

Descriptif CCTP  
Sanigrease® S 1600C

Séparateur de graisses conçu pour les cuisines collectives qui récupère les résidus lourds grâce aux entrées et sorties en DN110, avec une colonne de vidange et une ventilation.

Avec seulement 73 cm de largeur, il passe facilement au travers d'une porte pour une manutention facilitée.

Crochet inox de fixation pour alarme inclus.

Taille nominale : 4

Cuve rotomoulée en polyéthylène recyclable

Volume du compartiment séparateur : 1200 litres

Volume du débourbeur : 400 litres

Volume total : 1600 litres

Diamètre de l'entrée : DN 110

Diamètre de refoulement : DN 110

Diamètre de ventilation : DN 110

Diamètre de vidange : DN 80

Diamètre passe-câble : DN 50

Poids brut : 123 kg

La réalisation des séparateurs à graisses est régie par différentes normes, notamment la norme française NF EN 1825-1, complété par la NF P 16-500-1/CN et NF EN 1825-2. Les appareils sont également soumis au marquage CE dont les modalités sont définies dans l'annexe ZA. Depuis le 1er juillet 2013, la D.O.P. est obligatoire. Chaque produit doit être accompagné de sa D.O.P. qui comprend également le marquage CE.

Code SFA  
GREASES-004

Désignation  
Sanigrease® S 1600C

Gencod  
3 308 815 082 622

