

Ficha Técnica

Manual

Separador de grasas



Año estampación: 10
EN 1825-1
R.F.:A1

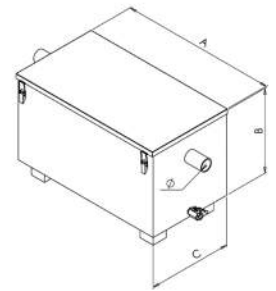
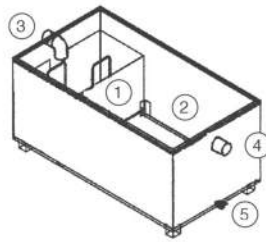
Separa y recupera grasas, aceites y residuos.

El separador de grasas cumple con la normativa UNE-EN 1825-1.

Características:

- Acabado completo en Inox.
- Diseño compacto y funcional.
- Escaso mantenimiento.

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



Modelo	l/s (N/s)	S. mínima separación grasas 0,25x N/S	Superficie real	Volumen mín. zona recogida grasas 40xN/S(l)	Volumen real zona recogida grasas (l)	Entrada/salida Ø mm	Largo (A)	Alto (B)	Ancho (C)
SN 0,75	0,3	0,075 m ²	0,15 m ²	12 L	15,2 L	65	495	386	448
SN 1	0,5	0,125 m ²	0,25 m ²	20L	25,9 L	65	830	492	448
SN 2	2	0,5 m ²	0,95 m ²	80 L	102 L	100	1652	787	899

Manual de instalación

El separador de grasas se debe instalar en un plano regular y horizontal asegurando su estabilidad.

Realizar la conexión de 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 normalizado. El DN de conexión se realiza según la siguiente relación:

- SN 0,75 y SN 1 - DN 65
- SN 2 - DN 100

Manual de uso

En el primer uso, sacar la tapa del separador de grasas para comprobar que el llenado de agua alcanza el nivel de rebose. Una vez realizada esta comprobación, volver a colocar la tapa.

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. Una vez el agua filtrada está en la cámara, ya puede ser evacuada definitivamente a través de la salida sumidero. Según su uso, periódicamente se deberá limpiar el colector mediante una pala o colador. Además, puntualmente se deberá retirar el colector de lodos y vaciarlo de los residuos acumulados.

Manual de mantenimiento

En primer lugar, cerrar el paso de agua hacia el separador de grasas.

Posteriormente, sacar la tapa para comprobar el nivel de grasas. Cuando el nivel rebasa 1cm el nivel del agua se llevará a cabo la extracción de la grasa mediante un colador o una pala habilitada para este procedimiento.

Para una limpieza completa, extraer el colector de lodos del separador de grasas, limpiarlo a fondo y colocarlo de nuevo en su posición inicial.

Se recomienda limpiar la cámara, después del vaciado de agua correspondiente, cada determinado periodo de tiempo, según el nivel de uso que se haga.

Para realizar el vaciado del agua de la cámara se tiene que accionar la válvula situada en la parte inferior del lado del sumidero.