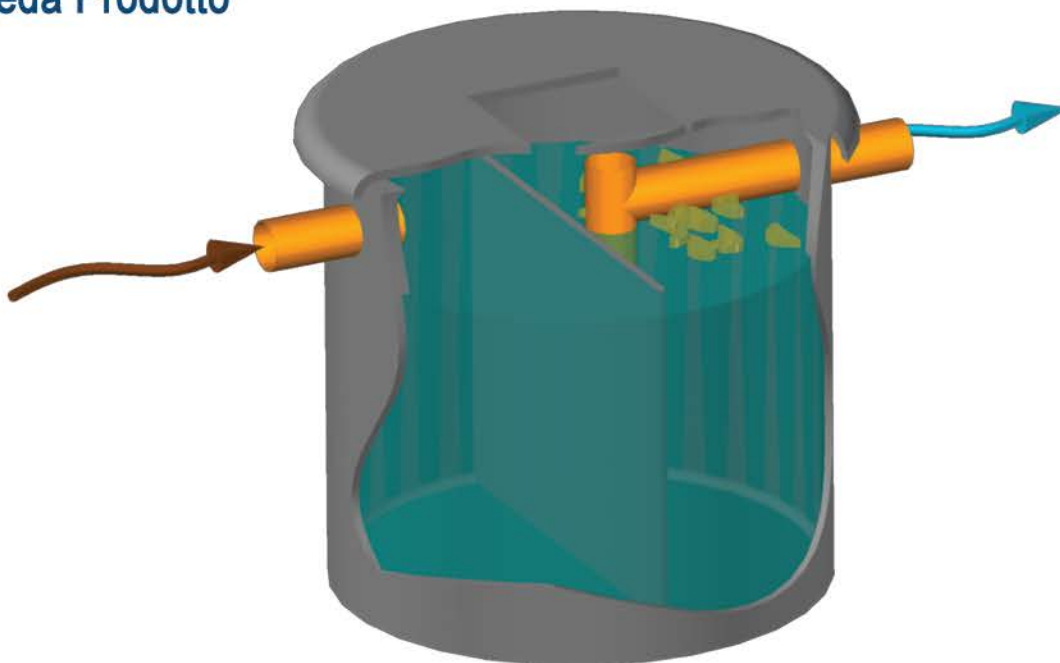


Scheda Prodotto



Voce di Capitolato

Lo **SGRASSATORE STATICO** mod **SNS** 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 con apertura d'ispezione 600x600 mm. Lo **SGRASSATORE STATICO** mod **SNS** 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 | | SNS | 0,2 | 0,5 | 1,0 | 1,5 | 2,0 | 3,0 | 4,0 | 5,0 | 6,0 | 7,0 | 8,0 | 9,0 |
|--|------------------------------------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| diametro 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 | 0,70 | 0,85 | 1,05 | 1,05 | 1,00 | 1,15 | 1,30 | 1,45 | 1,60 | 1,40 | 1,50 | 1,65 |
| diametro 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 | | 0,08 | 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 | | 0,10 | 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 |