

APPLICATIONS



Commercial

GARANTIES
& EXTENSIONS P.10

Installation facile au travers
d'une porte existante :
77,3 cm de large.

Disponible avec ventilation
et colonne de vidange.
Alarme en option.

SANIGREASE® S

SÉPARATEUR À GRAISSES

Applications

- Cuisines collectives

Caractéristiques

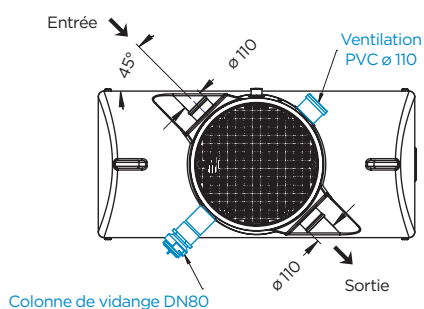
- Cuve en polyéthylène recyclable réalisée par rotomoulage
- Dispositif d'entrée et de sortie en PVC DN110
- Débourbeur pour récupérer les matières lourdes
- Couvercle sur joint d'étanchéité, verrouillé par visserie



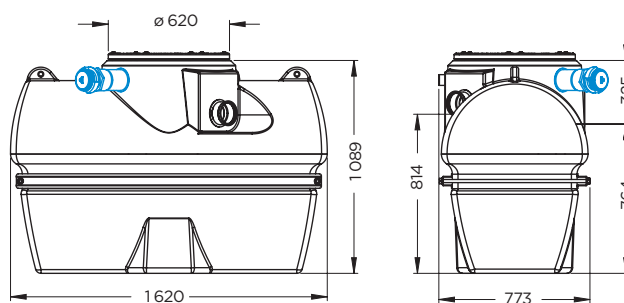
Alarme graisse en option :
sonde + coffret

RESTAURANT			HÔPITAL	ÉTABLISSEMENT CUISINE PROFESSIONNELLE	CANTINE (SANS PRÉPARATION)	COLONNE DE VIDANGE	
NOMBRE DE REPAS						SANS	AVEC
1 SERVICE	2 SERVICES	HÔTEL / RESTAURANT	NOMBRE DE REPAS / JOUR				
≤ 104	≤ 209	≤ 177	≤ 295	≤ 201	≤ 443	SANIGREASE® S 680	SANIGREASE® S 680C
≤ 209	≤ 417	≤ 354	≤ 591	≤ 403	≤ 886	SANIGREASE® S 1600	SANIGREASE® S 1600C

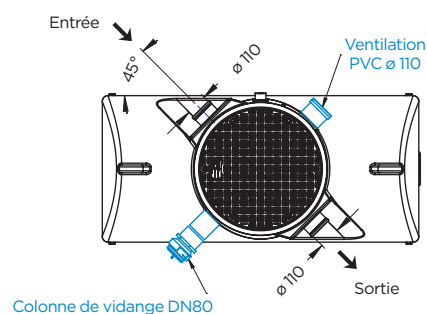
MODÈLE	EAN	NUMÉRO D'ARTICLE
SANIGREASE S 680	3 308 815 082 592	GREASES-001
SANIGREASE S 1600	3 308 815 082 608	GREASES-002
SANIGREASE S 680C	3 308 815 082 615	GREASES-003
SANIGREASE S 1600C	3 308 815 082 622	GREASES-004
ALARME GRAISSE 230V SONDE ET COFFRET	3 308 815 082 653	AG



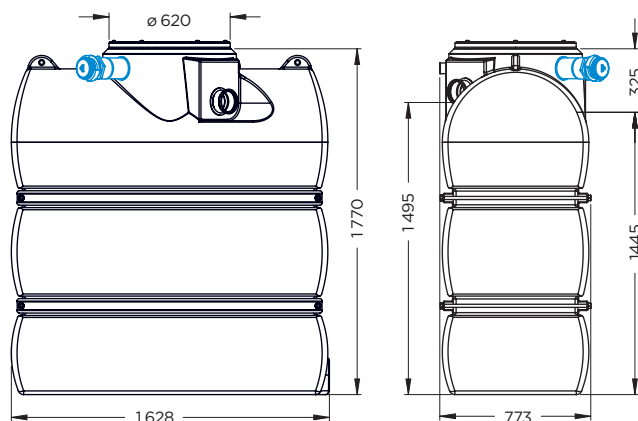
SANIGREASE S 680 / SANIGREASE S 680C



SANIGREASE S 680 / SANIGREASE S 680C



SANIGREASE S 1600 / SANIGREASE S 1600C



SANIGREASE S 1600 / SANIGREASE S 1600C

	SANIGREASE S 680	SANIGREASE S 1600	SANIGREASE S 680C	SANIGREASE S 1600C
TN	2	4	2	4
MATÉRIEL CUVE	PE	PE	PE	PE
VOLUME DU COMPARTIMENT SÉPARATEUR (L)	480	1200	480	1200
VOLUME DU DÉBOURBEUR (L)	200	400	200	400
VOLUME TOTAL (L)	680	1600	680	1600
DIAMÈTRE DE L'ENTRÉE DN	110	110	110	110
DIAMÈTRE DE REFOULEMENT DN	110	110	110	110
DIAMÈTRE DE VENTILATION DN	-	-	110	110
DIAMÈTRE DE VIDANGE DN	-	-	80	80
DIAMÈTRE PASSE-CÂBLE DN	50	50	50	50
POIDS BRUT (KG)	64	71	64	71