PREMIER TECH

Separadores de grasas

REWATEC®

FICHA TÉCNICA

Modelo - Enterrado 1 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.

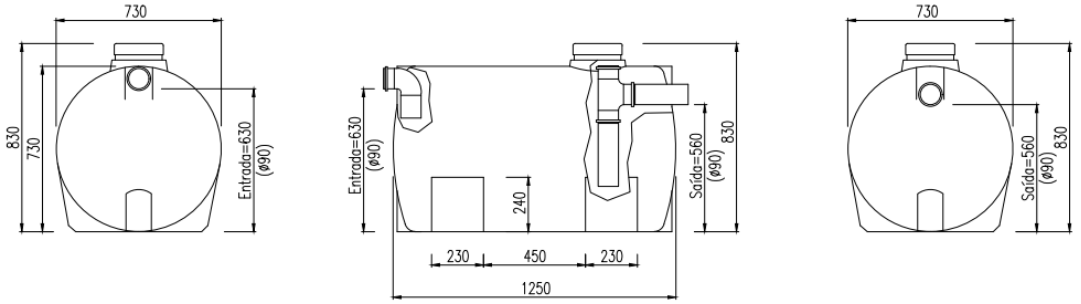
Los separadores son fabricados en polietileno de alta densidad (PEAD) y están diseñados para recibir aguas oleosas producidas en las instalaciones. Su utilización no es adecuada para recibir aceites residuales concentrados.

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

EAN13	TN (L/s)	V_t (L)	L (mm)	W (mm)	H (mm)	Ø (mm)	H_e (mm)	H_s (mm)	P (kg)	T (mm)
5600379812713	1,0	500	1.250	730	830	DN90	630	580	26	Ø220

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

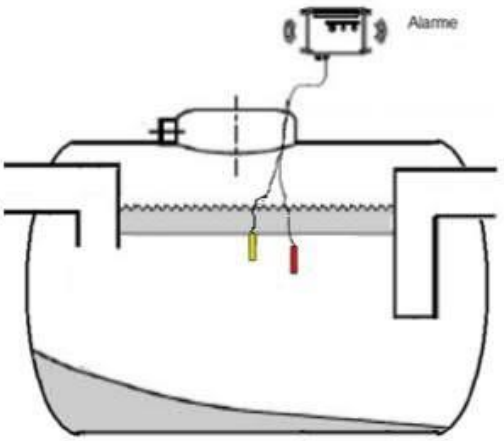


Mantenimiento

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.

Accesorio - Sistema de alarma de nivel máximo

El sistema de alarma se utiliza para la detección de exceso de capas flotantes en los separadores. Consta de dos sondas de conductividad y un panel eléctrico de control y alarma.



Cuando se produce el aislamiento de una de las sondas debido al crecimiento de la capa flotante, se activa la alarma (visual y sonora), indicando la necesidad de limpiar el sistema. El cuadro eléctrico debe fijarse en una pared protegida, lo más cerca posible de la unidad instalada, de forma que el cable de conexión de las sondas no supere los 15 metros de longitud. La conexión de las sondas al cuadro, así como su alimentación, debe ser realizada por un electricista, de acuerdo con el esquema eléctrico suministrado.

Cada vez que se dispara la alarma por exceso de grasas, hay que limpiar el sistema y los sensores.

Durante la instalación se debe colocar un tubo aislante para pasar el cable de la sonda al cuadro eléctrico.

Se recomienda la instalación de un sistema de alarma cuando hay un uso intensivo del equipo o cuando el usuario desea una mayor comodidad de trabajo, no requiriendo visitas periódicas de inspección, así como para facilitar la creación de rutinas de mantenimiento.