FICHA TÉCNICA

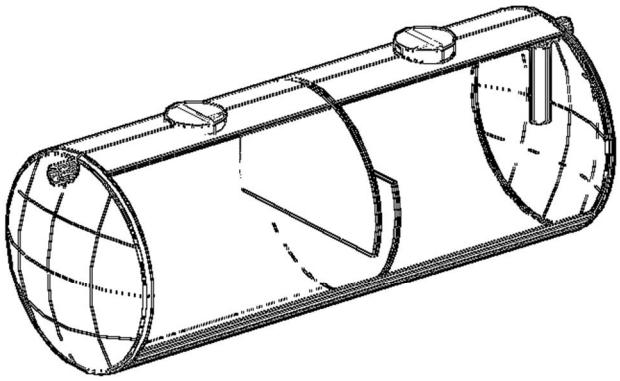
EQUIPO SEPARADOR DE GRASAS 6.000 Lts.

UTILIZACIÓN:

- El separador de grasas está destinado a la separación de grasas vegetales procedentes de cocinas de restaurantes, domésticas, empresas precocinados,..
- Las grasas mezcladas con el agua son separadas de forma natural gracias a su diferencia de densidad.
- El separador de grasas cumple con las normativas UNE-EN 1825-1, UNE-EN 1825-2 y DIN-4040

CARACTERISTICAS:

- Volumen total 6.000 lts**.**
- Geometria tanque Cilindrico
- Diámetro 1.725 mm.
- Longitud 3.000 mm.
- Tubería entrada y salida PVC-200mm
- Doble mampara interna
- 2 Bocas de Acceso Roscadas pp d.454mm.
- Peso aprox. 200 Kg**.**



MANTENIMIENTO:

Con el fin de garantir el buen funcionamiento del equipo, se deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Evitar la entrada de sólidos grandes y materiales que pudiesen obturar el separador como trapos, plásticos,…
- Efectuar periódicamente una retirada y limpieza de las grasas acumuladas
- Rellenar el equipo totalmente con agua después de su limpieza.

PARÁMETROS / RENDIMIENTOS

- Porcentaje de **reducción** de grasas de hasta el **90%**

AQUAENERGY

AQUAENERGY SOLUCIONES TÉCNICAS
C/ Escalante 15, B3, 46100, Burjasot (Valéncia)
Telf. 96 316 04 04 - email: aquaenergy@aquaenergy.es
www.aquaenergy.es