



FILTRACIÓN

SEPARADOR DE GRASAS

Código Artículo: CSG
01.08.2017

INFORMACIÓN TÉCNICA

Aplicaciones	Separa y recupera grasas animales, aceites vegetales y residuos.
Propiedades	Diseño compacto y funcional. Escaso mantenimiento.
Materiales	Acabado completo en inox.
Instalación	Debe instalarse en un plano regular y horizontal asegurando su estabilidad. Debe conectarse la entrada lo más cerca posible a la zona de grasas y la conexión de salida lo más cerca posible del sumidero de desagüe. El conexionado de entrada y salida se realiza con el sistema de tuberías normlizado.



MODELOS

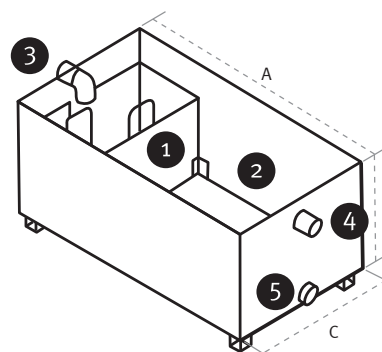
Modelo	CSG75 (SN 0,75)	CSG100 (SN 1)	CSG200 (SN 2)
l/s (N/s)	0,3	0,5	2
S. mínima separación grasas 0,25x N/S (m ²)	0,075	0,125	0,5
Superficie real (m ²)	0,15	0,25	0,95
Volumen mín. zona recogida grasas 40xN/S(l)	12	25,9	102
Entrada/salida Ø (mm)	65	65	100
Largo A (mm)	490	825	1.650
Alto B (mm)	320	455	707
Ancho C (mm)	350	450	900

COMPONENTES

1. Colector de lodos.
2. Cámaras.
3. Entrada de grasas.
4. Salida sumidero.
5. Válvula de vaciado.

FUNCIONAMIENTO

1. En el primer uso, sacar la tapa del separador de grasas para comprobar que el llenado de agua alcanza el nivel de rebose. Volver a colocar la tapa.
2. Las aguas residuales acceden por el tubo de entrada hasta el colector de lodos, donde se filtra el agua dejando atrás la grasa y otros residuos.
3. Una vez el agua está filtrada en la cámara, ya puede ser evacuada a través de la salida sumidero.
4. Periódicamente se deberá limpiar el colector mediante una pala o colador. Puntualmente se deberá retirar el colector de lodos y vaciarlo de los residuos acumulados.



NORMATIVAS

Fabricación: Bajo normativa europea EN 1825-1 y alemana DIN 4040.