

SEPARADORES DE GRASAS EN INOX



Los separadores en inox se fabrican bajo la norma técnica europea EN 1825



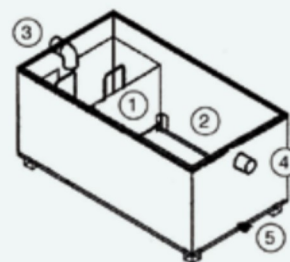
Las grasas animales y los aceites vegetales no pueden ser vertidos en las alcantarillas ya que con el tiempo taponarían las canalizaciones. Está especialmente prohibido y los lugares donde se utilizan estas sustancias deben dotarse de estructuras destinadas a la separación de las grasas.

El agua entra al separador mediante un deflector alargado que permite una distribución lenta y uniforme del flujo entrante. Las grasas y aceites se separan y suben a la superficie por efecto de la gravedad. A lo largo del funcionamiento se genera una capa flotante que va aumentando de espesor. Cuando se alcanza el volumen máximo de almacenaje deben retirarse las grasas. Se pueden instalar en restaurantes, cafeterías, pizzerías, cocinas de hotel, etc. Su instalación es sencilla y rápida, sin necesidad de obra civil. Los separadores se pueden instalar directamente debajo de las encimeras.

Los separadores de grasas incluyen:

- Conexiones para tuberías DN 65
- Paredes internas lisas
- Aperturas estancas a los olores para realizar tareas de mantenimiento
- Mirillas para el control de la capa de grasa acumulada (opcional)
- Grifo y conexión para vaciado (opcional)
- Conexión para agua de red (opcional)
- Arqueta de toma de muestras (opcional)

- 1) Colector de lodos
- 2) Cámaras
- 3) Entrada grasas
- 4) Salida sumidero
- 5) Válvula vaciado



El separador de grasa se debe instalar en un plano regular y horizontal, y se debe asegurar su estabilidad. La conexión de entrada se debe realizar lo más cerca posible a la zona de grasas y la conexión de salida lo más cerca posible del sumidero de desagüe. El conector se hace mediante tuberías normalizadas de DN 65.

En el primer uso, se debe sacar la tapa del separador de grasa para comprobar que el llenado de agua alcanza el nivel de rebose. Una vez realizada esta comprobación, se debe volver a colocar la tapa.

MANTENIMIENTO

- Cerrar el paso de agua hacia el separador de grasas.
- Sacar la tapa para comprobar el nivel de grasa.
- Cuando el nivel de grasa rebasa 1cm el nivel del agua, se llevará a cabo la extracción de la grasa mediante un colador o una pala habilitada para este procedimiento.
- Para una limpieza completa extraer el colector del separador. vez realizada esta comprobación, se debe volver a colocar la tapa.

Se recomienda limpiar la cámara, después del vaciado de agua correspondiente, cada determinado periodo de tiempo según el nivel de uso que se haga.

Para realizar el vaciado de agua de la cámara se ha de accionar la válvula situada en la parte inferior del lado salida sumidero.

MODELOS

| REFERENCIA | Talla nominal | Volumen zona recogida de grasas l | Ø Tuberías mm | L mm | A mm | H mm |
|------------|---------------|-----------------------------------|---------------|------|-------|------|
| SG 0,3 l | 0,3 | 15,2 | 65 | 613 | 448 | 386 |
| SG 0,5 l | 0,5 | 25,9 | 65 | 948 | 476,4 | 492 |

SEPARADORES DE GRASAS

El separador de grasas es un elemento esencial en el tratamiento de aguas residuales que puedan contener grasas de origen animal o vegetal. Es necesaria su instalación en hoteles, restaurantes, campings, etc, construidos en base a la norma UNE-EN 1825

FUNCIONAMIENTO

El agua se separa de la grasa gracias a la diferencia de densidades provocando la separación del líquido en dos fases: la superior de grasas y la inferior de agua. El efluente se recoge de la parte intermedia, evitando así la salida de las grasas. Es importante que el efluente con contenido de grasas esté canalizado independientemente de las aguas fecales.



$$TN = \frac{n^{\circ} \text{comidas} \times V_M \times F \times 1,3}{3.600 \times t}$$

Según la norma UNE EN 1825-2 (consultar la norma para otros casos).
 Para el cálculo según el número de comidas al día, se ha considerado:
fr: Coeficiente del agente detergente y de aclarado. $fr=1,3$ Cuando la utilización de agentes de detergentes y de aclarado es ocasional o siempre.
ft: factor de temperatura. $ft=1$, cuando la temperatura de las aguas residuales a la entrada del separador de grasas es $\leq 60^{\circ}C$.
fd: factor de densidad. $fd=1$, cuando las aguas proceden de cocinas, etc.
 La densidad de la grasa/aceite es inferior a $0,94 \text{ gr/cm}^3$.
 (a) restaurante escolar, cocina de empresa, etc.

| TN | N° COMIDAS / DÍA | | | |
|----|--|---|---|--|
| | COCINA COLECTIVA (a) (1 servicio / día) $V_M=5 F=20 t=8$ | RESTAURANTE (1 servicio / día) $V_M=50 F=8,5 t=8$ | RESTAURANTE (2 servicios / día) $V_M=50 F=8,5 t=16$ | HOTEL (2 servicios / día) $V_M=100 F=5 t=12$ |
| 1 | ≤ 220 | ≤ 50 | ≤ 100 | ≤ 65 |
| 2 | ≤ 440 | ≤ 105 | ≤ 205 | ≤ 130 |
| 3 | ≤ 660 | ≤ 155 | ≤ 310 | ≤ 200 |
| 4 | ≤ 880 | ≤ 210 | ≤ 415 | ≤ 265 |
| 5 | ≤ 1.100 | ≤ 260 | ≤ 520 | ≤ 330 |
| 7 | ≤ 1.550 | ≤ 365 | ≤ 730 | ≤ 465 |
| 8 | ≤ 1.770 | ≤ 415 | ≤ 830 | ≤ 530 |
| 9 | ≤ 1.990 | ≤ 470 | ≤ 935 | ≤ 595 |
| 11 | ≤ 2.435 | ≤ 575 | ≤ 1.145 | ≤ 730 |
| 12 | ≤ 2.650 | ≤ 625 | ≤ 1.250 | ≤ 800 |

HORAS DE FUNCIONAMIENTO: (a) 8 h
 a) restaurante, comedores de empresa o escolares, etc.

FORMATO RECTANGULAR

| REFERENCIA | TN | L mm | H mm | A mm | E mm | S mm | DN | Vu Separador (l) | V Total (l) | Ø Boca acceso mm | Peso aprox. Kg |
|------------|------|-------|------|-------|------|------|-----|------------------|-------------|------------------|----------------|
| SG 0,5 | 0,5 | 690 | 405 | 515 | 265 | 170 | 110 | - | 100 | 313 | 10 |
| SG 0,75 | 0,75 | 970 | 475 | 456 | 355 | 305 | 110 | - | 200 | 313 | 15 |
| SG 1 | 1 | 1.315 | 580 | 880 | 440 | 410 | 110 | 340 | 500 | 567 | 25 |
| SG 3 | 3 | 1.660 | 750 | 1.060 | 610 | 580 | 110 | 765 | 1.000 | 567 | 45 |

FORMATO CILÍNDRICO

| REFERENCIA | TN | D mm | H mm | E mm | S mm | DN | Vu Separador (l) | V Total (l) | Ø Boca acceso mm | Peso aprox. Kg |
|------------|----|-------|-------|-------|-------|-----|------------------|-------------|------------------|----------------|
| SG 5 | 5 | 1.600 | 1.240 | 940 | 850 | 160 | 1.340 | 1.800 | 567 | 45 |
| SG 7 | 7 | 1.600 | 1.490 | 1.190 | 1.140 | 160 | 1.940 | 2.200 | 567 | 55 |
| SG 8 | 8 | 1.740 | 1.590 | 1.290 | 1.240 | 160 | 2.500 | 3.000 | 567 | 65 |
| SG 12 | 12 | 2.120 | 1.600 | 1.260 | 1.210 | 160 | 3.450 | 4.000 | 567 | 100 |

ACCESORIOS OPCIONAL

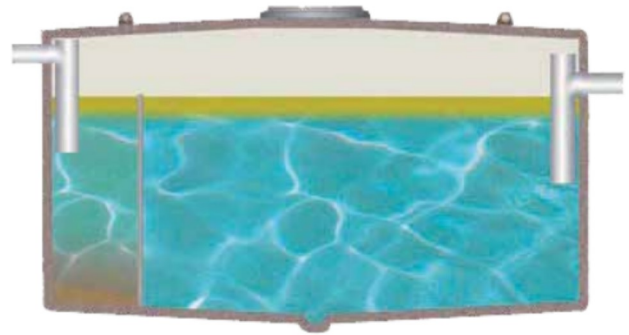
| REFERENCIA | DESCRIPTION |
|------------|-----------------|
| INH | Alarma de nivel |



EXIJA EL MARCADO CE

SEPARADOR DE GRASAS CON DESARENADOR

Fabricado según la norma UNE- EN 1825-1



FORMATO RECTANGULAR

| REFERENCIA | TN | L mm | H mm | A mm | E mm | S mm | DN | V. Desarenador l | Vu Separador l | V Total l | Ø Boca acceso mm | Peso aprox. Kg |
|------------|----|-------|------|-------|------|------|-----|------------------|----------------|-----------|------------------|----------------|
| SGD 1 | 1 | 1.335 | 580 | 855 | 440 | 410 | 110 | 105 | 240 | 500 | 567 | 25 |
| SGD 2 | 2 | 1.660 | 750 | 1.060 | 610 | 560 | 110 | 230 | 550 | 1.000 | 567 | 45 |

FORMATO CILÍNDRICO

| REFERENCIA | TN | D mm | H mm | E mm | S mm | DN | V. Desarenador l | Vu Separador l | V Total l | Ø Boca acceso mm | Peso aprox. Kg |
|------------|----|-------|-------|-------|-------|-----|------------------|----------------|-----------|------------------|----------------|
| SGD 4 | 4 | 1.600 | 1.240 | 940 | 890 | 110 | 410 | 1.390 | 1.800 | 567 | 45 |
| SGD 5 | 5 | 1.600 | 1.600 | 1.190 | 1.140 | 160 | 550 | 1.370 | 2.200 | 567 | 55 |
| SGD 6 | 6 | 1.740 | 1.590 | 1.290 | 1.240 | 160 | 670 | 1.732 | 3.000 | 567 | 65 |
| SGD 8 | 8 | 2.120 | 1.600 | 1.260 | 1.210 | 160 | 820 | 2.700 | 4.000 | 567 | 100 |
| SGD 10 | 10 | 2.120 | 2.050 | 1.710 | 1.660 | 160 | 1.020 | 3.860 | 5.000 | 567 | 105 |

FORMATO DEPÓSITO-CUBA

| REFERENCIA | TN | L mm | D mm | E mm | S mm | DN | V. Desarenador l | Vu Separador l | V Total l | Ø Boca acceso mm | Peso aprox. Kg |
|------------|----|-------|-------|-------|-------|-----|------------------|----------------|-----------|------------------|----------------|
| SGD 11 | 11 | 2.930 | 1.750 | 1.406 | 1.356 | 200 | 1.100 | 4.370 | 6.000 | 567 | 150 |
| SGD 13 | 13 | 2.900 | 2.120 | 1.745 | 1.695 | 200 | 1.300 | 6.690 | 8.000 | 567 | 180 |
| SGD 17 | 17 | 3.620 | 2.120 | 1.770 | 1.720 | 200 | 1.700 | 8.490 | 10.000 | 567 | 225 |

ACCESORIOS OPCIONALES

| REFERENCIA | DESCRIPCIÓN |
|------------|-----------------|
| INH | Alarma de nivel |