

Fettavskiljare Neutrasept

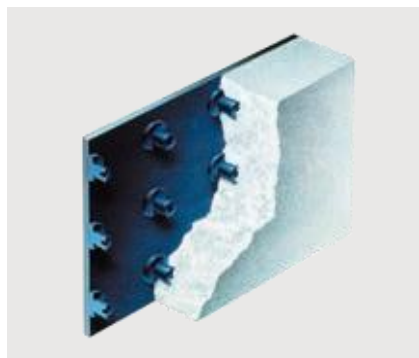
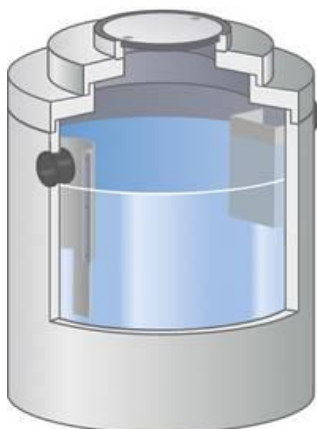


Optimerad fettavskiljare utan slamdel. Fettavskiljaren är invändigt ytbehandlad med flerskiktsepxi för att motstå aggressiva fettsyror. Inreden i RF material.

Systemet är placerat i en gjuten behållare utan skarvar. Avskiljaren är lättillgänglig invändigt för rengöring och slamsugning.

Optimal fettavskiljare för tex:

- Restauranger
- Fabriker
- Slakterier
- Cateringverksamheter
- Finns även med betong helt klädd i PE-material för ytterligare skydd av betong.



PE inklädnad integrerad i betong (option)

Fördelar

- Mycket låg bygghöjd
- Mycket stabil konstruktion
- Lätt att rengöra
- Endast 7 cm skillnad mellan in- och utlopp
- Gastätt lock som option
- Inrede och fästen i rostfritt
- Behållare gjuten i ett stycke
- Från 2lit/sek till 30lit/sek
- Beteckningar upp till KL D400
- Gastätbeteckning som option.
- Provtagningsbrunn och larm som option
- Justerbar vattengång
- Skall föregås av slamavskiljare
- Godkänd och testad enligt **EN 1825** med typgodkännande nr Z-54.1-443