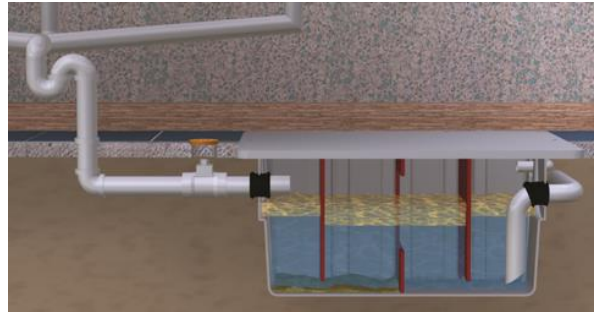




FOGHog® : Piège à graisses

Les intercepteurs de graisse et d'huile FOGHog® combinent un processus éprouvé de séparation huile / eau avec une nouvelle conception légère, non corrodable, durable et simple à entretenir.

Le FOGHog® s'installe facilement dans les cuisines commerciales des restaurants, cafétérias, motels, hôtels et autres entreprises où la nourriture est préparée. Le FOGHog®, certifié PDI et IAPMO, élimine plus de 95% des graisses et huiles des eaux usées chargées.



Polyvalent

Peut être utilisé pour des applications résidentielles ou commerciales



Dégraisse

Retient les substances flottantes, y compris les graisses, les huiles, les savons et les cires



Economique

Structure légère et durable qui réduit les coûts et simplifie l'installation

Description du produit

Le bac à graisse FOGHog® (Fats, Oils, and Grease) est léger, durable et insensible à la corrosion. Certifié PDI et IAPMO, le FOGHog® élimine plus de 80 % à 95 % des graisses / huiles des eaux usées issues des éviers de cuisine.

Généralement installé sous le comptoir, le FOGHog® laisse le temps à la graisse liquide chaude de se séparer, de refroidir sous forme solide et de s'accumuler afin d'être éliminée avant d'entrer dans un système de traitement dans les cuisines des restaurants, cafétérias, motels, hôtels et/ou autres institutions où la nourriture est préparée.

le FOGHog® retient les substances flottantes, y compris les graisses, les huiles, les savons et les cires.

Les pièges à graisse et intercepteurs FOGHog® sont utilisés avec succès dans les domaines suivants : fast-food, restaurant, cuisine centrale, self, boulangerie, boucherie, épicerie fine, cuisine d'hôtel, aire de restauration, abattoir, savonnerie, laiterie, usine de transformation des aliments, agroalimentaire, bateau, navire, etc...

Bénéfices

Le FOGHog® laisse le temps à la graisse liquide chaude de se séparer, de refroidir sous forme solide et de s'accumuler afin d'être éliminée, avant d'entrer dans un système de traitement. Il est composé à 100 % de polyéthylène résistant à la corrosion et permet aux composants de se retirer facilement pour le nettoyage.

Applications

- Cuisine résidentielle
- Cuisine commerciale
- Restauration
- Station de préparation des aliments

Avantages

- Construit en matériau non corrosif
- Tous les composants sont facilement démontables pour le nettoyage
- Peut être utilisé pour des applications résidentielles et commerciales
- Empêche la surcharge des systèmes de traitement des eaux usées en aval
- Élimine la plupart des graisses et huiles des eaux usées des éviers de cuisine

Certifications

Certifié PDI et IAPMO

Le FOGHog® élimine plus de 80 % à 95 % des graisses et huiles

Modèles	Débit	Capacité de graisse certifiée	Encombrement (L*I*h en cm)
FH-20	76 Litres/minutes	18 kg	71 * 46 * 38
FH-35	132 Litres/minutes	32 kg	77 * 58 * 38
FH-50	189 Litres/minutes	45 kg	77 * 58 * 59
FH-75	284 Litres/minutes	68 kg	96 * 69 * 50
FH-100	379 Litres/minutes	91 kg	96 * 69 * 69

