

SEPARADORES DE GRASAS

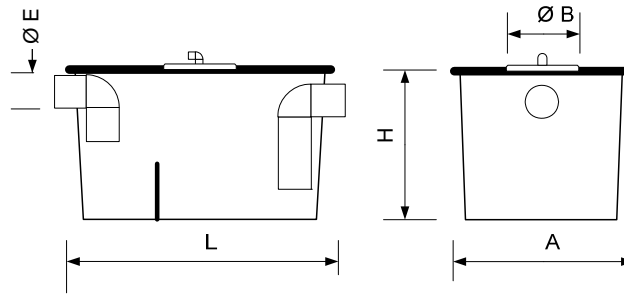
Los separadores de grasas “**CORTIPLAS**”, están diseñados para separar los líquidos no miscibles (aceites, grasas, etc.) del agua, antes de su vertido, con una retención del 90%.

Su aplicación es idónea para aquellos lugares donde, la acumulación de grasas y aceites en el vertido es importante, (**viviendas, restaurantes, cocinas industriales, talleres mecánicos etc.**).

Están diseñados según las directrices de la **norma UNE 1825**, y fabricados en Poliéster Reforzado con Fibra de Vidrio, bajo manual de calidad según la norma UNE 9001:2000. Y N°.R. 0367/2001.

SEPARADORES DE GRASAS

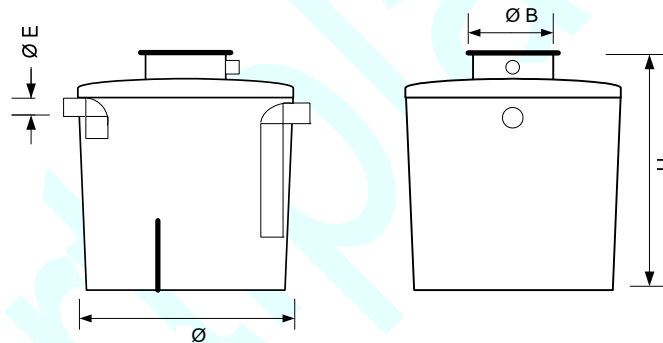
RECTANGULAR



REF.	Nº comidas	L/S.	CAP. UTIL	L	A	H	Ø E	Ø B
SGRT-50	Bajo Fregadero	0,25	50	600	340	320	40	255
SGRT-200	Vivienda Unifamiliar	1	170	900	600	505	110	355
SGRT-300	> 50	1,5	250	1.065	665	560	110	355
SGRT-500	> 100	2	400	1.360	865	565	125	355
SGRT-1000	> 200	4	900	1700	1.100	750	125	454

Las capacidades en Lts. – Las medidas en mm.

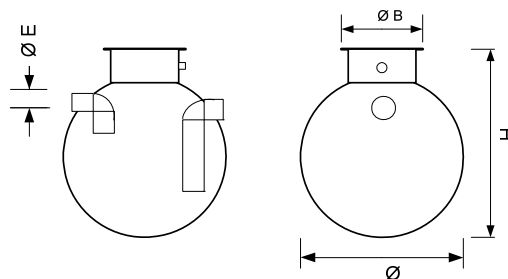
CILINDRICO



REF	Nº Comidas	L/S.	CAP.UTIL	Ø	H	Ø E	Ø B
SGCL-1000	> 200	4	950	1.200	1.400	125	620
SGCL-2000	> 400	8	1.900	1.500	1.700	125	620

Las capacidades en Lts. – Las medidas en mm

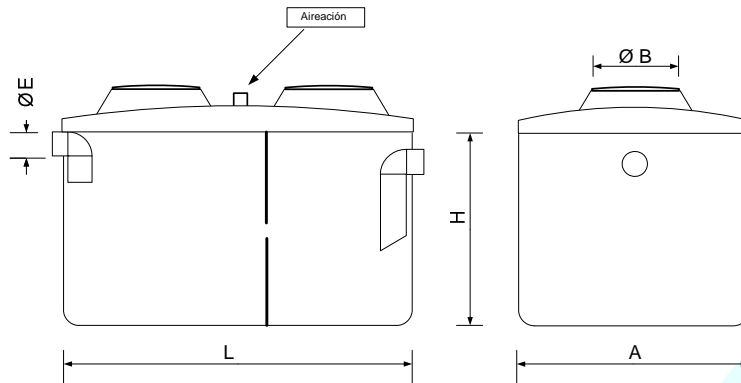
ESFÉRICO



REF.	Nº Comidas	L/S.	CAP.UTIL	Ø	H	Ø E	Ø B
SGE-500	> 100	2	450	1.000	1.200	125	454
SGE-1000	>200	4	900	1.300	1.400	125	620
SGE-1500	>300	6	1.350	1.450	1.600	125	620
SGE-2000	>400	8	1.850	1.600	1.900	125	620

Las capacidades en Lts. – Las medidas en

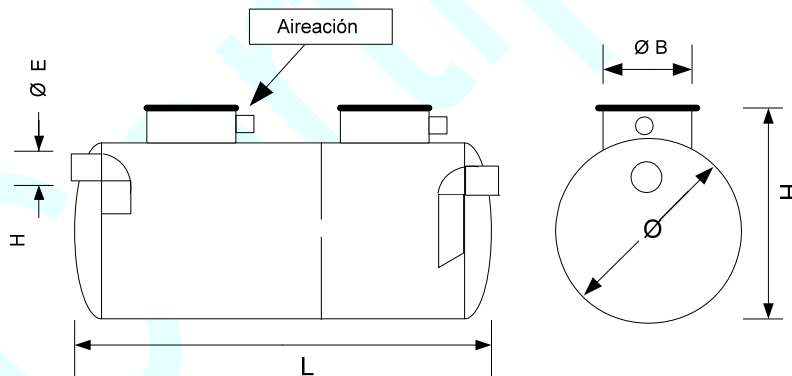
CUADRANGULAR



REF.	L/S	CAP.UTIL	L	A	H	Ø E	Ø B
SGCP- 6	6	1.300	1.800	1.200	800	125	454
SGCP- 9	9	2.100	1.800	1.200	1.200	125	454

Las capacidades en Lts. – Las medidas en

HORIZONTAL ENTERRAR



REF.	L/S.	CAP. UTIL	Ø	L	Ø E	Ø B
SGH-9	9	2.700	1.400	2.300	125	620
SGH-12	12	3.600	1.400	2.900	125	620
SGH-15	15	4.500	1.400	3.600	125	620
SGH-18	18	5.400	1.400	4.200	125	620
SGH-24	24	7.300	1.600	4.300	160	620
SGH-30	30	9.200	1.750	4.600	160	620

Las capacidades en lts. – Las medidas en mm

PARA MAYORES CAPACIDADES ROGAMOS CONSULTEN