

*Devolvamos lo mejor a la tierra*

GARANTÍA  
**20 AÑOS**  
CONTRA LA  
CORROSIÓN

**6612**  
12/07/2022

### 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 grises.

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.

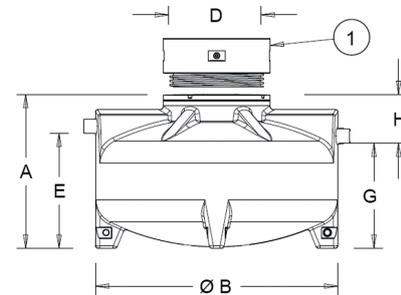


### Opcionales

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

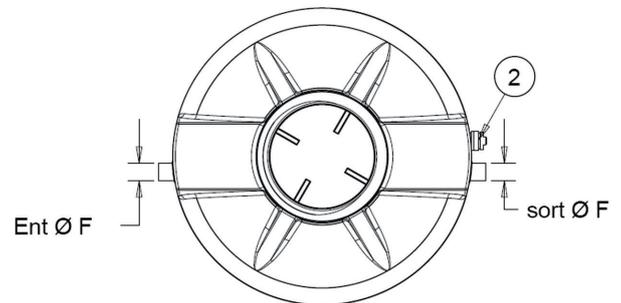
Este equipo puede ir enterrado o instalado en superficie. En cualquiera de los dos casos será necesario prever una ventilación para la evacuación de gas lo más alta posible. Aconsejamos para la ventilación un tubo de diámetro mínimo 110 mm que deberá ir cubierto de un dispositivo que impida la entrada de insectos y pequeños animales.

Este equipo no está preparado para la instalación en capa freática.

Para equipos que deban ir enterrados en capa freática o en terreno hidromorfo, escoger gama de productos correspondiente a ficha técnica 6630.

Instalación enterrado: se seguirán las indicaciones recogidas en la ficha de instalación P045.

Instalación en superficie: el equipo se instalará sobre una superficie perfectamente nivelada, plana y lisa. La tapa será siempre accesible para poder realizar los trabajos de mantenimiento.



### Mantenimiento

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

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

Referencia	Caudal nominal (L/s)	A (mm)	Ø B (mm)	Ø D (mm)	E (mm)	Ø F (mm)	G (mm)	H (mm)	Vol. Dec. (L)	Vol. Sep. (L)
SG2/6612/01	1	765	1244	600	485	100	415	350	103	262
SG2/6612/02	2	1059	1244	600	779	100	709	350	205	509
SG2/6612/03	3	1356	1244	600	1076	100	1006	350	306	756
SG2/6612/04	4	1100	1720	600	825	100	755	345	416	982
SG2/6612/05	5	1330	1720	600	975	160	905	425	526	1228
SG2/6612/06	6	1475	1720	600	1120	160	1050	425	612	1468
SG2/6612/07	7	1635	1720	600	1280	160	1210	425	722	1720