ROTHAGRAS INOX material acero inoxidable

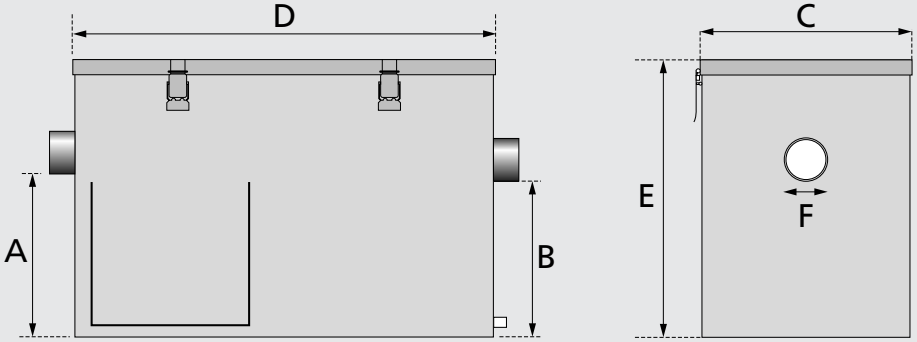
Separador de grasas

Se trata de un modelo compacto que se puede instalar debajo de las encimeras, fabricado en acero inoxidable (AISI 304, chapa de 2 mm).

El principio de funcionamiento es similar al del equipo fabricado en PEAD, con la peculiaridad de que, previamente a la separación de las grasas, las aguas residuales pasan por una cesta (extraíble) donde se recogen todos los residuos sólidos.

Poseen un mantenimiento sencillo gracias a la tapa y la llave de vaciado en su parte inferior.

RGI-175



Modelos y dimensiones

Modelo	Caudales L/s	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	nº comidas diarias
RGI-75	0,75	190	180	350	500	350	48	100
RGI-125	1,25	240	230	350	650	400	48	170
RGI-175	1,75	290	280	350	750	450	89	235
RGI-225	2,25	340	330	350	800	500	108	305
RGI-500	5,00	340	330	350	1.300	500	108	675