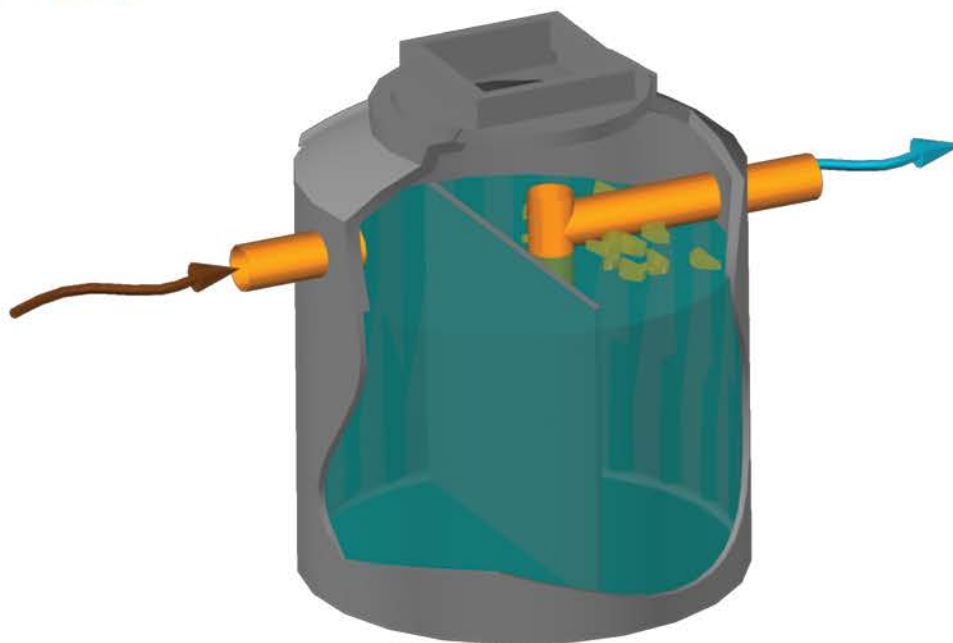


## Scheda Prodotto



## Voce di Capitolato

Lo **SGRASSATORE STATICO** mod **SCNS** è costituito da una vasca in P.R.F.V. (resina poliestere rinforzata con fibra di vetro) con la funzione di pretrattamento fisico di separazione oli, grassi, sedimenti pesanti. E' dotato di un coperchio carrabile per traffico veicolare pesante con apertura d'ispezione 600x600 mm. Lo **SGRASSATORE STATICO** mod **SCNS** risolve il problema della separazione degli oli e dei grassi con il principio della flottazione, fenomeno che consente alle sostanze grasse di separarsi e risalire in superficie.

Il dimensionamento è conforme alla UNI EN 1825-2. Tutti i raccordi sono in PVC UNI 1401-1.

## Dati Tecnici

modello		SCNS												
			0,2	0,5	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0	8,0	9,0
diámetro interno	m	D	1,00	1,20	1,20	1,60	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,40	2,40	2,40
altezza totale vasca	m	H	0,90	1,05	1,25	1,25	1,30	1,45	1,60	1,75	1,90	1,80	1,90	2,05
diámetro collettori in-out	mm	dia	100	125	125	160	200	200	200	200	200	200	200	200
quota ingresso	m	H in	0,55	0,65	0,85	0,80	0,75	0,90	1,05	1,20	1,35	1,15	1,25	1,40
quota uscita	m	H out	0,45	0,55	0,75	0,70	0,65	0,80	0,95	1,10	1,25	1,05	1,15	1,30
portata	l/s		0,2	0,5	1,0	1,5	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0	8,0	9,0
Volume totale utile	mc		0,37	0,65	0,88	1,46	2,12	2,59	3,06	3,53	4,01	4,86	5,32	5,99
Volume sedimentazione reale	mc		0,20	0,34	0,45	0,75	1,10	1,34	1,57	1,81	2,04	2,49	2,71	3,05
Volume Accumulo Grassi reale	mc		0,12	0,17	0,17	0,30	0,47	0,47	0,47	0,47	0,47	0,68	0,68	0,68
Volume Separazione Grassi reale	mc		0,06	0,14	0,25	0,40	0,55	0,79	1,02	1,26	1,49	1,70	1,92	2,26
Utenza NS (UNI-EN 1825-2:2003)														
A.E. - CIVILI ABITAZIONI (A.E. 200 lt/g)			5	13	25	38	50	75	100	125	150	175	200	226
Numero pasti giorno	ALBERGO		15	37	73	110	146	219	292	365	438	511	584	657
	RISTORANTE		20	50	100	150	200	301	401	501	601	702	802	902
	OSPEDALE		24	61	122	183	243	365	487	609	730	852	974	1096
	CATERING		22	55	111	166	221	332	443	553	664	775	885	996
	MENSA AZIENDALE		49	122	243	365	487	730	974	1217	1461	1704	1948	2191
Max Kg carne lavorata giorno	IMPIANTO LAVORAZIONE CARNI RIDOTTO		12	30	61	91	122	183	243	304	365	426	487	548
	IMPIANTO LAVORAZIONE CARNI MEDIO		14	35	70	104	139	209	278	348	417	487	556	626
	IMPIANTO LAVORAZIONE CARNI GRANDE		18	46	91	137	183	274	365	456	548	639	730	822