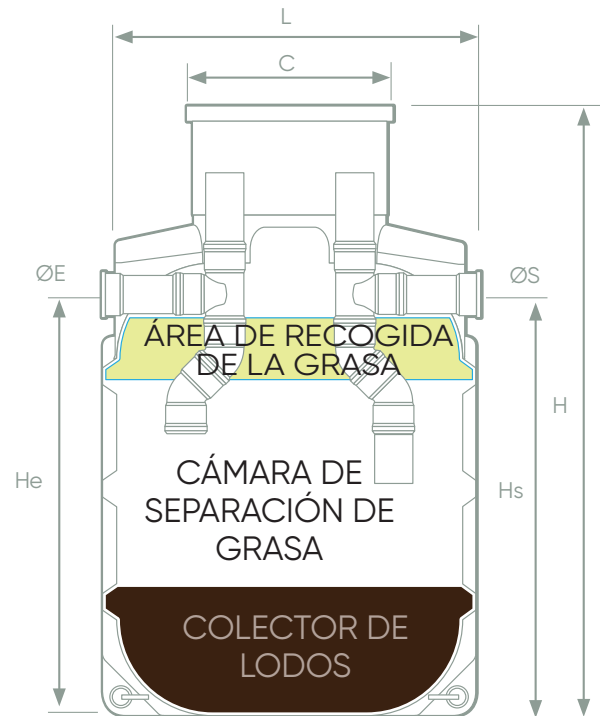


GS3

separador de grasas



| Modelo | Código | Volumen (l) | Tamaño nominal | L (cm) | L (cm) | H (cm) | He (cm) | Hs (cm) | C (cm) | Ø E y S |
|--------|----------|-------------|----------------|--------|--------|--------|---------|---------|--------|---------|
| GS3 | 33003120 | 1.100 | 3 L/s | 120 | 120 | 188 | 135 | 133 | 60 | Ø110 |

Características:

- Cámara separación de grasa: parte donde la grasa es separada del influente, de manera que, debido a la diferencia de densidades entre la sustancia a separar y el líquido que la transporta y a la reducción de la velocidad del flujo, las partículas de grasa se separan por flotación de las aguas residuales.
- Zona de separación de grasa: parte de la cámara de separación de la grasa donde ésta se separa, comprendiendo el volumen de llenado efectivo y la cámara de recogida de la grasa.
- Área de recogida de la grasa: parte superior de la cámara de separación de la grasa donde se retiene la grasa separada.
- Colector de lodos: parte del sistema separador donde se decantan los materiales, por ejemplo, el lodo, el cieno y la arena, y que puede constituir una unidad independiente o estar construido con la cámara de separación de la grasa formando una unidad combinada.

| | |
|----------------------------------|---|
| FABRICADO CON | Polietileno (PE) de acuerdo EN 12566-1 |
| CAUDAL | 3 litros/s |
| BOCA DE HOMBRE | Ø600 |
| TAPA | 1 fabricada en PE Clase A15 con cierre de seguridad |
| SUPERFICIE ZONA SEPARACIÓN GRASA | 0,7562 m ² |
| VOLUMEN ZONA SEPARACIÓN GRASA | 1,08 m ³ |
| PESO | 60 kg |
| ENTRADA Y SALIDA | Ø110 mm |
| VOLUMEN | 1.100 litros |
| VOLUMEN ÁREA RECOGIDA GRASA | 0,203 m ³ |
| VOLUMEN MÍNIMO COLECTOR FANGOS | 0,310 m ³ |



incluida con cierre de seguridad

Marcados CE cumpliendo con los requisitos de la norma EN 1825-1:2004