

# Séparateur à graisses autonettoyant

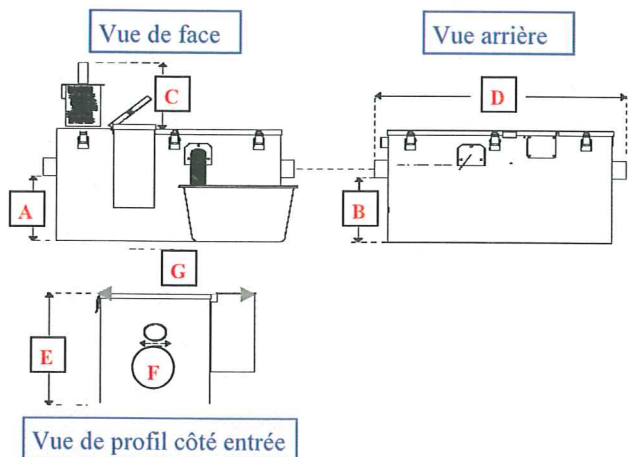
GREASE GUARDIAN®

Tous nos appareils sont en conformité avec les normes sur la santé et la sécurité, la norme NF - EN 1825/1 et sont fabriqués par une société certifiée ISO 9001

95%  
de rétention  
des graisses



Les manchettes de  
raccordement sont  
livrées avec l'appareil



Modèle	Nb couverts/jr	A	B	C	D	E	F	G
D1	50/150	150	150	170	640	330	60	515
D2	150/300	225	215	210	720	410	60	515
D3	300/500	310	260	255	840	450	90	620
D4	500/700	230	300	250	890	450	115	620
D5	700 et +	400	330	250	1420	460	115	670

Modèle	D1	D2	D3	D4	D5
Débit nominal (l/min.)	45	75	105	135	210
Capacité du panier (l)	2,5	4,4	8,0	10,0	14,0

Matériau de fabrication	Acier inox. 304, 16 gauges, finition polie
Moteur	25w, 230v, 50hz, protection thermique
Résistance	1000w, 230v, 50hz, contrôle thermostatique
Minuterie	Minuterie électronique, Cycle de 24 h
Capacité d'écumage	Chaque roue peut écumer jusqu'à 12 kg/heure d'huiles et de graisses Une roue supplémentaire peut augmenter le volume de graisse extraite.



NEHORECA



Traitement des eaux usées de cuisine - Conseil, Matériels & Maintenance

ateliers MATHIEU

CONCEPTION, DISTRIBUTION  
ET MAINTENANCE D'ÉQUIPEMENTS ELECTRO-MÉCANIQUES  
63/65 Avenue des Broussailles - 06400 CANNES

TEL. 04 93 45 15 46 - FAX 04 93 46 19 27

E-mail : ateliers.mathieu@wanadoo.fr - Site internet : www.ateliers-mathieu.fr