

SEPARADOR 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 influente con contenido de grasas esté canalizado independientemente de las aguas fecales.

CÁLCULOS

$$TN = \frac{N^{\circ} \text{ comidas} \times Vm \times F \times Fd \times Ft \times Fr}{3.600 \times t}$$



Vm = Volumen agua por ración de comida

F = Coeficiencia del caudal punta

t = Tiempo medio de funcionamiento diario (horas)

Fd = Factor densidad aceites ($d > 0,94 \text{kg/l} = 1,5$; $d \leq 0,94 \text{kg/l} = 1$)

Ft = Factor temperatura ($>60^{\circ}\text{C} = 1,5$; $\leq 60^{\circ}\text{C} = 1$)

Fr = Factor uso productos limpieza (nunca=1; ocasionalmente o siempre=1,3)

INSTALACIONES PROFESIONALES DE COCINA	Vm	F
COCINAS HOTELES	100	5
RESTAURANTES ESPECIALIDADES	50	8,5
COCINAS DE EMPRESAS Y UNIVERSIDADES	5	20
HOSPITALES	20	13
COCINAS ABIERTAS TODO EL DÍA	10	22

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	235	110	-	100	313	10
SG 0,75	0,75	970	475	615	335	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	800	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	890	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 OPCIONALES

REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
INH	Alarma de nivel
FSG	Cestillo-filtro entrada aguas

SEPARADOR DE GRASAS CON DESARENADOR



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 influente se recoge de la parte intermedia, evitando así la salida de las grasas. Es importante que el influente con contenido de grasas esté canalizado independientemente de las aguas fecales.

El separador de grasas con desarenador dispone de un primer compartimento para la retención de las arenas que pueda arrastrar el agua.



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	950	900	110	410	1.020	1.800	567	45
SGD 5	5	1.600	1.600	1.190	1.140	160	550	1.360	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	1.400	1.350	200	1.100	4.290	6.000	567	150
SGD 13	13	2.780	2.120	1.745	1.695	200	1.300	6.650	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
FSG	Cestillo