

Devolvamos lo mejor a la tierra

6630
10/12/2018

Descripción

Un separador de grasas es un equipo destinado a separar y almacenar las materias sólidas, las grasas y los aceites de origen animal y vegetal contenidas en las aguas residuales.

Implantación en viviendas unifamiliares, pequeñas colectividades y en industrias (cocinas colectivas, restaurantes).

Nuestros equipos se fabrican conforme a la normativa europea EN 1825-1 y disponen de marcado CE.

Estos equipos llevan integrado un decantador de volumen 100 L.

La capacidad de retención de las grasas es de 40 L. por L/s de caudal nominal.



Opcionales

Para el vaciado del equipo se suministra opcionalmente y bajo pedido la referencia OD4BB, consistente en un sistema de aspiración y racor bombero. El instalador debe suministrar y colocar el tubo de aspiración en PVC presión desde la salida del separador de grasas hasta el punto dónde se quiere hacer la extracción y colocar el racor de bombero suministrado por Simop España, S.A.

Otros opcionales disponibles bajo pedido son:

- Alarma de nivel de grasas ANG-14320E.
- Realce de polietileno modelo RH602 de altura 250 mm.

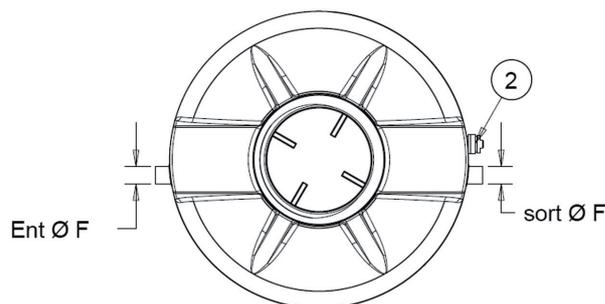
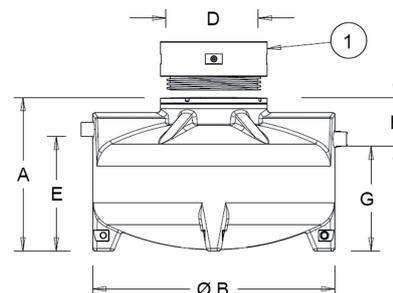
Instalación (Ver ficha P046)

El equipo está previsto para ser enterrado en presencia de capa freática o en terreno hidromorfo donde el nivel no supere la generatriz superior del equipo.

En caso de paso de vehículos o en caso de distancia superior de 40 cm entre la parte superior del equipo y la superficie, será necesario colocar una losa de protección de hormigón armado, colocada justo a nivel del realce y apoyada sobre el terreno firme, de alrededor de la excavación, de modo que las cargas no las soporte el equipo.

Se seguirán las indicaciones recogidas en la ficha de instalación P046. La tapa deberá ser accesible siempre para permitir el mantenimiento.

Será necesario prever una ventilación para la evacuación de gas lo más alta posible. Aconsejamos para la ventilación un tubo de diámetro mínimo 110 mm que deberá ir cubierto de un dispositivo que impida la entrada de insectos y pequeños animales.



Mantenimiento

La empresa de limpieza deberá realizar el vaciado del equipo regularmente, de 15 días a 2 meses, en función de la cantidad de materias sólidas acumuladas.

Después de cada vaciado es imprescindible volver a llenar inmediatamente el separador enteramente con agua a temperatura ambiente (abriendo grifos de la cocina, etc...).

Referencia	Caudal nominal (L/s)	A (mm)	Ø B (mm)	D (mm)	E (mm)	Ø F (mm)	G (mm)	H (mm)	Vol. Dec. (L)	Vol. Sep. (L)	Dispositivo extracción
SG2/6630/01	1	765	1244	600	485	100	415	350	103	262	OD4-BBT1
SG2/6630/02	2	1059	1244	600	779	100	709	350	205	509	OD4-BBT2
SG2/6630/03	3	1356	1244	600	1076	100	1006	350	306	756	OD4-BBT3
SG2/6630/04	4	1100	1720	600	825	100	755	345	416	982	OD4-BBT4
SG2/6630/05	5	1330	1720	600	975	160	905	425	526	1228	OD4-BBT5
SG2/6630/06	6	1475	1720	600	1120	160	1050	425	612	1468	OD4-BBT6
SG2/6630/07	7	1635	1720	600	1280	160	1210	425	722	1720	OD4-BBT7