

RASVANEROTIN MIRE GREASE

MIRE GREASE –erotinta käytetään usein pienten ravintoloiden kuten pizzerioiden keittiöissä terveystarkastajan vaatimuksesta. Kompakti koko mahdollistaa asennuksen mm. tiskipöydän alle, kaappiin tai lattialle. Polypropyleenimuovista valmistettu erotin on helppo asentaa sekä huoltaa.

Säiliötä on kolmea kokoa: 50, 150 ja 250 ruoka-annosta/vrk.

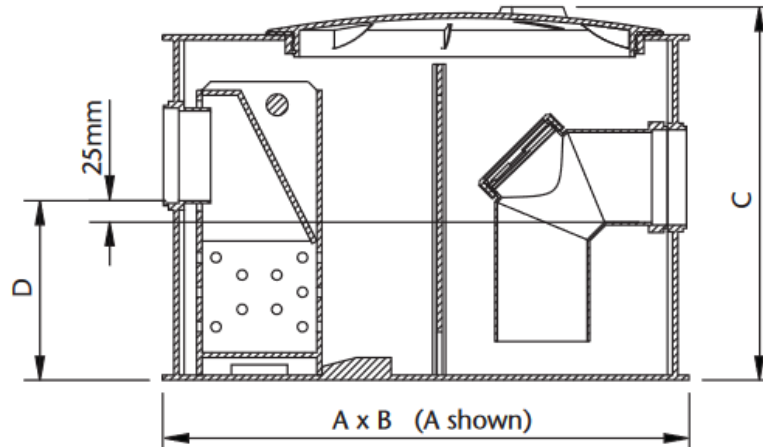
Laite vaatii toimiakseen rasvaentsyymiä, joka pilkkoo ja hajottaa rasvaa säiliössä. Entsyymiä syötetään säiliöön pumpun avulla, jonka käyntitiheyttä voidaan tarpeen mukaan säätää.

GREASE-paketti sisältää aina säiliön, pumpun sekä entsyymikanisterin (5 litraa).



Säiliövaihtoehdot ja mitat:

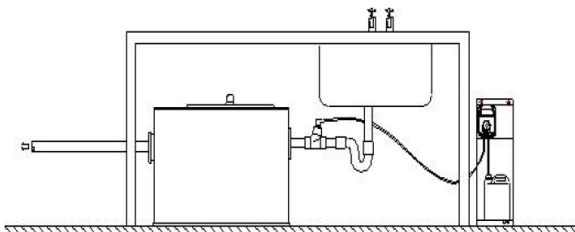
Model Ref	Part No.	A mm	B mm	C mm	D mm	Dry Weight kg	Inlet dia mm	Outlet dia mm	Meals per day	Flow Rate l/s
FSP50	49079	610	520	440	205	13	110	110	0-50	2
FSP150	49080	760	660	540	305	21	110	110	50-150	4
FSP250	49081	930	740	540	305	29	110	110	150-250	6



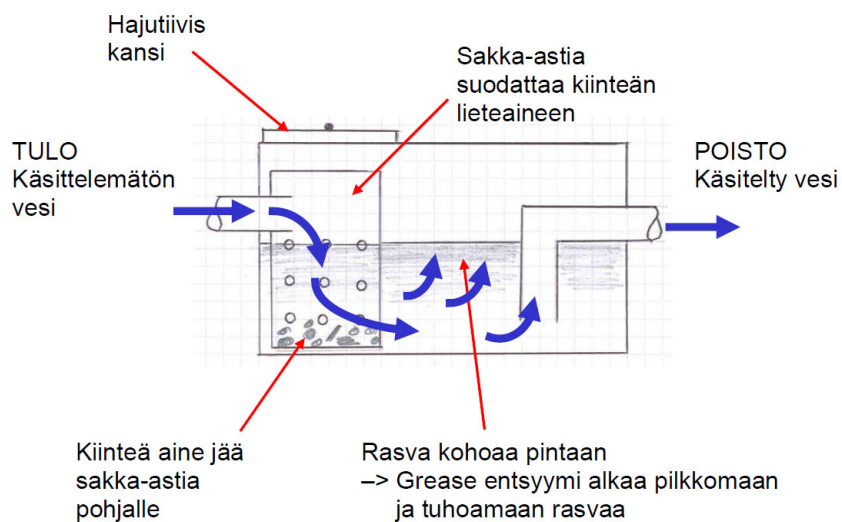
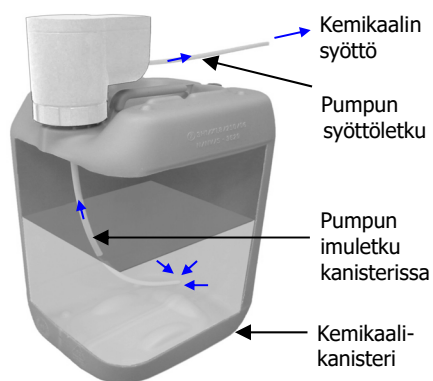
Korkeusvaatimus säiliölle sekä yläpuolelle vaadittavalle huoltotilalle sakkakorin poistoa varten:

Model Ref	Total clear height requirement for grease trap and sediment basket removal, mm
FSP50	755
FSP150	945
FSP250	945

Asennusmalli:



Entsyymikanisterin korkin paikalle asennettavalla **DPT-BC-pumpulla** annostellaan entsyymiä.



NESTEKNIikka

Nestekniikka
Meltex Oy Plastics
Monsaksenkuja 1
01620 Vantaa
www.nestekniikka.fi