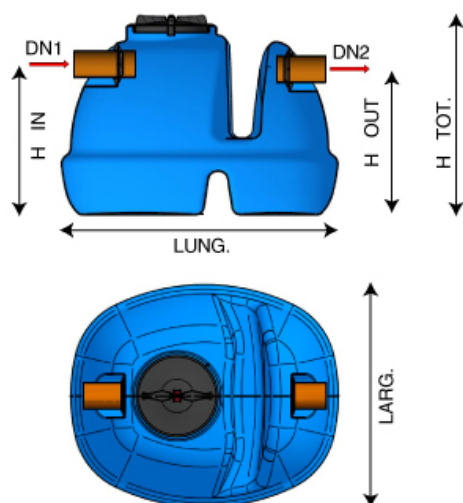
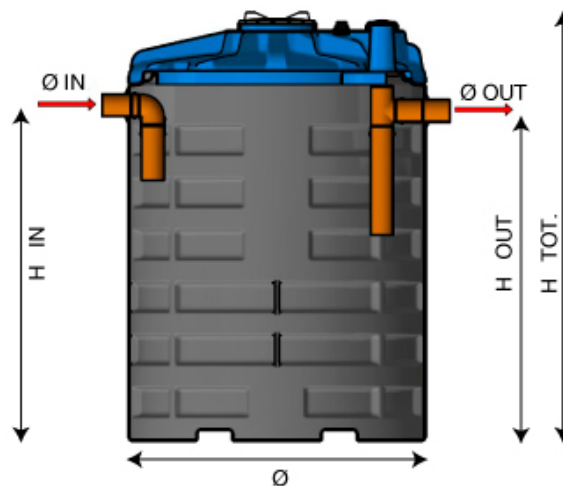


DEGRASSATORE CORPO NERVATO DA 95 A 7135 LITRI



CORPO LISCIO



CORPO NERVATO

CODICE	Struttura corpo	Abitanti equivalenti (A.E.)	Coperti ristorante (nr)	Dimensione nominale (lt/s)	Volume (lt)	Volume grassi (lt)	Volume fanghi (lt)	Larghezza LxL - Ø (mm)	Altezza H tot (mm)	Diametro tubi Ø IN/OUT - DN1/DN2 (mm)	Altezza H IN (mm)	Altezza H OUT (mm)	Peso (kg)
SEPHF01	liscio	5	10-15	0,30	95	10	25	830x690	600	110	410	390	12
SEPHF02	liscio	10	21-30	0,53	190	20	50	995x825	710	110	520	500	17
SEPHF03	liscio	15	31-46	0,80	285	30	75	1135x945	795	110	605	585	19
SEPHF04	liscio	20	41-62	1,07	380	40	100	1255x1040	875	110	685	665	22
SEPHF05	nervato	45	92-138	2,39	1020	90	225	1310	1380	110	940	910	53
SEPHF06	nervato	70	127-190	3,33	1335	120	300	1310	1640	110	1200	1170	58
SEPHF07	nervato	85	161-242	4,29	1745	150	375	1310	1900	110	1460	1430	64
SEPHF08	nervato	110	235-353	6,22	2255	220	550	1650	1790	125	1280	1250	107
SEPHF09	nervato	135	295-445	7,82	2750	280	700	1650	2080	125	1570	1540	122
SEPHF10	nervato	185	359-535	9,42	3535	340	850	1650	2380	125	1860	1830	144
SEPHF11	nervato	265	510-765	13,47	5090	480	1200	2270	2120	160	1440	1410	195
SEPHF12	nervato	370	735-1093	18,93	7135	700	1750	2270	2650	160	1970	1940	245