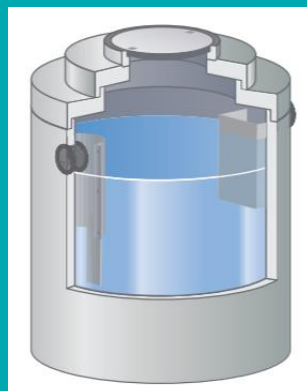


NeutraSept – fettavskiljare utan slamdel

NeutraSept - fettavskiljare utan slamdel

För markinstallation

Från 2 lit/sek till 30 lit/sek



Typgodkänd fettavskiljare tillverkad i armerad betong. Fettet avskiljs genom gravimetrisk princip och samlas på ytan i avskiljaren.

Systemet består av inlopps- och utloppsparti placerat i en gjuten, invändigt behandlad behållare tillverkad utan skarvar. NeutraSept ska föregås av slamavskiljare.

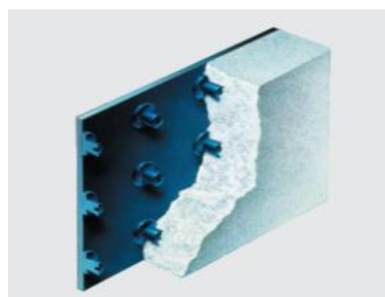
Avskiljaren kan kompletteras med gastätt lock, tät genomföring för larmkablar och provtagningsbrunn NeutraCheck.

NeutraSept är en optimal fettavskiljare för tex:

- Restauranger
- Livsmedelsindustrier
- Slakterier
- Mejerier.

Fördelar

- Typgodkänd enligt EN1825 och DIN 4040-100
- Låga installationskostnader
- Invändigt ytbehandlad tank utan skarvar
- Lättåtkomlig invändigt även med fylld behållare
- Läcktestning utan demontering möjlig
- Inrede och fästen i rostfritt
- Kompakt design med låg höjd
- Levereras komplett med körbara betäckningar D400 (40 ton)
- Kan beställas med invändig HDPE-lining som är fast integrerad i betongen för extra hög hållbarhet, se bild nedan



Reningssystem i Sverige AB