

motralec

Grease Guardian® Fiche Technique

Tous les appareils sont conformes aux conditions concernant la Santé, Sécurité et l'Electricité du Directive relatif aux machines 98/37/CE et portent la marque "CE."

Matériel de l'appareil	jauge 16; en INOX 304; Finition polie
Moteur	25 watts, 230v, 50hz, thermique protégé, 1.3mF capaciteur
Minuterie	230v, 50 hz, BEAB agréée, opération de 24h
Ecrémage	Chaque roue peut écrémer 12 kilos de graisses/huiles par heure. Une roue de plus peut être installer s'il y a un surplus de graisses.

Note: Des modèles en 110v 60hz sont aussi disponibles

Modèle	D1	D2	D3	D4 EUROGUARDIAN	D5
Débit nominal (en l/s)	0.75	1.25	1.75	2.25	3.5
Capacité du panier (en litre)	2.5	4.4	8.0	10.0	10.0

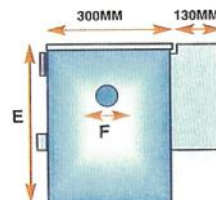
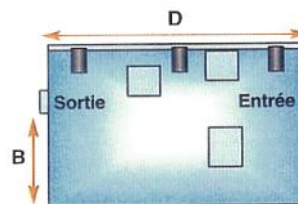
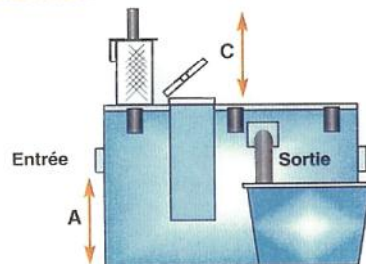
Pour des conseils sur la taille convenable, veuillez contacter votre distributeur régional



Grease Guardian® Encombrements

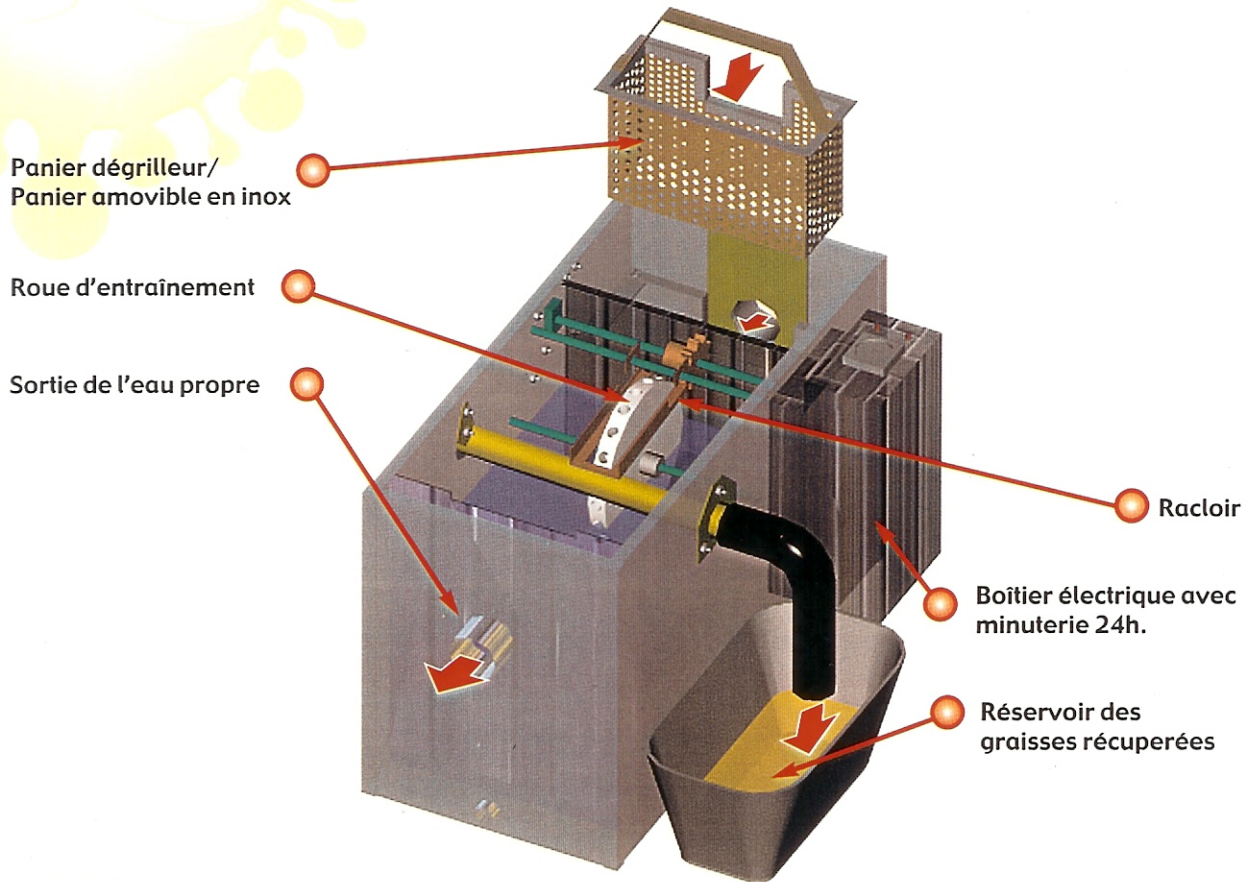
Modèle	D1	D2	D3	D4 EUROGUARDIAN	D5	DC
A	150	240	310	300	400	*
B	150	230	260	220	320	*
C	200	240	270	270	270	*
D	640	720	840	890	1420	*
E	330	410	450	450	560	*
F	60	60	90	115	115	*

Dimensions en mm *Possibilité d'avoir un appareil spécialement construit pour convenir à l'emplacement
Chaque appareil est fourni avec des manchons de tuyau adaptateurs



Grease Guardian®

Grease Guardian® Fonctionnement



Grease Guardian® Opération en Étapes

Étape 1 Récupération des matières solides

L'eau drainée passe par le tuyau d'entrée. Le panier amovible collecte les débris et autres déchets qui peuvent se trouver dans le tuyau. Le Grease Guardian® possède une ouverture spéciale au-dessus du panier qui permet un accès facile afin qu'il soit vidé.

Étape 2 Opération de séparation des huiles et des graisses

L'eau drainée contenant les graisses et les huiles flottantes passe dans une aire de rétention du réservoir. Les graisses et les huiles plus légères remontent à la surface et sont stockées dans une aire de rétention du réservoir. Le déplacement permet à l'eau propre de passer sous le baffle et d'être évacuée par le tuyau d'évacuation.

Étape 3 Opération d'auto-nettoyage et enlèvement des graisses

Le fonctionnement de l'auto-nettoyage du Grease Guardian® est contrôlé par une minuterie, qui est programmée pour correspondre aux heures d'entretien de la cuisine. Les eaux et graisses sont d'abord chauffées par une résistance. Une fois l'eau chauffée, un moteur fait tourner une roue d'entraînement en surface. Les graisses et les huiles adhèrent à cette roue et un système de racloir piège les graisses et les huiles et les transfère vers le tuyau de récupération des graisses. Les graisses et les huiles écrémées traversent le tuyau de récupération jusqu'à la sortie et sont collectées dans un conteneur fourni avec le Grease Guardian®.