

Devolvamos lo mejor a la tierra

Descripción

Un separador de grasas es un equipo destinado a separar y almacenar las materias sólidas, las grasas y los aceites de origen animal y vegetal contenidas en las aguas grises.

Implantación en viviendas unifamiliares, pequeñas colectividades y en industrias (cocinas colectivas, restaurantes).

Nuestros equipos se fabrican conforme a la normativa europea EN 1825-1 y disponen de marcado CE.

Estos equipos llevan integrado un decantador de volumen 100 L (no incluyen tapas).

La capacidad de retención de las grasas es de 40 L. por L/s de caudal nominal.

GARANTÍA
20 AÑOS
CONTRA LA
CORROSIÓN



Mantenimiento

La empresa de limpieza deberá realizar el vaciado del equipo regularmente, de 15 días a 2 meses, en función de la cantidad de materias sólidas y grasas acumuladas.

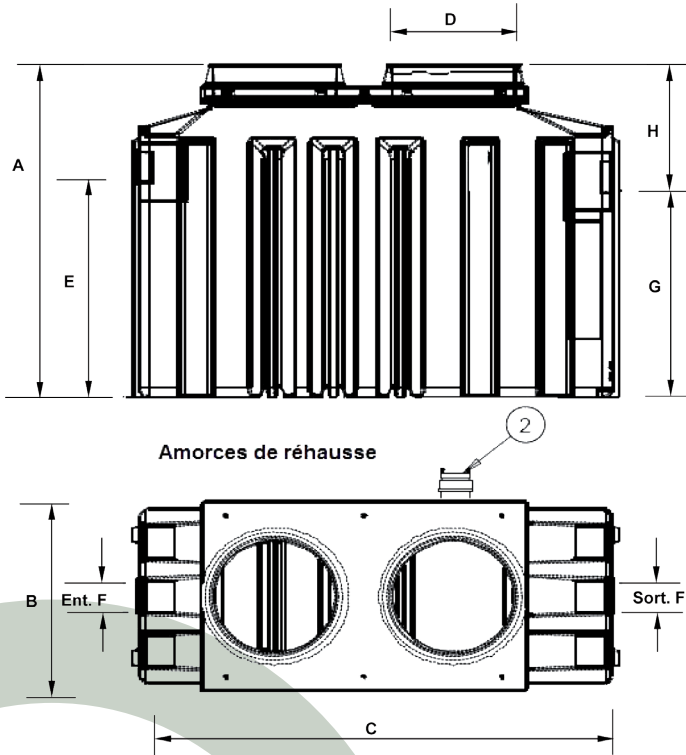
Después de cada vaciado es imprescindible volver a llenar inmediatamente el separador enteramente con agua a temperatura ambiente (abriendo grifos de la cocina, etc..).

Instalación (ver ficha P041)

El equipo debe ir enterrado lo más cerca posible del agua a tratar, las tapas llegarán a nivel de suelo. El fondo de la excavación estará perfectamente nivelado y recubierto por una capa de arena de 10 cm. El relleno se hará con arena, y en ningún caso con grava o piedra.

En caso de paso de vehículos, sobrecargas o uso de realces, será necesario colocar una losa de protección de hormigón armado apoyada sobre el terreno no removido.

Es imprescindible conectar la ventilación del equipo (diámetro mín. 110 mm), se deberá colocar al final un dispositivo que evite la entrada de insectos o animales pequeños. En caso de capa freática, de terreno inundable, de suelo hidromorfo o de terreno inestable, utilizar los separadores de grasas de nuestra gama en acero.



Opcionales
Dispositivo de extracción.
Alarma de grasas.

Referencia	Tamaño	A	B	C	∅D	E	∅F	G	H	Volumen decantador	Volumen separador	Bocas	Dispositivo extracción
SG2/6615/08/00	8	2050	1540	2340	750	1220	160	1150	900	800	2350	2	OD2/105
SG2/6615/10/00	10	2050	1540	2340	750	1320	160	1250	800	1000	2490	2	OD2/105