DGE

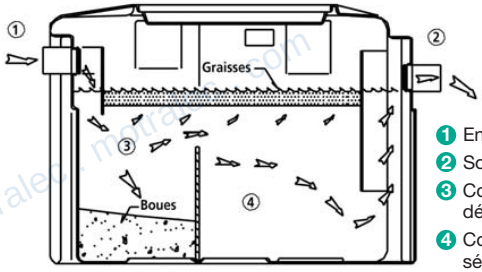
Séparateurs à graisse



1 • CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Le séparateur à graisses DGE piège les graisses et les matières décantables contenues dans les eaux résiduaires des restaurants et cuisines collectives.
- Le séparateur à graisses DGE a un compartiment débourbeur et un compartiment séparateur.
- Le choix du séparateur est fonction du nombre de repas servi par jour dans l'établissement, ou du débit maximum qu'il peut recevoir :
  - DG 00E pour 0 à 100 repas/jour.
  - DG 01E pour 100 à 200 repas/jour.
- Le séparateur à graisses DGE est obligatoirement enterré.

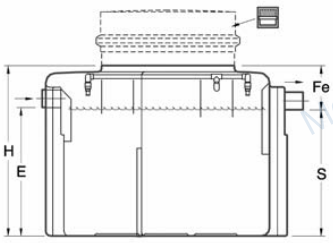
PRINCIPE DE CIRCULATION

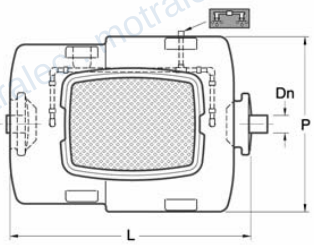


2 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Motralec

- Cuve en polyéthylène haute densité.
- Manchons d'entrée et de sortie en PVC Ø 100.
- Couvercle en polyéthylène avec serrure à clef et joint d'étanchéité, pour passage piétons.
- Equipements intérieurs en polyéthylène, visserie en inox, poignées de manutention.
- Le séparateur à graisses doit être vidangé au moins tous les 2 mois. Remettre l'appareil en eau après chaque vidange.





Encombrements (mm)

Type	Code	Taille l/s	L	P	H	E	S	Fe	DN	Volume (litres)		Poids kg
										Séparateur	Débourbeur	
DG 00E	456515	1	1045	760	830	515	505	325	110	250	100	25
DG 01E	456516	1,5	1045	760	1090	780	770	320	110	350	150	35



Réhausse télescopique réglable de 240 mm à 420 mm. (Code 453042)

JETLY

DISTRIBUÉ PAR

motralec

Expert en pompes, moteurs électriques et ventilateurs industriels depuis 1976.
Herblay-sur-Seine (95) . Sèvres (92) . Étréchy (91) . www.motralec.com

Besoin d'un prix ou d'un conseil technique ?

Séparateur Jetly DGE

★★★★★ 4,8/5 . +600 avis

- Devis rapide et conseil technique par nos spécialistes
- Plus de 200 000 références et 30 marques distribuées
- Vente, réparation, bobinage et SAV en atelier
- Livraison partout en France, accompagnement avant et après-vente

Voir la gamme Jetly sur notre site :

www.motralec.com/.../jetly

DEMANDE DE PRIX >