

MÁY TÁCH MỠ LÀ GÌ?

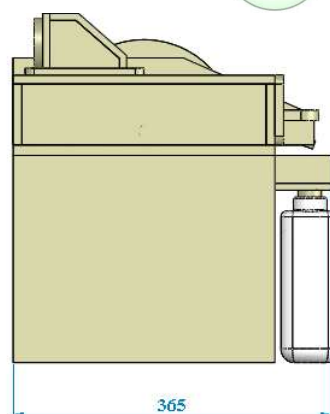
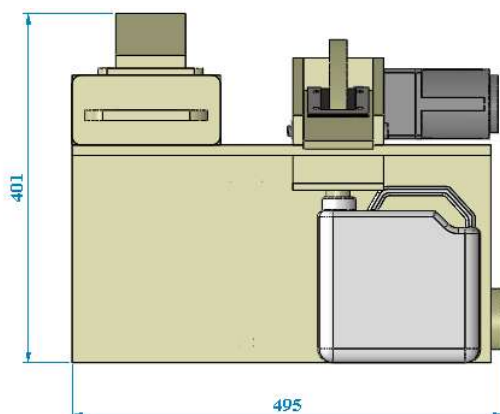
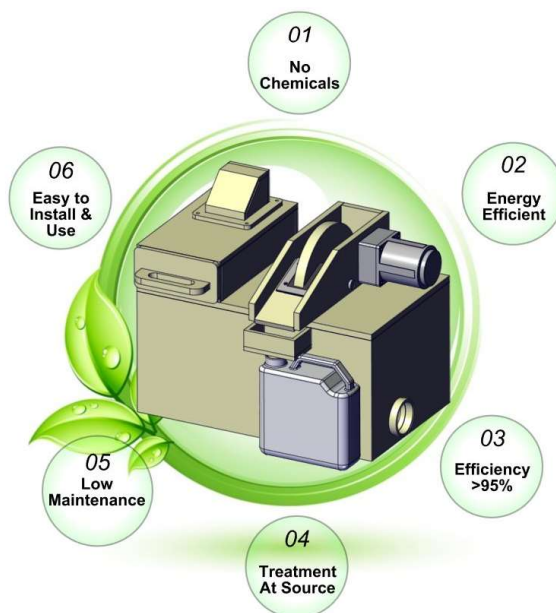
Trong quá trình chế biến thực phẩm của nhà bếp, nhà hàng... dầu mỡ phát sinh sẽ theo nước thải chảy ra hệ thống thoát nước, lâu dần sẽ bám dính và tích tụ lại trong đường ống dẫn gây tắc nghẽn dòng chảy, phát sinh mùi hôi khu vực bếp, ô nhiễm môi trường. Chính vì thế, máy tách mỡ - có tác dụng tách dầu mỡ ra khỏi nước thải trước khi thải ra môi trường, là “vị cứu tinh” giải quyết triệt để vấn đề trên.



MÁY TÁCH MỠ GIA ĐÌNH

Máy tách mỡ gia đình là thiết bị tách mỡ công suất nhỏ sử dụng phù hợp cho hộ gia đình, quán ăn, nhà hàng nhỏ.

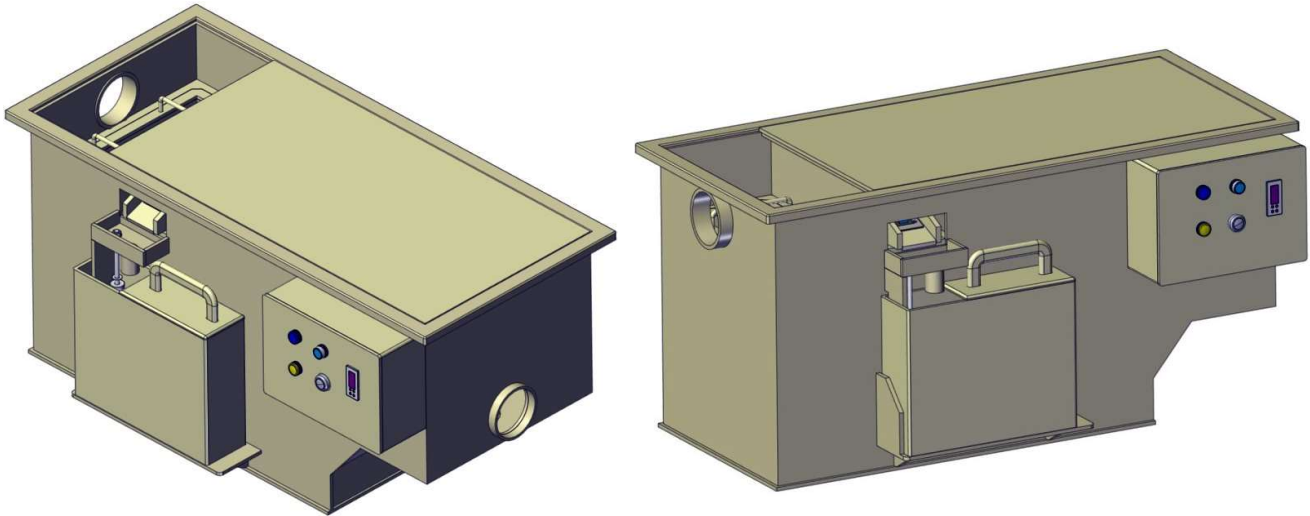
- Model: *GS-1.5LS*
- Vật liệu: *nhựa polypropylene (PP)*
- Nhiệt độ duy trì: *40-45°C*
- Nhiệt độ làm việc tối đa: *80 °C*
- Điện áp: *1P/220V 50Hz*
- Công suất xử lý: *1.5l/s*
- Khối lượng: *16kg*



MÁY TÁCH MỠ NHÀ HÀNG

Máy tách mỡ nhà hàng là thiết bị tách mỡ công suất lớn phù hợp sử dụng cho quán ăn, nhà hàng lớn hoặc cơ sở chế biến thực phẩm.

- Vật liệu: nhựa polypropylene (PP)
- Nhiệt độ duy trì: 40-45 °C
- Nhiệt độ làm việc tối đa: 80°C
- Điện áp: 1P/220V 50Hz
- Công suất xử lý: 5-12l/s



THÔNG SỐ KÍCH THƯỚC:

MODEL	CÔNG SUẤT (l/s)	KHỐI LƯỢNG (kg)	ỐNG VÀO (mm)	ỐNG RA (mm)	KÍCH THƯỚC* (mm)		
					H	L	W
GS-5LS	5	53	80	80	620	1380	650
GS-8LS	8	58	100	100	620	1380	650
GS-10LS	10	60	100	100	620	1380	780
GS-12LS	12	65	100	114	620	1380	780

(*) Thông số kích thước có thể điều chỉnh phụ thuộc vào vị trí lắp đặt hệ thống.

