PREMIER TECH

Separador de grasas
Bajo fregadero

REWATEC®

FICHA TÉCNICA

Modelo – 0,75 L/s



Descripción

Las aguas procedentes de actividades de preparación de alimentos (cocinas industriales, restaurantes, algunas industrias agroalimentarias…) llevan materiales grasos y aceitosos de origen animal y vegetal. Antes del vertido de estas aguas al sistema de depuración o a la red de saneamiento local es importante el uso de separadores de grasas para evitar su solidificación en el sistema o su vertido.

Los separadores de grasas son equipos de pretratamiento físico de las aguas contaminadas con grasas, mediante los cuales se separan los aceites presentes en las aguas residuales.

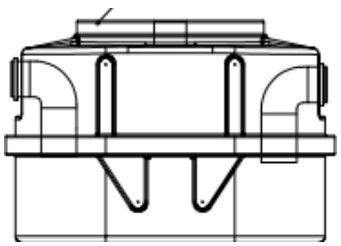
Este modelo de separadores es para instalación directa bajo el fregadero. Están fabricados en polietileno de alta densidad (PEAD). Su utilización no es adecuada para recibir aceites residuales concentrados.

Los separadores de grasas solo pueden recibir aguas grises. En caso de que se instale en conjunto a sistemas de depuración de aguas residuales es obligatorio separar las aguas negras de las grises. Una vez ya se han separado las grasas y los aceites se podrían volver a unir los dos sistemas.

Dimensiones

EAN	TN (L/s)	V_t (L)	L (mm)	W (mm)	H (mm)	Ø (mm)	H_e (mm)	H_s (mm)	P (kg)	T (mm)
5600379812690	0,75	200	1.050	560	710	DN110	450	430	12	500 x 400

TN: Tamaño nominal – Caudal; V_t: Volumen total; L: Largo; W: Ancho; H: Alto; H_e, Altura entrada; H_s: Altura salida; P: Peso; T: Tapa.



Mantenimiento

Para vaciar el depósito basta con abrir las tapas y utilizar una manguera para aspirar las grasas acumuladas. Las paredes lisas ayudan a la limpieza interior, si es necesario. El mantenimiento de estos sistemas y la gestión de los residuos deben ser realizados por un gestor de residuos peligrosos certificado.