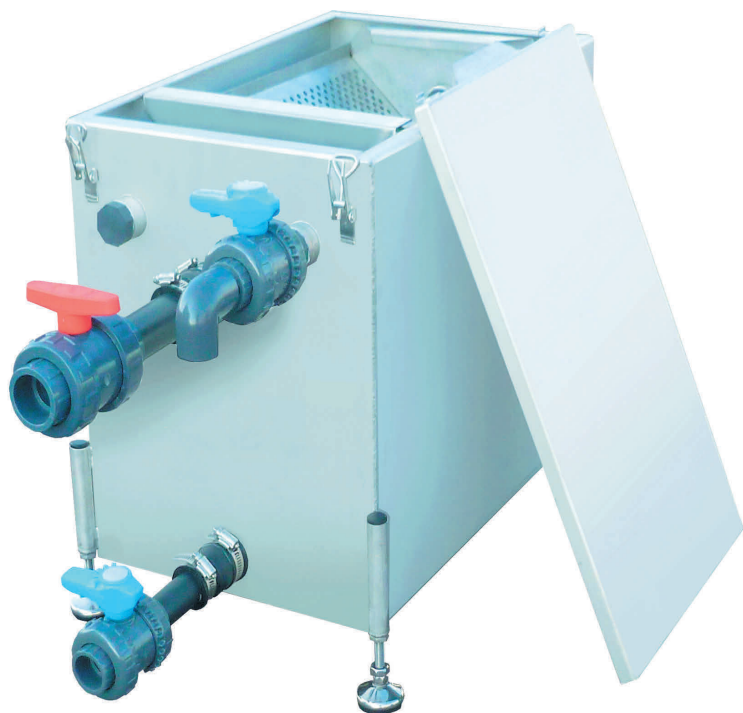


# SÉPARATEURS DE GRAISSES

## Sanigrease T 40 / 60 / 80 / 100

Les Sanigrease T 40/60/80/100 sont des bacs à graisses conçus pour les plonges de cuisine de restaurant. Grâce à leur faible encombrement, leur installation est rapide et aisée. Les quatre pieds réglables en hauteur facilitent le nettoyage autour des bacs. L'entretien est facilité par le panier à épluchures amovible et ses vannes de vidange.

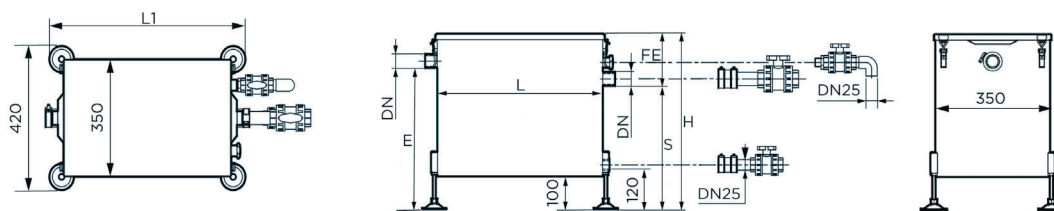


### AVANTAGES PRODUIT

- Faible encombrement
- Entretien rapide et facile avec ses vannes de vidange
- Quatre pieds réglables en hauteur
- Cuve en acier inoxydable de 304 L
- Poignée de manutention
- Panier à épluchures amovible



### DIMENSIONS



	L	L1	H	E	S	FE	DN
T40	480	550	484	385	330	154	32
T60	540	610	534	435	380	154	32
T80	640	710	574	453	400	174	50
T100	730	800	594	473	420	174	50

	Sanigrease T 40	Sanigrease T 60	Sanigrease T 80	Sanigrease T 100
<b>Matériaux</b>				
Cuve	Acier inox	Acier inox	Acier inox	Acier inox
<b>Hydraulique</b>				
Volume total (L)	39	53	67	82
Diamètre de l'entrée DN	32	32	50	50
Diamètre de refoulement DN	32	32	50	50
Diamètre de vidange DN	25	25	25	25
<b>Identification et logistique</b>				
Poids brut (kg)	26	29	36	40
Code EAN	3308815082547	3308815082554	3308815082561	3308815082578
Code usine	GREASET-001	GREASET-002	GREASET-003	GREASET-004