



# Odlučovač tuků s kalovou jímkou a vypouštěcím potrubím

## HG10

### Popis:

Odlučovače tuku - model HG10\_E s kalovou jímkou a vypouštěcím potrubím vhodné pro restaurace a veřejné stravování.

Toto zařízení je v souladu s normou ČSN EN 1825-1.

### Výhody:

Odlučovač tuků HG10\_E model je speciálně navržen tak, aby jeho celková šířka byla menší než 800 mm, a to umožňuje OT projít dveřmi a usnadňuje jeho instalaci v existujícím suterénu.

### Specifikace:

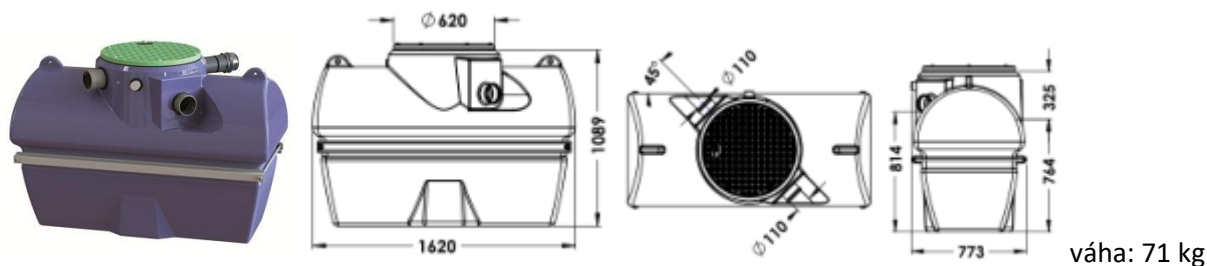
Odlučovač tuků HG10\_E se skládá z:

- jímká z recyklovatelného polyetyleny vyrobená technologií rotačního tváření
- včetně vypouštěcího potrubí
- nátokové a odtokové PVC zařízení s nitrilovým těsněním
- pochozí nerezové šrouby opatřené uzamykatelné prachotěsné víko z vyztuženého materiálu pro řadu Sphère
- jeden vstup a jeden výstup z PVC DN 110
- Na průchodky DN50 - umožňující instalaci poplachového AG

### HG1002E

Jmenovitá velikost: 2

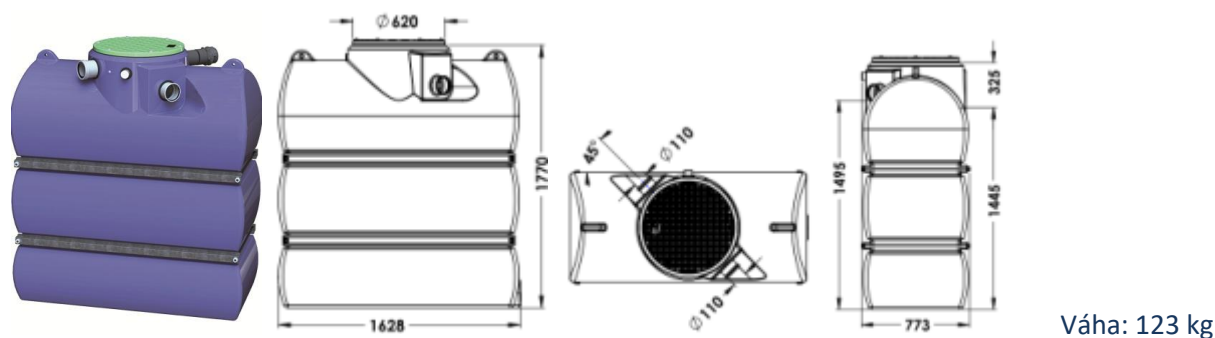
Celkový užitečný objem: 680 l



### HG1004E

Jmenovitá velikost: 4

Celkový užitečný objem: 1600 l





## Odlučovač tuků s kalovou jímkou

**HG10**

### Volitelné příslušenství:

#### **Alarm tuků – AG**

Zvukový nebo vizuální alarm 230 V pro odlučovače tuku umožňují ohlašovat hladinu tuků v odlučovači před dosažením limitu.

Detekuje také nedostatek doplnění vody ( možné po provedení vypouštění).

Vybaveno řídicí skříň IP 67 a kapacitní sondou IP68/IP69K s kabelem o 10 m.

