

BIOGRAS

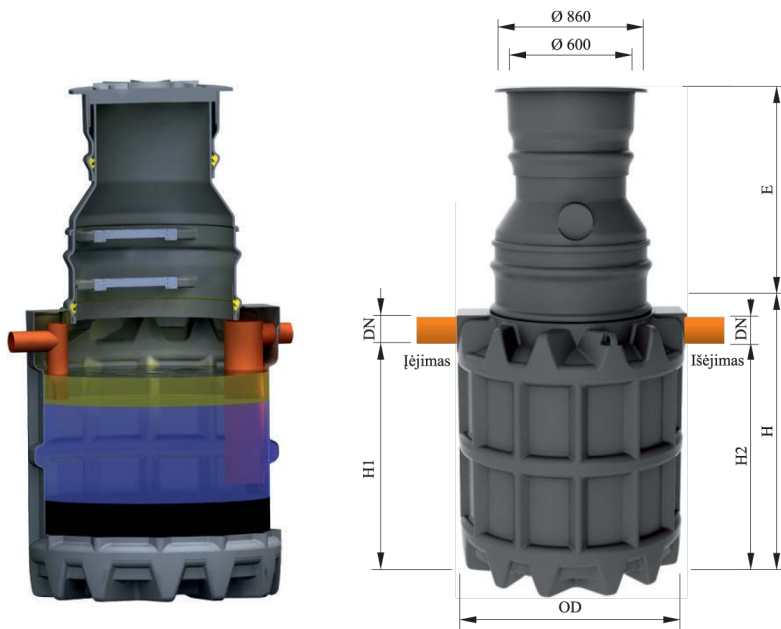
Separadores de Grasas Cocinas Restaurantes

2014



www.bioviana.com





Modelo	Caudal l/s	H mm	H1 mm	H2 mm	OD mm	DN mm	Volumen litros	Precio, € sin IVA
Biogras 1	1	1260	990	920	860	110	1000	790,00
Biogras 2	2	1500	1310	1240	1300	110	1600	1 190,00
Biogras 4	4	2000	1810	1740	1300	110	2200	1 490,00

Separadores de grasas de polietileno.

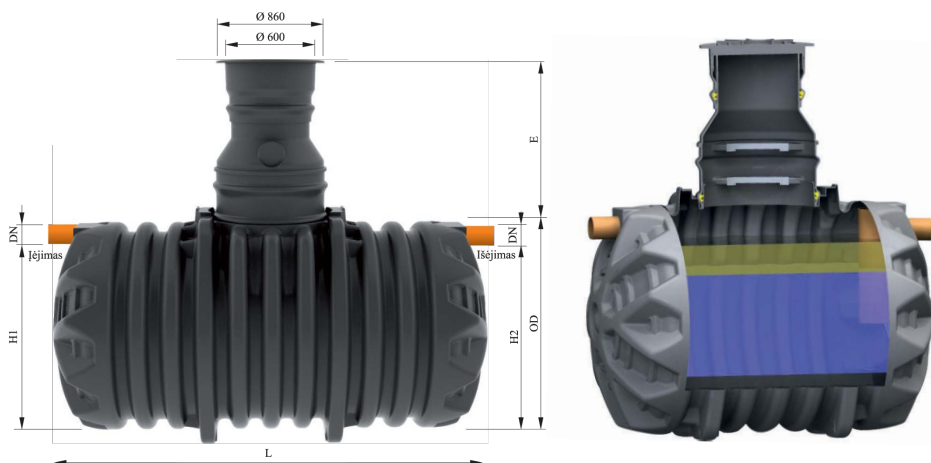
Diseñados para separar grasas e aceites de restaurantes o parecidos.

10 años de garantía de estanquidad.

Tapas transitables.

Estándar CE EN 1825 parte 1 y 2.

Separa grasas y aceites hasta 25 mg/l.



Modelo	Caudal l/s	H mm	H1 mm	H2 mm	OD mm	DN mm	Volumen litros	Precio, € sin IVA
Biogras 7	7	2400	1200	1130	1450	160	3200	1 950,00
Biogras 10	10	2500	1500	1430	1720	160	4600	2 250,00
Biogras 15	15	3500	1450	1380	1720	200	6600	3 410,00
Biogras 25	20	4500	1450	1380	1720	200	8700	4 480,00

Funcionamiento

El depósito actúa como decantador y separador de grasas. Éstas se acumulan en forma de capa sobrenadante.

Debido a que el depósito es un decantador se producen en él unas reacciones químicas, que se desarrollan con formación de gases (metano, CO₂, H₂S...), que deben ser eliminados por ventilación, y lodos, resultantes de la decantación y de la actividad de los microorganismos.



BIOVIANA

Bioviana, S.L.

Ptda. Cap Blanc, 70, 03590 Altea
info@bioviana.com
www.bioviana.com
Tel: 646 480 646

© Bioviana, S.L.
Todos derechos reservados
Reproducción - incluso en extracto - solo con autorización
Altea, abril 2014
Editado por Olesya Uteva