

Sanigrease T 40 / T 60 / T 80 / T 100

Kompakte Fettabscheider mit Fettsammelbehälter und Schalenkorb

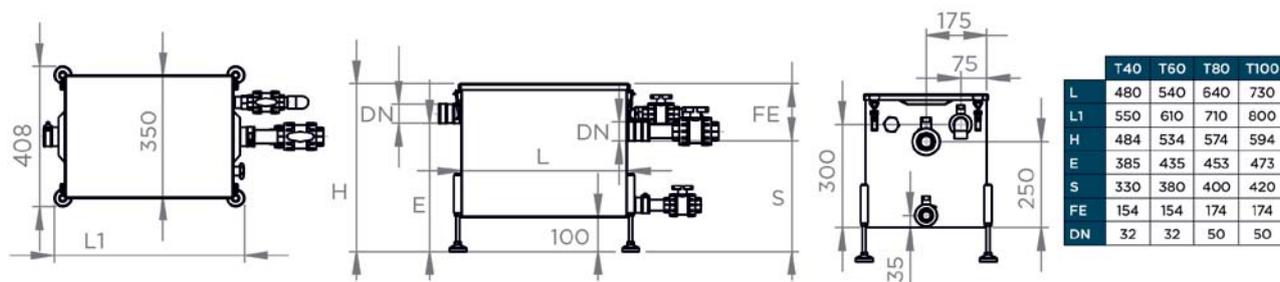
Die Sanigrease-Modelle T 40/60/80/100 sind Fettabscheider aus Edelstahl mit Fettsammelbehälter zur Freiaufstellung für Spültische in Gastronomiebetrieben. Dank ihres geringen Platzbedarfs lassen sie sich schnell und einfach installieren. Vier höhenverstellbare FüÙe erleichtern die Reinigung rund um die Sammelbehälter. Der abnehmbare Schalenkorb und die Ablassventile ermöglichen eine einfache Wartung. Er wurde speziell dafür entwickelt, Makroabfälle im Schalenkorb und Fette aus der Lebensmittelzubereitung zurückzuhalten. Er vermeidet Beeinträchtigungen des Wassers und Schäden an den Abflussleitungen.



PRODUKTVORTEILE

- Durch kompakte Abmessungen ideal zur Aufstellung direkt am Spültisch
- Langlebige und stabile Ausführung durch die Verwendung nichtrostenden V2A-Edelstahls
- Vier höhenverstellbare FüÙe erleichtern die Aufstellung und Reinigung um den Fettabscheider
- Einfache Reinigung und Wartung durch intergrierte Ablassventile, Schnallenverschlüsse und herausnehmbaren Schalenkorb

ABMESSUNGEN



Sanigrease	T 40	T 60	T 80	T 100
Materialien				
Behälter	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Hydraulik				
Gesamtvolumen (l)	39	53	67	82
Durchmesser Einlass DN	32	32	50	50
Durchmesser Auslass DN	32	32	50	50
Durchmesser Entleerung DN	25	25	25	25
Nutzung				
Einsatzbereich	1 Spüle	1 bis 2 Spülen	1 bis 3 Spülen	1 bis 4 Spülen
Essensportionen/Tag	≤ 40	≤ 60	≤ 80	≤ 100
Kennzeichnung und Logistik				
Anlagengewicht (kg)	26	29	36	40
GTIN	3308815082547	3308815082554	3308815082561	3308815082578
Artikel-Nr.	GREASET-001	GREASET-002	GREASET-003	GREASET-004