

# Bac Dégraisseur Automatique

GreaseShield™ ROCOM®

*"Un équipement incomparable pour résoudre vos problèmes de Graisses"*



GS RoCom R 1850.

Applications  
Supermarchés  
Traiteurs  
Cuisines Commerciales

Des bacs colorés opaques peuvent être fournis afin de préserver la vue de l'intérieur au public.

Le seul Bac à Graisses actuellement capable de traiter les Graisses rejetées par un four à 20 niveaux ou un four superposé.



GS RoCom R 1000.

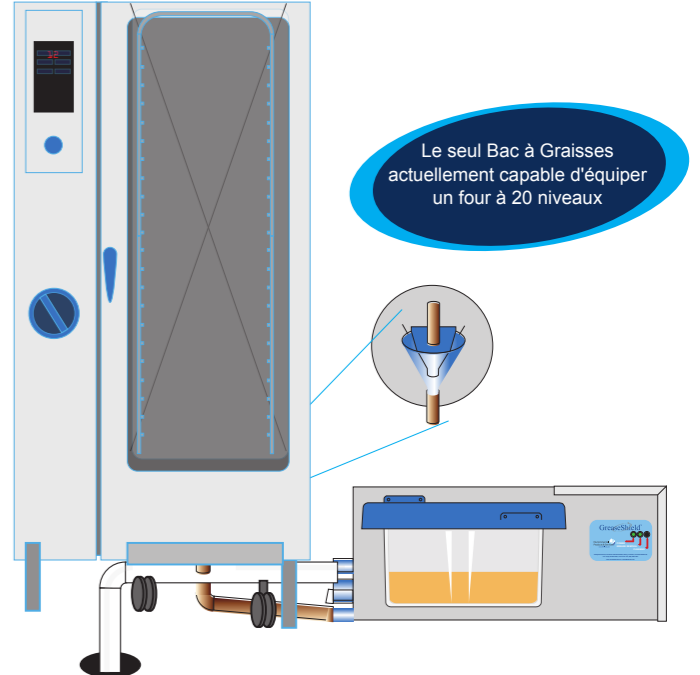
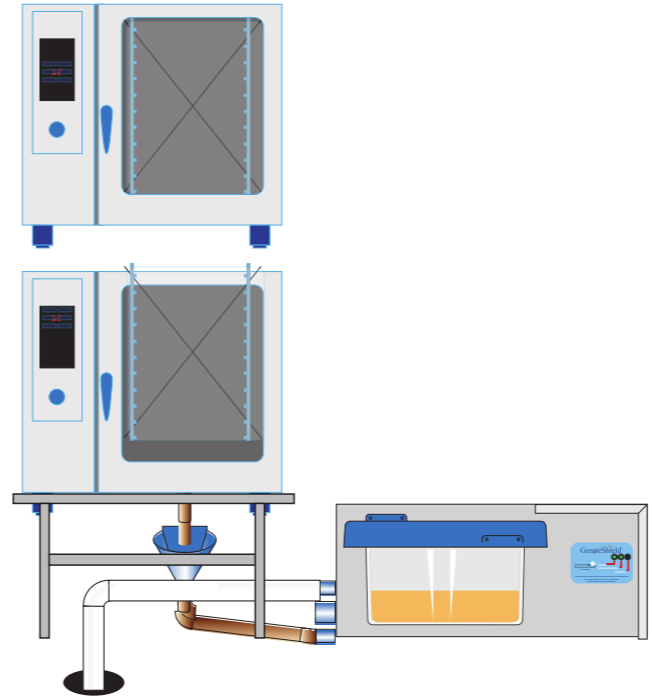
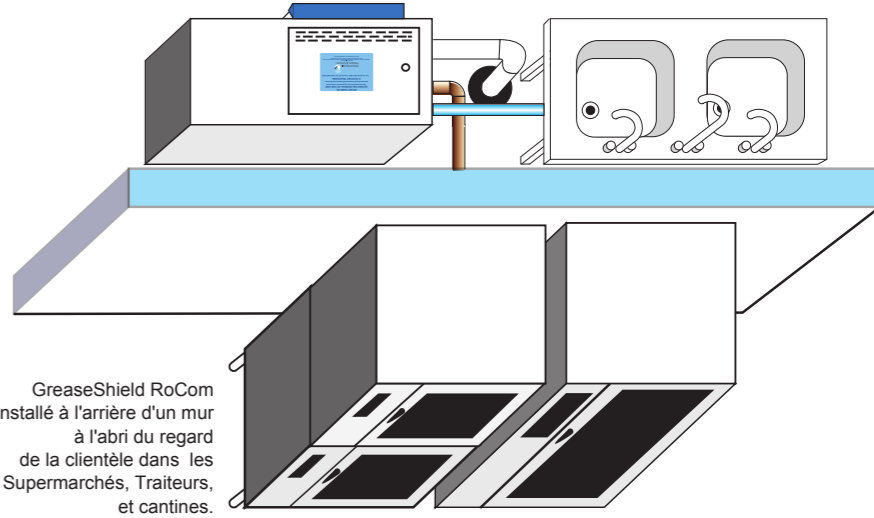
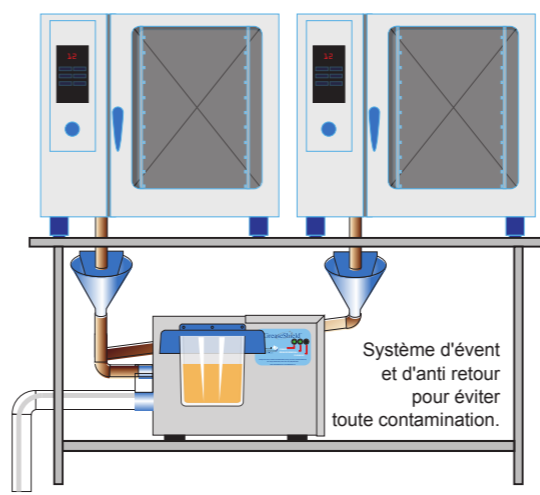
## Principaux Avantages

- Compact, conçu pour être installé au-dessous d'un four vapeur.
- Ecologique, économiseur d'énergie.
- Sans Odeur.
- Facile à utiliser
- Réalise des économies et protège l'environnement

**Economies Importantes**  
Pas besoin de pompes périodiques!  
Pas besoin d'enzymes ou de produits chimiques!  
Pas d'éléments chauffants coûteux!!



### Schéma d'installation type pour four vapeur et rôtissoires



Les principaux équipements générateurs de Graisses sont les Bacs de Pré-lavage, les Plonges à Ustensiles, les Lave-Vaisselle, les sations de cuissons Wok ainsi que les rôtissoires.

A cause des quantités importantes de Graisses produites durant la cuisson des poulets dans les rôtissoires et fours mixtes, les Restaurants, Traiteurs et Supermarchés se trouvent confrontés à des problèmes importants liés à celles-ci. Les Graisses animales se solidifient à température inférieure à 40°C. Elles se solidifient dans les tuyauteries des eaux usées avant d'arriver au bac à Graisses extérieur.

Le GreaseShield RoCom a été conçu pour être installé au-dessous d'une rôtissoire et d'un four mixte, mais également au-dessous d'un four à étage de 20 niveaux. Il permet de récupérer les Graisses à la source de leur production, évitant ainsi une interruption de l'activité liée au bouchage des canalisations.



GS Ro-Com R 1000.

Informations Techniques:  
Débit de traitement des effluents 1,00 L/sec Récupération permanente des Graisses.  
Programmation en fonction de vos spécifications.  
Moteur 230v/50hz, 5 amps, 1 x 24 watts.  
Poids 35 kg, Hauteur 365 mm, Largeur 424 mm, longueur 850mm.  
Acier inox 304, cuve intérieure en Polypropylène. Conteneur de récupération des graisses gradué.  
Garantie 1 an.  
Applications: fours vapeur superposés, fours à 20 niveaux, fours multiples et rôtissoires.



GS RoCom R 1850.

Informations Techniques:  
Débit de traitement des effluents 1,85 L/sec Récupération permanente des Graisses.  
Programmation en fonction de vos spécifications.  
Moteur 230v/50hz, 5 amps, 1 x 24 watts.  
Poids 27 kg, Hauteur 365 mm, Largeur 424 mm, longueur 535 mm.  
Acier inox 304, cuve intérieure en Polypropylène. Conteneur de récupération des graisses gradué.  
Garantie 1 an.  
Applications: fours vapeur superposés, fours à 20 niveaux, fours multiples et rôtissoires.