

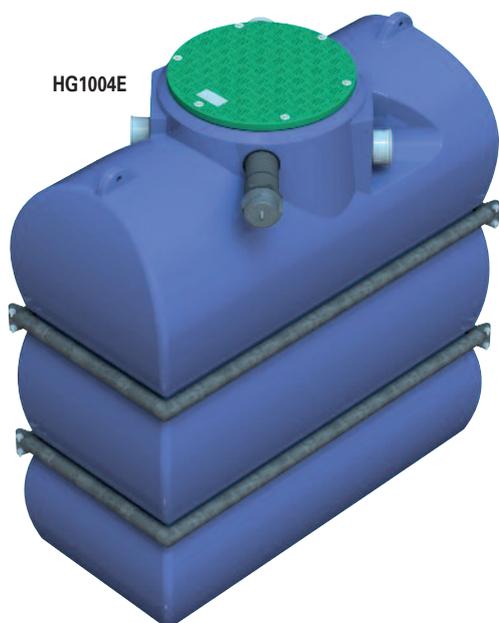
**NOUVEAU**

**GAMME HG POUR COLLECTIVITÉS**

Ce séparateur à graisses piège les graisses et les matières décantables contenues dans les eaux résiduaires des restaurants et cuisines collectives.

Conforme à la norme NF EN 1825-1.

**SÉPARATEUR DE GRAISSE CONÇU SPÉCIFIQUEMENT POUR UNE POSE HORS SOL EN ÉLEVATION.**



HG1004E

Sa largeur inférieure à 800 mm permet de le faire passer dans le cadre d'une porte, et facilite donc son installation dans un sous-sol existant. Le couvercle étanche aux odeurs est verrouillé par visserie inox.

Il est composé :

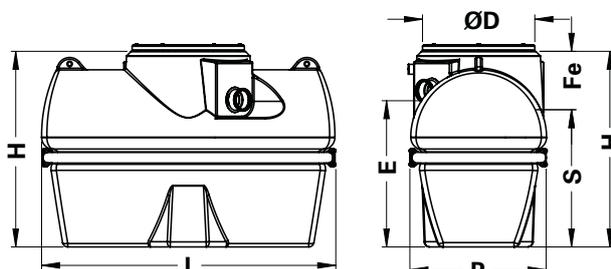
- d'une cuve monobloc en polyéthylène rotomoulé,
- d'un couvercle en polyéthylène, sur joint + visserie inox de verrouillage,
- d'entrée et sortie PVC DN110,
- d'un passe câble DN50 permettant l'installation d'une alarme.

+ Uniquement pour les modèles HG1002E et HG1004E :

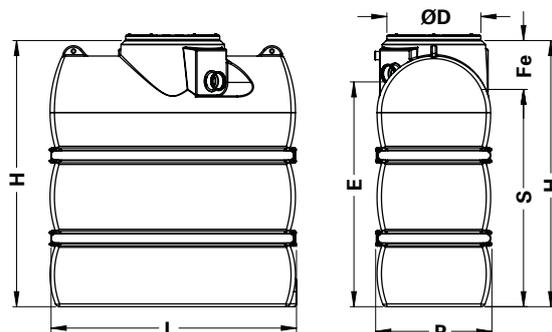
- d'une colonne de vidange PVC DN80 et d'un raccord symétrique,
- d'une ventilation PVC DN110.



HG0502E



Modèles HG0502E et HG1002E



Modèles HG0504E et HG1004E

TYPE	Prix € H.T.	Code	Taille l/s	Caractéristiques										
				L	H	Dn	P	E	S	Fe	Poids	Vol. débourbeur	Vol. séparateur	Ø D
HG0502E	1 990	457350	2	1635	1090	110	770	820	770	320	69	200	480	620
HG1002E	2 300	457351	2	1635	1090	110	770	820	770	320	76	200	480	620
HG0504E	2 600	457355	4	1635	1770	110	770	1500	1450	320	120	400	1200	620
HG1004E	2 950	457356	4	1635	1770	110	770	1500	1450	320	127	400	1200	620

**TABLEAU DE SÉLECTION (selon critères de NF EN 1825-2)**

TYPE	Taille l/s	Restaurant			Cantine
		Nombre de repas			Nombre de repas/jour
		1 service/jour	2 services/jour	Hôtel restaurant	
HG0502E / HG1002E	2	≤ 104	≤ 209	≤ 177	≤ 443
HG0504E / HG1004E	4	≤ 209	≤ 417	≤ 354	≤ 886