

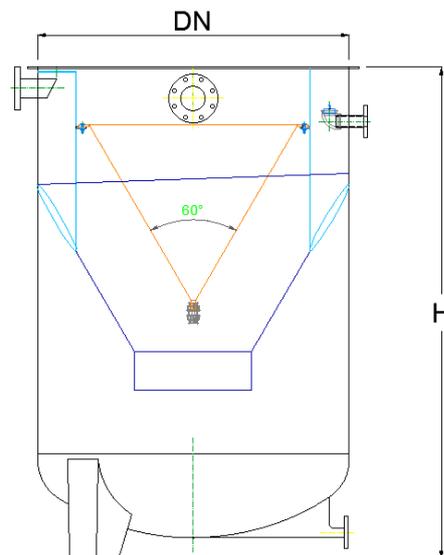
# Prontuario Disoleatori Statici << Diso >>



 **FANTONI**  
SERBATOI - DECANTATORI

<b>DISOLEATORE STATICO FONDO BOMBATO – DISO 3.4 -</b> OIL SEPARATOR DISHED BOTTOM	<b>DN750</b>
--	--------------

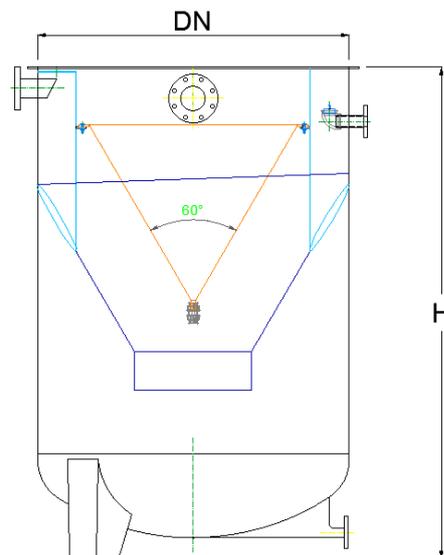
<b>Capacità Fondo Bombato</b> Bottom Volume	<b>55,2 litri</b> <b>0,0552 m<sup>3</sup></b>
<b>Superficie della Sezione</b> Section Area	<b>0,44 m<sup>2</sup></b>



Codice Code	Tipo Type	Volume Volume	Volume Camera Olio Oil Chamber Volume	H	Q	Gambe di Sostegno Support legs
		Litri Litres	Litri Litres	mm	m <sup>3</sup> /h	Nr.
	<b>DISO 3.4</b>	<b>660</b>	<b>38</b>	<b>1700</b>	<b>3,40</b>	<b>4</b>

<b>DISOLEATORE STATICO FONDO BOMBATO – DISO 4.5 -</b> OIL SEPARATOR DISHED BOTTOM	<b>DN900</b>
--	--------------

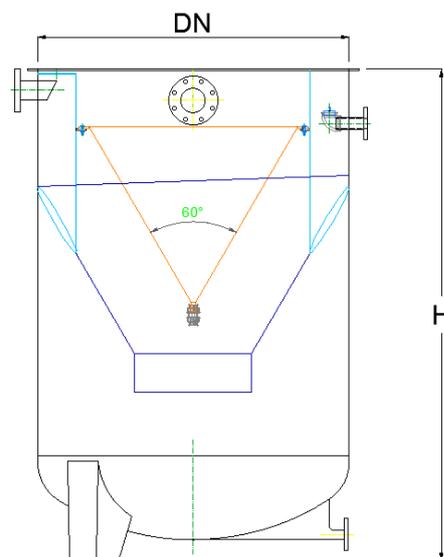
<b>Capacità Fondo Bombato</b> Bottom Volume	<b>110,4litri</b> <b>0,11 m<sup>3</sup></b>
<b>Superficie della Sezione</b> Section Area	<b>0,64 m<sup>2</sup></b>



<b>Codice</b> Code	<b>Tipo</b> Type	<b>Volume</b> Volume  Litri Litres	<b>Volume</b> <b>Camera Olio</b> Oil Chamber Volume  Litri Litres	<b>H</b>  mm	<b>Q</b>  m <sup>3</sup> /h	<b>Gambe di</b> <b>Sostegno</b> Support legs  Nr.
	<b>DISO 4.5</b>	<b>1100</b>	<b>50</b>	<b>2000</b>	<b>4,5</b>	<b>4</b>

<b>DISOLEATORE STATICO FONDO BOMBATO – DISO 6 -</b> OIL SEPARATOR DISHED BOTTOM	<b>DN1000</b>
--	---------------

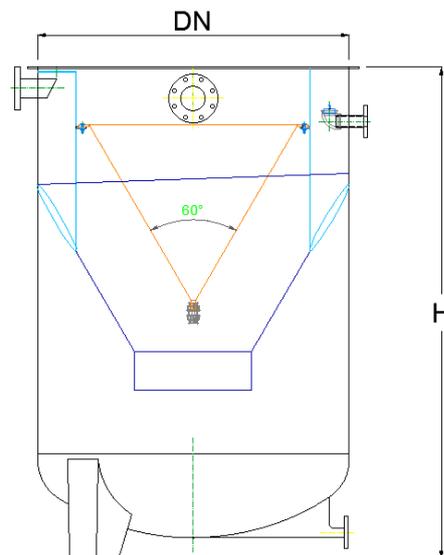
<b>Capacità Fondo Bombato</b> Bottom Volume	<b>166,8 litri</b> <b>0,1668 m<sup>3</sup></b>
<b>Superficie della Sezione</b> Section Area	<b>0,79 m<sup>2</sup></b>



Codice Code	Tipo Type	Volume Volume	Volume Camera Olio Oil Chamber Volume	H	Q	Gambe di Sostegno Support legs
		Litri Litres	Litri Litres	mm	m <sup>3</sup> /h	Nr.
	<b>DISO 6</b>	<b>1450</b>	<b>75</b>	<b>2000</b>	<b>6</b>	<b>4</b>

<b>DISOLEATORE STATICO FONDO BOMBATO – DISO 9 -</b> OIL SEPARATOR DISHED BOTTOM	<b>DN1200</b>
--	---------------

<b>Capacità Fondo Bombato</b> Bottom Volume	<b>226,1 litri</b> <b>0,226 m<sup>3</sup></b>
<b>Superficie della Sezione</b> Section Area	<b>1,13 m<sup>2</sup></b>



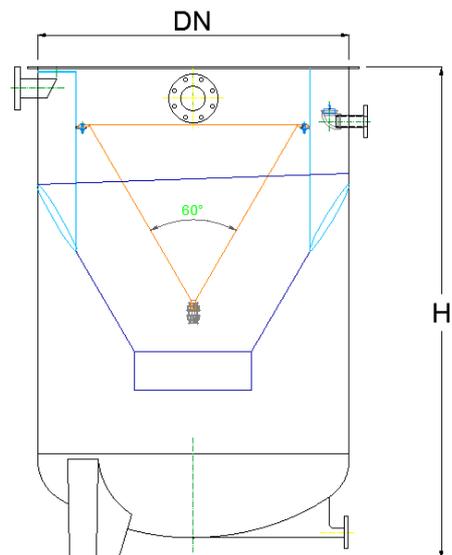
Codice Code	Tipo Type	Volume Volume	Volume Camera Olio Oil Chamber Volume	H	Q	Gambe di Sostegno Support legs
		Litri Litres	Litri Litres	mm	m <sup>3</sup> /h	Nr.
	<b>DISO 9</b>	<b>2200</b>	<b>100</b>	<b>2200</b>	<b>9</b>	<b>4</b>

**DISOLEATORE STATICO FONDO BOMBATO – DISO 13 -**

OIL SEPARATOR DISHED BOTTOM

**DN1400**

<b>Capacità Fondo Bombato</b> Bottom Volume	<b>359 litri</b> <b>0,359 m<sup>3</sup></b>
<b>Superficie della Sezione</b> Section Area	<b>1,54 m<sup>2</sup></b>



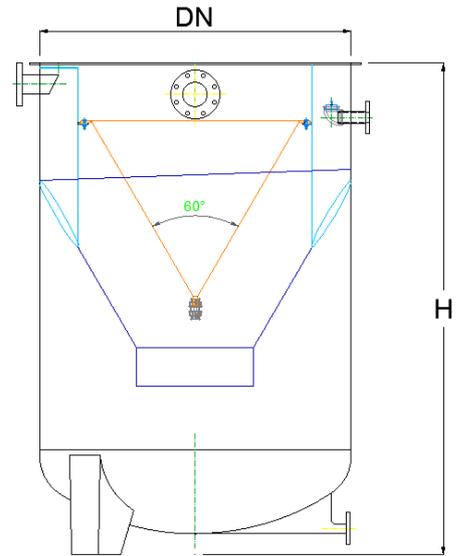
Codice Code	Tipo Type	Volume Volume	Volume Camera Olio Oil Chamber Volume	H	Q	Gambe di Sostegno Support legs
		Litri Litres	Litri Litres	mm	m <sup>3</sup> /h	Nr.
	<b>DISO 13</b>	<b>3000</b>	<b>140</b>	<b>2200</b>	<b>13</b>	<b>4</b>

**DISOLEATORE STATICO FONDO BOMBATO – DISO 16 -**

OIL SEPARATOR DISHED BOTTOM

**DN1600**

<b>Capacità Fondo Bombato</b> Bottom Volume	<b>616 litri</b> <b>0,616 m<sup>3</sup></b>
<b>Superficie della Sezione</b> Section Area	<b>2,01 m<sup>2</sup></b>



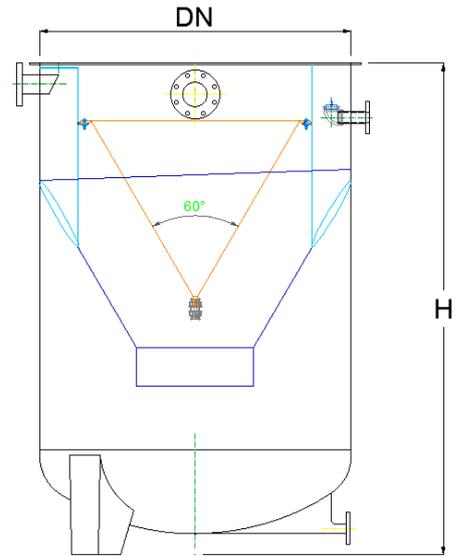
Codice Code	Tipo Type	Volume Volume	Volume Camera Olio Oil Chamber Volume	H	Q	Gambe di Sostegno Support legs
		Litri Litres	Litri Litres	mm	m <sup>3</sup> /h	Nr.
	<b>DISO 16</b>	<b>4500</b>	<b>170</b>	<b>2500</b>	<b>16</b>	<b>4</b>

**DISOLEATORE STATICO FONDO BOMBATO – DISO 22 -**

OIL SEPARATOR DISHED BOTTOM

**DN1800**

<b>Capacità Fondo Bombato</b> Bottom Volume	<b>863 litri</b> <b>0,863 m<sup>3</sup></b>
<b>Superficie della Sezione</b> Section Area	<b>2,54 m<sup>2</sup></b>



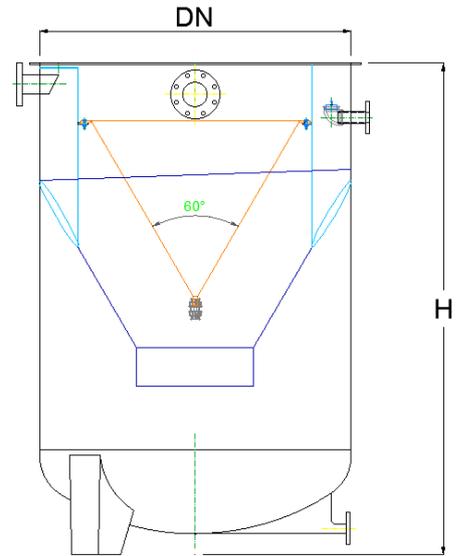
Codice Code	Tipo Type	Volume Volume	Volume Camera Olio Oil Chamber Volume	H	Q	Gambe di Sostegno Support legs
		Litri Litres	Litri Litres	mm	m <sup>3</sup> /h	Nr.
	<b>DISO 22</b>	<b>6300</b>	<b>240</b>	<b>2500</b>	<b>22</b>	<b>4</b>

**DISOLEATORE STATICO FONDO BOMBATO – DISO 28 -**

OIL SEPARATOR DISHED BOTTOM

**DN2000**

<b>Capacità Fondo Bombato</b> Bottom Volume	<b>1109 litri</b> <b>1,109 m<sup>3</sup></b>
<b>Superficie della Sezione</b> Section Area	<b>3,14 m<sup>2</sup></b>



Codice Code	Tipo Type	Volume Volume	Volume Camera Olio Oil Chamber Volume	H	Q	Gambe di Sostegno Support legs
		Litri Litres	Litri Litres	mm	m <sup>3</sup> /h	Nr.
	<b>DISO 28</b>	<b>7800</b>	<b>350</b>	<b>2700</b>	<b>28</b>	<b>4</b>



**Fantoni & Luciani S.r.l. Unip.**

Via Benaco, 1 – 25081 Bedizzole (BS)

Tel. +39 030 67 40 57

E-mail: [info@fantoniserbatoi.com](mailto:info@fantoniserbatoi.com) [tecnico@fantoniserbatoi.it](mailto:tecnico@fantoniserbatoi.it)

Web: [www.fantoniserbatoi.it](http://www.fantoniserbatoi.it)

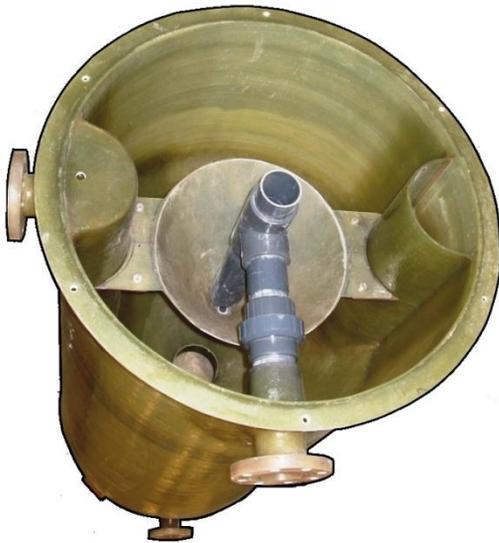
# Disoleatore Statico

## << Diso >>



 **FANTONI**  
SERBATOI - DECANTATORI

# DISOLEATORE



## DISOLEATORE STATICO

I disoleatori **FANTONI** sono realizzati in P.R.F.V. e concepiti in modo da ridurre al minimo lo spazio occupato ed offrire un alto rendimento. Esso è reso possibile dalla particolare forma costruttiva che favorisce la separazione per flottazione verso la superficie di grassi, oli o altre sostanze con peso specifico inferiore all'acqua.



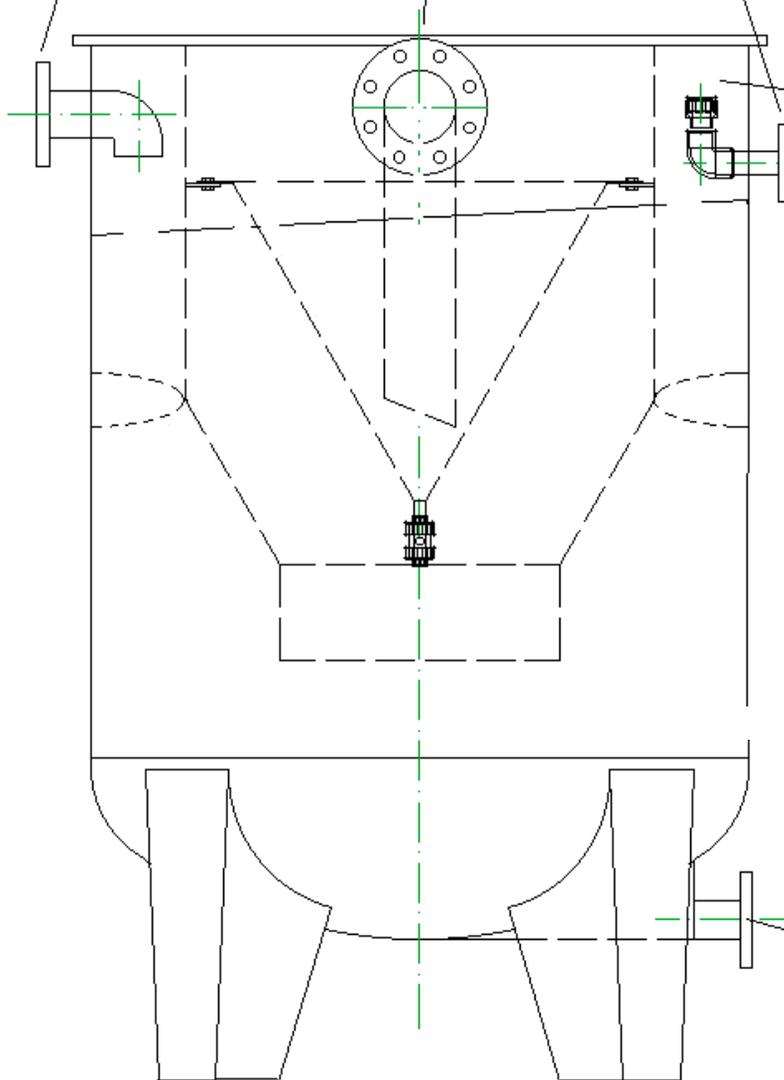


**INGRESSO FLUIDO  
DA TRATTARE**

**USCITA  
OLIO**

**USCITA FLUIDO  
CHIARIFICATO**

**USCITA OLIO**



**SCARICO DI  
FONDO**



# FORME DISPONIBILI

Per versione Standard e Alte Temperature.

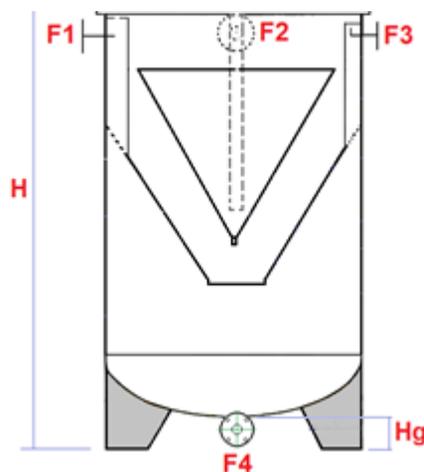
I disoleatori statici sono disponibili nelle seguenti forme costruttive:

## A fondo bombato

per acque a basso contenuto di solidi sospesi.  
Fondo bombato semiellittico con gambe in P.R.F.V.

## A fondo conico

per acque dove sia necessaria una fase di rimozione del fango oltre a disoleare.  
Fondo conico con angolo al vertice di 60° e gambe in metallo.



In tutte le versioni è possibile svuotare completamente il serbatoio per la pulizia periodica, da eseguire con frequenza proporzionata al contenuto di fango. Essi tendono a trattenere particelle oleose che si staccano lentamente.

**Tutte le versioni standard a fondo bombato e conico, sono dimensionate per una temperatura di ingresso a 30°C.**

Diametro	Volume Totale	Volume Camera Olio	Portata	Altezza	Altezza Fondo da Terra	Flangia di Carico	Flangia di Uscita H <sub>2</sub> O	Flangia Uscita Olio	Flangia di Scarico Totale
D mm	V Litri	Vc Litri	Q m <sup>3</sup> /h	H mm	Hg mm	F1 DN	F2 DN	F3 DN	F4 DN
750	600	38	3,4	1700	300	50	65	50	50
900	1000	50	4,5	2000	300	65	65	50	50
1000	1450	75	6	2000	300	65	80	50	50
1200	2200	100	9	2200	300	80	100	65	50
1400	3000	140	13	2200	300	80	100	65	50
1600	4500	170	16	2500	300	100	125	80	50
1800	6300	240	22	2500	300	125	150	80	50
2000	7800	350	28	2700	300	150	200	100	50

I valori della tabella sono stati ricavati adottando olio di lino per i test di prova.



**Fantoni & Luciani S.r.l. Unip.**

Via Benaco, 1 – 25081 Bedizzole (BS)

Tel. +39 030 67 40 57

E-mail: [info@fantoniserbatoi.com](mailto:info@fantoniserbatoi.com) [tecnico@fantoniserbatoi.it](mailto:tecnico@fantoniserbatoi.it)

Web: [www.fantoniserbatoi.it](http://www.fantoniserbatoi.it)