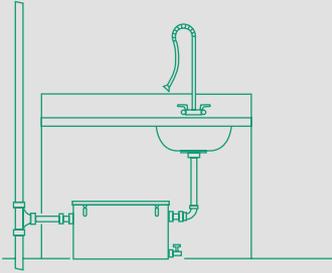


BIOGRAS MINI

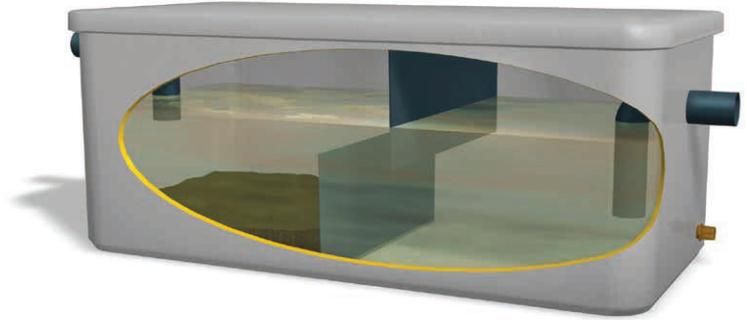


Los separadores Biogras Mini incluyen:
2 deflectores internos
1 boca de desagüe de 1/2" para vaciado
Tapa con cierre hermético para evitar olores
Toma de muestras.

Los separadores grasas MINI están diseñados para su instalación en las cocinas de bares y restaurantes, dando así solución a los problemas de espacio que suelen tener estas instalaciones.

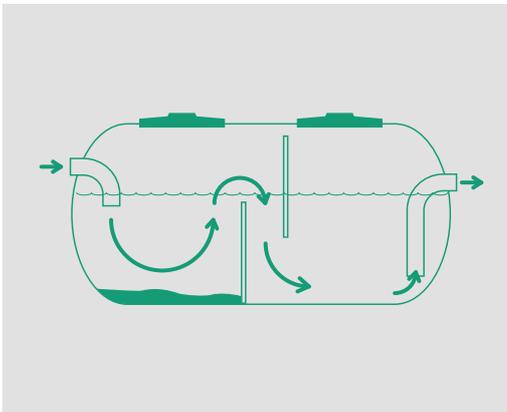
Se trata de un equipo compacto y de reducidas dimensiones adecuado para instalar debajo del fregadero.

Separador de grasas especial cocinas

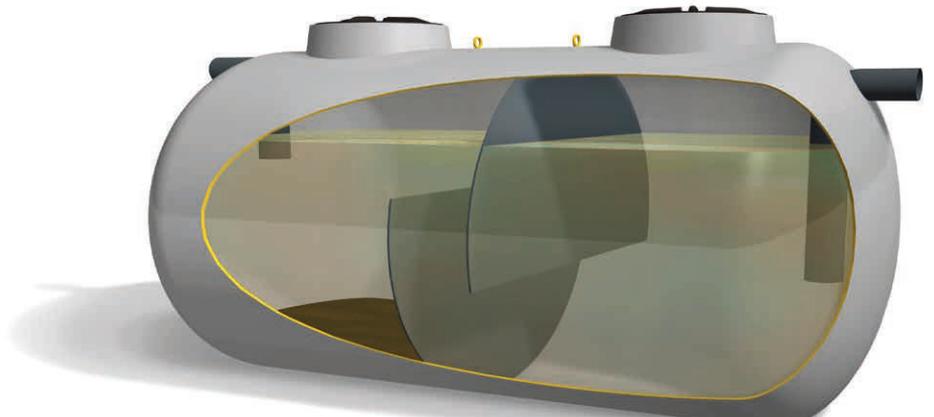


Cód.	Caudal (l./seg.)	Nº Comidas	Vol. (l.)	Med. (mm.)			Ø Tuberías	Toma muestras
				Ancho	Largo	Alto		
GRM-75	0,75	100	53	425	500	410	50	Incluida
GRM-200	2,00	220	100	515	680	400	50	Incluida

BIOGRAS



Separador de grasas



Fabricados conforme a la norma UNE EN-1825

Los separadores de grasas son equipos de pretratamiento de las aguas grises procedentes de cocinas, lavabos, duchas y bañeras. Su función es la de retener las grasas vegetales o animales, jabones y elementos flotantes que contiene el agua residual antes de ser vertida equipo de depuración posterior o al sistema de alcantarillado.

El uso de los separadores de grasa es obligado para tratar las aguas procedentes de las cocinas de bares, restaurantes, hoteles, campings, etc.

	Cód.	Caudal (l./seg.)	Nº Comidas	Vol. (l.)	Med. (mm.)			Ø Tuberías	Ø Boca acceso	Toma muestras
					Ancho	Largo	Alto			
	GR-1*	1	30**	300	730	1190	480	110	1x450	Incluida
	GR-2*	2	200	500	885	1335	560	110	1x450	Incluida
	GR-4*	4	400	1.000	1080	1400	830	110	2x250	Incluida
	GR-7	7	700	1.700	1150	2000	1440	125	2x450	NO Incl.
	GR-10	10	1000	2.500	1150	2700	1440	125	2x450	NO Incl.
	GR-12	12	1200	3.000	1150	3050	1440	160	2x450	NO Incl.
	GR-15	15	1500	4.000	Ø1600	2100	1750	200	2x450	NO Incl.
	GR-18	18	1800	5.000	Ø1600	2600	1750	200	2x450	NO Incl.

* Rectangular (largo x ancho x alto)

** Vivienda unifamiliar: máximo 30 comidas