

MANUELLER FETTABSCHIEDER FÜR RESTAURANTS

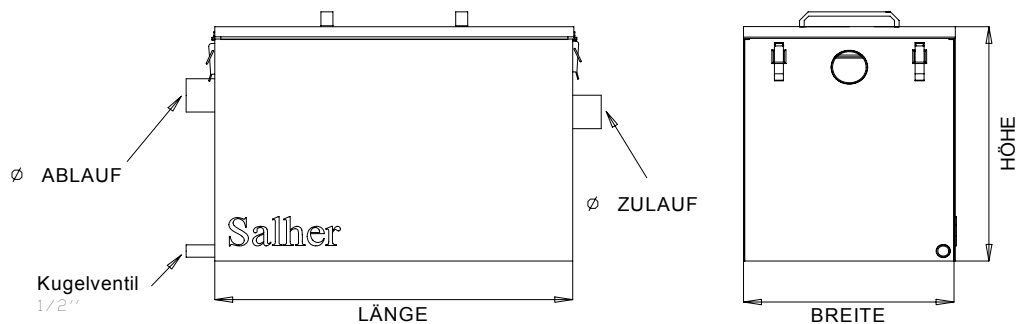
MODEL: CG-MAN

Funktion:

Er scheidet Fette, Öle und Verunreinigungen vom Küchenabwasser schnell, manuell und einfach ab.

Beschreibung:

- Kompaktmodell, aus rostfreiem Stahl AISI 304/316 hergestellt
- Ausziehbarer Korb für größere Teile, aus AISI 304/316 hergestellt
- Direkte Fettrückgewinnung
- Einfache Bedienung.
- Schnelle Montage
- Gemäß EN1825



MODELL	DURCHFLUSS [L/S]	BREITE [mm]	LÄNGE [mm]	HÖHE [mm]	KAPA ZITÄT [L]	ZULAU F [pulg]	ABLAU F [pulg]
CG-MAN-MINI	0,75	350	400	350	49	1 1/2"	1 1/2"
CG-MAN-MED	1,5	350	600	400	84	2"	2"
CG-MAN-MAX	3	500	800	500	200	2"	2"