

SEPARADOR DE GRASAS

SG 60 200 | 13500010

SG 77 500 | 13500020

SG 77 1000 | 13500040

SG 119 2500 | 13500250

SG 119 3500 | 13500350

SG 185 4000 | 13500400

SG 185 5000 | 13500500

SG 185 8000 | 13500800

SG 185 9000 | 13500900

SG 185 10000 | 13501000

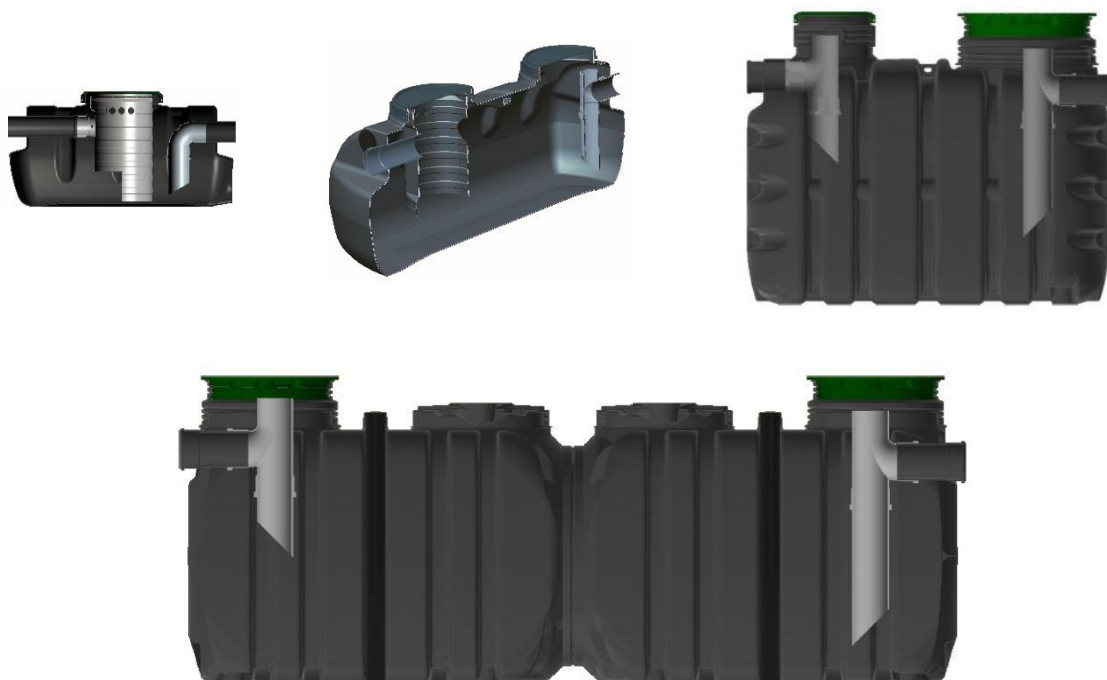
Los Separadores de Grasas están fabricados por extrusión-soplado, lo que garantiza totalmente su estanqueidad e impermeabilidad, las cuales han sido comprobadas mediante ensayos y los más estrictos controles de calidad. El material en que están fabricados es polietileno de alta densidad: copolímero diseñado especialmente para la fabricación de cuerpos huecos de gran volumen.

Los separadores de grasas, son conformes e incorporan el marcado CE, basado en la norma NF EN 1825-1:2004.

Están equipados con dos bocas hombre de Ø 400 y/o Ø 600 mm para facilitar su instalación y mantenimiento (excepto el modelo SG 200 que lleva una boca de Ø 400). El diámetro de la entrada y la salida es de 110 mm, 160 mm o 200 mm, en función del modelo.

El dispositivo de entrada está compuesto de un manguito horizontal seguido de un deflector de separación y retención que facilita la coalescencia de las partículas de grasas y detergentes. El dispositivo de salida alta, recoge las aguas residuales del fondo del depósito y está compuesto de un conducto seguido de un codo de 90°. Las tapas permite un fácil acceso para las labores de mantenimiento.

Consulten el Libro de Usuario para profundizar en la descripción de los equipos, normativa, garantía, normas de instalación, etc.



FUNCIONAMIENTO

Los separadores de grasas tienen por objeto separar los aceites, grasas y espumas de detergentes, que pueden llegar a crear muchos problemas en la técnica de la depuración de aguas residuales. El funcionamiento de estos equipos, está basado en el bajo peso específico de las grasas, que hace que floten sobre el líquido, disponiendo deflectores tanto en la entrada como en la salida que impiden la salida de los flotantes. El tiempo de retención de las aguas residuales en las cámaras de grasa no debe ser muy alto para evitar que se inicien en ellas procesos de putrefacción. Las grasas acumuladas, se retiran manualmente de forma periódica.

La separación de grasas se consigue, gracias a que la entrada del agua residual se realiza con un dispositivo situado en la parte superior del equipo, en el que transitan las aguas residuales, produciéndose una ascensión de grasas y flotantes hacia la superficie del depósito formando una capa de sobrenadantes, al tiempo que los lodos y las materias sólidas se depositan en el fondo del recipiente, donde son recogidos por el dispositivo de salida, por el que circulan las aguas pretratadas hasta su salida por la parte superior del equipo (principio de sifón). Este dispositivo de salida, presenta un orificio de descompresión por el cual se evacuan los gases.



Importante: Sólo debe instalarse un separador de grasas si es posible separar las aguas procedentes de la cocina del resto de las aguas residuales.

Modelo	Código	Caudal (l/s)	Capacidad nominal (l)	Longitud (m)	Anchura (m)	Altura total (m)	Altura entrada (m)	Altura salida (m)	Peso (kg)	Ø entrada y salida (mm)	Tapas de acceso (mm)
SG 60 200	13500010	0,5	200	1,20	0,60	0,65	0,40	0,35	13	110	1 x Ø400
SG 77 500	13500020	1	500	1,70	0,77	0,73	0,49	0,46	27	110	2 x Ø400
SG 77 1000	13500040	3	1000	1,70	0,77	1,23	1,00	0,97	42	110	2 x Ø400
SG 119 2500	13500250	6	2500	1,90	1,19	1,57	1,15	1,08	92	160	1 x Ø400 + 1 x Ø600
SG 119 3500	13500350	9	3500	2,70	1,19	1,57	1,15	1,08	119	160	1 x Ø400 + 1 x Ø600
SG 185 4000	13500400	12	4000	2,05	1,85	1,62	1,17	1,10	140	200	2 x Ø600
SG 185 5000	13500500	15	5000	2,43	1,85	1,62	1,17	1,10	160	200	2 x Ø600
SG 185 8000	13500800	24	8000	4,20	1,85	1,62	1,17	1,10	280	200	2 x Ø600
SG 185 9000	13500900	27	9000	4,58	1,85	1,62	1,17	1,10	300	200	2 x Ø600
SG 185 10000	13501000	30	10000	4,97	1,85	1,62	1,17	1,10	320	200	2 x Ø600