

FICHA TECNICA

POLIESTER LUIS PINO, S.L.



SEPARADORES DE GRASAS

Los separadores de grasas son un elemento esencial en el tratamiento de aguas residuales y están diseñados para reducir la carga de grasas de tipo animal y vegetal, así como los jabones, de las aguas residuales.

Construidos en base a la norma UNE-EN-1825.

Es el proceso por el cual se eliminan las grasas, aceites y demás materias flotantes ligeras que pueden entorpecer los procesos posteriores, bloqueando o permitiendo la acumulación de gases como amoníaco y sulfhídrico en el agua.

En este tipo de separadores el depósito actúa como decantador y separador de las grasas. El agua se mantiene el tiempo suficiente para permitir que las grasas asciendan a la superficie formando una capa sobre drenante o también llamada nata. A continuación el agua se toma de la parte inferior y se lleva al equipo de depuración.

Debido a que el depósito es un decantador se producen unas reacciones químicas, que se desarrollan en forma de gases (metano) que deben ser eliminados mediante ventilación.

El rendimiento del equipo en condiciones normales de funcionamiento es de aproximadamente el **90%**.

INSTALACION:

El separador de grasas se instala siempre antes de la fosa, nunca después de esta.

El separador debe instalarse lo más cerca posible del punto de salida del agua (10m máximo) con objeto de evitar obturaciones en la canalización y en un lugar de fácil acceso para permitir su mantenimiento.

El proceso para enterrar el depósito se realizará siguiendo las normas para enterrar depósitos que se adjuntan, con el equipo, para poder garantizar el perfecto funcionamiento del separador.

MANTENIMIENTO:

Se debe tener en cuenta que el mantenimiento debe de ser periódico, la frecuencia de limpieza variará en función de las características del efluente de entrada.

Una vez al mes comprobar el buen funcionamiento del equipo por medio de la boca de registro.

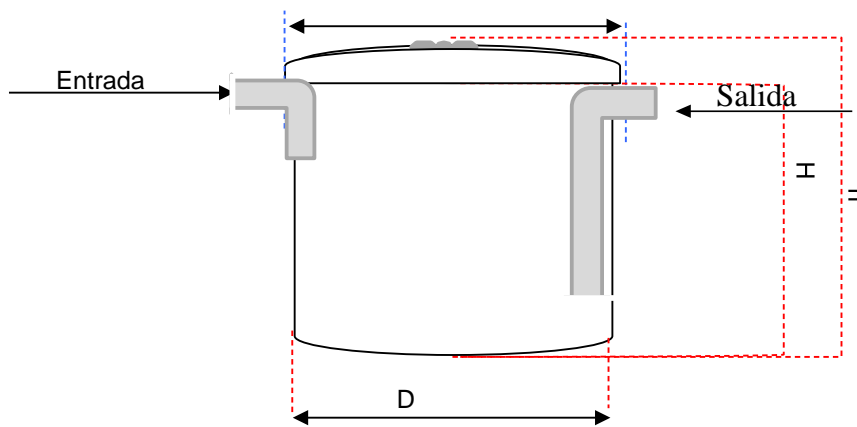
Antes de tener el separador saturado se deben vaciar los lodos y las ntas (grasas acumuladas en la parte superior del agua)

SEPARADORES DE GRASAS

ADVERTENCIA: Este equipo no es apto para productos como aceites de origen mineral y sintético, gasoil, etc. Para ello se requiere un equipo de separación de hidrocarburos.

Hay que tener en cuenta que un separador solamente pueden entrar aguas grises, nunca aguas negras o fecales y aguas pluviales.

Formato cilíndrico



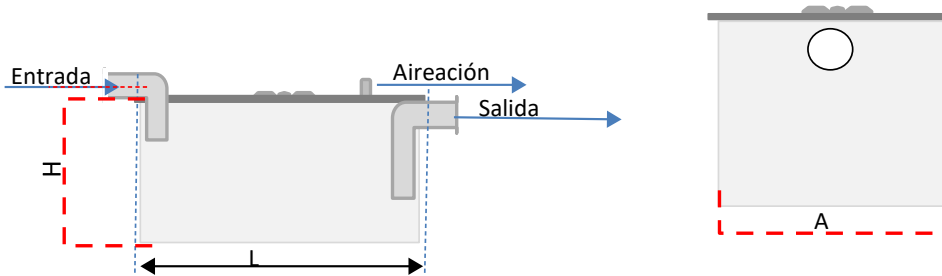
Tolerancia en dimensiones.: ±5 Cm.

POLESTER
LUIS PINO, S.L.

Capacidad	Diámetro Superior D	Diámetro Inferior d	Altura H	Altura h	□ Tubos
300 L	0,75	0,60	0,87	1,02	125
500 L	0,90	0,75	1,05	1,12	125
1.000 L	1,10	0,90	1,35	1,52	125
2.000 L	1,54	1,35	1,35	1,62	160
3.000 L	1,72	1,50	1,45	1,52	160
5.000L	1,85	1,75	1,88	1,96	160

SEPARADORES DE GRASAS

Formato rectangular

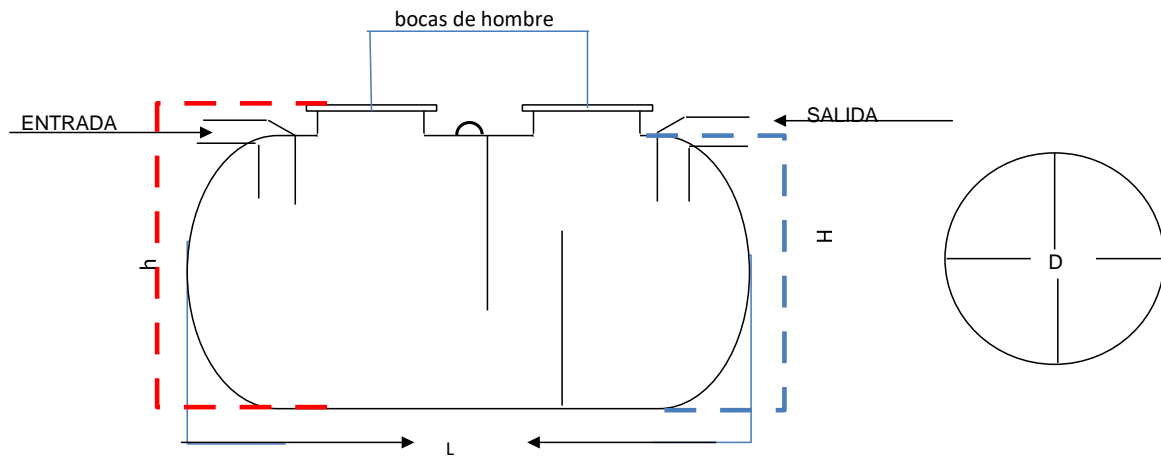


POUESTER
Luis PiNO, S.L.

Capacidad	Largo L	Alto H	Ancho A	□ Tubos
1.000L	0,75	0,60	0,87	125

SEPARADORES DE GRASAS

Formato horizontal con desarenador



Tolerancia en dimensiones.: ± 5 Cm.

 **POLIESTER**
LUIS PINO, S.L.

SEPARADORES DE GRASAS

Capacidad	Diámetro D	Longitud L	Altura H	Altura total h	Ø Tuberías
1.000 L	1,00	1,48	1,00	1,10	125
1.500 L	1,00	2,15	1,00	1,10	125
2.000 L	1,00	2,76	1,00	1,10	160
3.000 L	1,60	1,80	1,60	1,70	160
4.000 L	1,60	2,30	1,60	1,70	160
5.000 L	1,60	2,80	1,60	1,70	200
6.000 L	1,60	3,30	1,60	1,70	200
7.000 L	1,60	3,80	1,60	1,70	200
8.000 L	2,00	2,93	2,00	2,10	200
10.000 L	2,00	3,56	2,00	2,10	200
12.000 L	2,50/2,00	2,90/4,20	2,50/2,00	2,60/2,10	200
15.000 L	2,50	3,52	2,50	2,60	200
20.000 L	2,50	4,53	2,50	2,60	200