



# Degrassatore/Separatore Statico

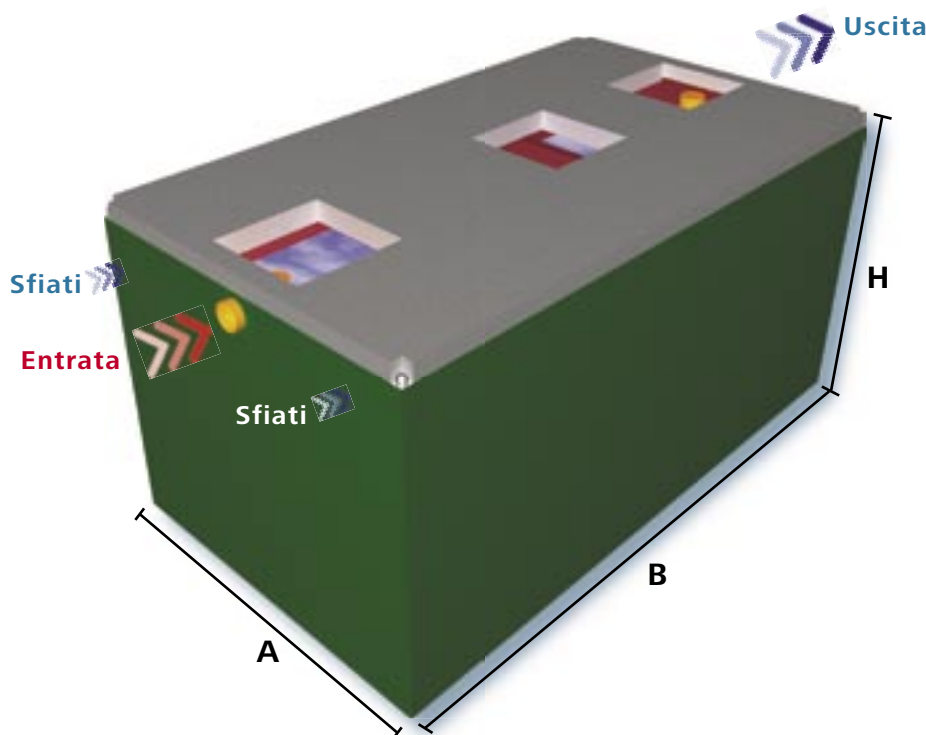
in monoblocco c.a.v.

conforme alla norma UNI EN 1825

Ristoranti, Alberghi, Ospedali, Comunità, Mense, Catering, Scuole,  
Bar, Campeggi, Stabilimenti balneari.



8



## Caratteristiche

I degrassatori/separatori statici sono vasche di calma in cui si dà modo agli oli, ai grassi, ed alle schiume, di flottare secondo meccanismi fisici di separazione. I degrassatori/separatori vengono installati a monte di trattamenti primari e di quelli biologici, oppure direttamente presso le utenze responsabili dei maggiori scarichi di oli e grassi animali o vegetali nonché di detersivi.

Vengono comunemente chiamati anche: condensagrassi, pozzetti a trappola, desaponatori, deoleatori.

## Voce di capitolato

**Degrassatore/Separatore** statico prodotto dalla Edil Impianti mod. DEG-SEPR\_\_ da LT.\_\_\_\_

per N°\_\_\_\_ Coperti/Pasti gg. serviti Dimensioni esterne cm. \_\_\_\_\_

in monoblocco c.a.v. da interrare **conforme alla norma UNI EN 1825** ha la funzione di separare dall'acqua oli, grassi vegetali, detersivi **provenienti dagli scarichi di attività** quali, ristoranti, mense, ospedali, alberghi, campeggi, villaggi turistici, comunità, stabilimenti balneari ecc. Il degrassatore/separatore statico è composto da comparti con funzioni di separazione e di deflusso. Il degrassatore/separatore statico prodotto dalla Edil Impianti è completo di raccordi in pvc in entrata/uscita, deflettori in pvc o acciaio, setto/i interni, trattamento interno, lastra di copertura pedonale/carrabile h=15 cm o carrabile per autocarri h=20 cm. con fori d'ispezione, chiusini in ghisa sferoidale Classe C250 o D400 (ghisa a richiesta).



Scarico e installazione degrassatore con nostra autogru

EDIL IMPIANTI

