

Devolvamos lo mejor a la tierra

1 Definición técnica

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

Se integra un decantador V100 dentro del equipo. Nuestros separadores de grasas se fabrican conforme a la norma UNE EN 1825 y disponen de marcado CE. La capacidad de retención de las grasas es de 40l por l/s.

Fabricación en acero inoxidable 304 L (EN 1.4307). Equipado de serie con un soporte para la sonda de nivel de grasas. Instalación enterrada, posibilidad bocas chimenea de diámetro 600mm y altura 120mm sin tapas. Simop no suministra sistemas de reales y tapas según EN 124.

2 Uso

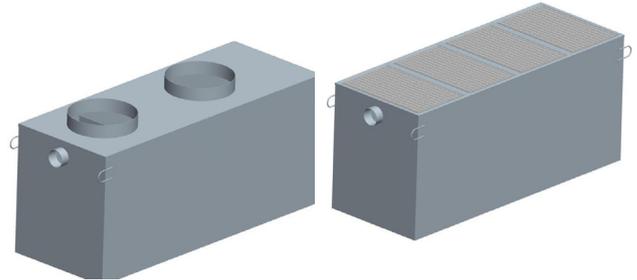
En el caso de pequeñas comunidades e instalaciones profesionales, cocinas colectivas, restaurantes, la obligación de instalar separadores de grasa resulta del Código Técnico de Edificación.

Para industria alimentaria es imprescindible que el dimensionamiento del equipo lo realice una ingeniería para la selección del equipo adecuado.

3 Instalación



IMPORTANTE : En caso de instalación en superficie, el local deberá estar equipado con un sistema de recuperación y evacuación de agua, para evitar inundaciones en caso de desbordamiento - Consulte nuestra web para consultar la documentación vigente, en particular las instrucciones de instalación P108 y P109. Es imprescindible colocar ventilación según ficha C010.



4 Mantenimiento

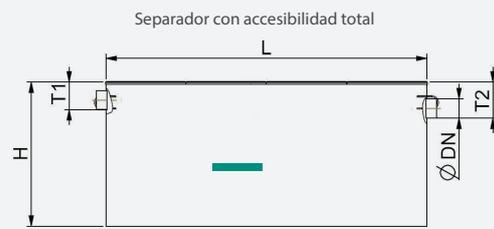
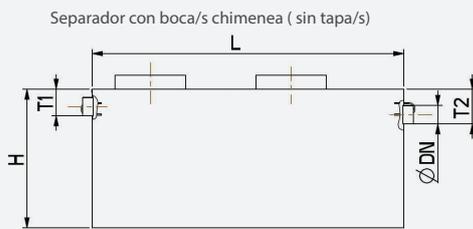
El separador debe revisarse, vaciarse y limpiarse periódicamente; es necesario cumplir con las normativas nacionales o locales relativas a la eliminación de residuos.

La frecuencia de las inspecciones, vaciados y limpiezas debe determinarse en función de la capacidad de almacenamiento de grasas y lodos del separador y de la experiencia operativa. A menos que se especifique lo contrario, el separador se debe vaciar, limpiar y rellenar con agua limpia al menos una vez al mes, y preferiblemente cada 15 días (norma EN 1825-2).

5 Extracción a distancia



IMPORTANTE : Ver la ficha AIX



Boca chimenea		Accesibilidad total									Boca chimenea		Accesibilidad total		
Referencia	Referencia accesibilidad total	Tamaño nominal	Vol. decantador (l)	Vol. separador (l)	Ret. grasas (l)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)	F.E. Entrada T1 (mm)	F.E. Salida T2 (mm)	DN conexión ext.	Nº bocas(s)	Peso vacío (kg)	Nº tapas fundición (mm)	Peso vacío (kg)
BI01XAMCH	BI01X025B	1	100	240	71	765	670	915	180	250	114	1	98	1 (575 x 670)	142
BI02XAMCH	BI02X025B	2	200	711	175	1335	765	1150	180	250	114	1	152	2 (575 x 670)	241
BI04XAMCH	BI04X025B	4	400	973	246	2000	765	1150	180	250	114	2	195	3 (575 x 670)	330
BI05XAMCH	BI05X030B	5	500	1324	335	2000	1015	1200	230	300	159	2	280	3 (575 x 920)	442
BI06XAMCH	BI06X030B	6	600	1827	472	2665	1015	1200	230	300	159	2	342	4 (575 x 920)	558
BI08XAMCH	BI08X030B	8	800	2239	584	3330	1015	1200	230	300	159	2	404	5 (575 x 920)	673
BI10XAMCH	BI10X030B	10	1000	2562	696	3995	1015	1200	230	300	159	2	463	6 (575 x 920)	786

Opcionales :

ANG/14320E Alarma de grasas
SNB/14200: Sonda de fangos

Opciones suplementarias para instalación en superficie

- Posibilidad de tapa en inox ligera 1,5KN (consultar)