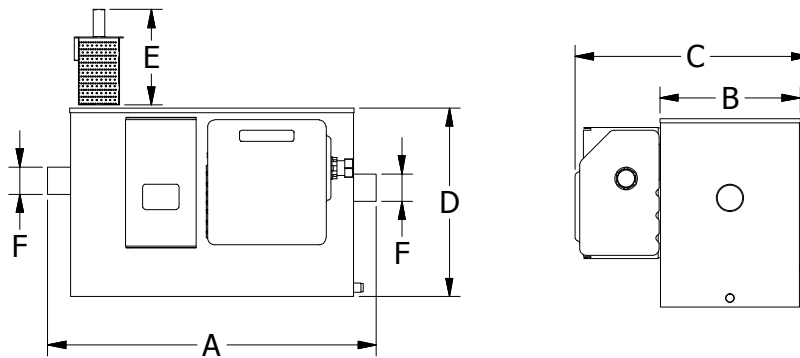
Les eaux usées de cuisine sont dirigées vers l'entrée du **Grease Guardian**® où le panier dégrilleur retient les déchets solides

ÉTAPE 2 Séparation des huiles et des graisses

Les huiles et les graisses remontent à la surface où elles sont retenues. L'eau dégraissée est évacuée vers le réseau d'assainissement.

ÉTAPE 3 Autonettoyage et séparation des graisses

Une résistance programmée réchauffe les huiles et les graisses, retient les déchets solides pour les liquéfier. Elles sont ensuite raclées et évacuées vers un réservoir externe. L'appareil peut traiter les eaux usées de tous les éviers, les fours mixtes et les woks en les renvoyant



Modèle	Longeur (A) Y COMPRIS ENTRÉE & SORTIE	Largeur (B) CUVE	Largeur (C) BAC INCLUS	Hauteur (D) SANS LE BAC	Panier (E) ESPACE NÉCESSAIRE	Entrée/Sortie (F)	Debit NOMINAL
D1	643	309	515	326	165	60	0.75l/s
D2	723	309	515	415	220	60	1.25 l/s
D3	812	309	515	453	290	90	1.75 l/s
D4	925	309	515	453	260	115	2.25 l/s

Toutes les dimensions en mm.
Photos et dimensions non contractuelles.

Spécification: séparateur à graisses automatique comprenant la séparation et l'enlèvement des graisses et un mécanisme autonettoyant, inox poli 304, 16/10mm

GGDREV-1



Manufacturers

FM Environmental
Greenbank Industrial Estate
Newry BT34 2QX
Northern Ireland
T: +44(0)28 302 66616
F: +44(0)28 302 63233
E: sales@greaseguardian.com
www.greaseguardian.com



Revendeur autorisé:



www.greaseguardian.com