

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

## Séparateurs de graisses compacts avec collecteur de graisses et crépine

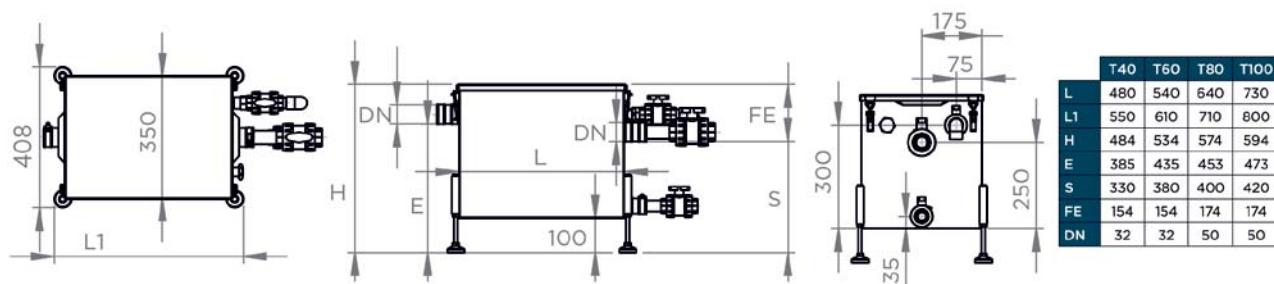
Les modèles Sanigrease T 40/60/80/100 sont des séparateurs de graisses en acier inoxydable avec collecteur de graisses destinés à une pose libre pour les éviers des établissements gastronomiques. Grâce à leur encombrement réduit, ils permettent une installation rapide et aisée. Quatre pieds réglables en hauteur faciliter le nettoyage autour du collecteur. La crépine amovible et les soupapes de vidange permettent également une maintenance aisée. Ceux-ci ont été spécialement développés pour retenir les plus gros déchets dans la crépine et accueillir les graisses résiduelles des préparations alimentaires dans le collecteur. Ils évitent ainsi de charger l'eau et d'endommager les conduites d'évacuation.



### AVANTAGES DU PRODUIT

- Idéal pour les installations directement près de l'évier grâce à des dimensions compactes
- Modèle résistant et durable grâce à l'utilisation d'acier inoxydable V2A antirouille
- Quatre pieds réglables en hauteur pour une mise en place et un nettoyage plus aisés autour du séparateur de graisses
- Nettoyage et maintenance simplifiés grâce à des soupapes de vidange intégrées, des fermetures à grenouillère et une crépine amovible

### DIMENSIONS



Sanigrease	T 40	T 60	T 80	T 100
<b>Matériaux</b>				
Réservoir	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable	Acier inoxydable
<b>Système hydraulique</b>				
Volume total (l)	39	53	67	82
Diamètre (DN) - Entrée	32	32	50	50
Diamètre (DN) - Sortie	32	32	50	50
Diamètre (DN) - Vidange	25	25	25	25
<b>Utilisation</b>				
Domaine d'utilisation	1 évier	1 à 2 éviers	1 à 3 éviers	1 à 4 éviers
Repas/jour	≤ 40	≤ 60	≤ 80	≤ 100
<b>Marquage et logistique</b>				
Poids de la station (kg)	26	29	36	40
GTIN	3308815082547	3308815082554	3308815082561	3308815082578
Référence	GREASET-001	GREASET-002	GREASET-003	GREASET-004