



Rev.3_28.06.24

SEPARADOR DE GRASAS

ECODEPUR® SG-ECO PE 100

SOLUCIÓN DEBAJO DEL BANCO

SEPARADORES DE GRASAS ECODEPUR® SG-ECO PE 100

Los Separadores de Grasas ECODEPUR® SG-ECO PE 100 están hechos de polietileno y están destinados a la recepción y tratamiento de aguas residuales grasas de uso doméstico o industrial, originadas por el manejo de alimentos.

VENTAJAS

- Instalación debajo del banco;
- Elevada resistencia mecánica e insensibilidad a la corrosión;
- Facilidad de instalación y mantenimiento;
- Estanqueidad total;
- Sin consumo energético.



APLICACIÓN

Las aguas residuales producidas en el procesamiento de alimentos están cargadas de aceites y grasas que interfieren en los sistemas de drenaje y tratamiento de aguas residuales.

TUBERÍAS	TRATAMIENTO BIOLÓGICO	TRATAMIENTO DE FANGOS
<ul style="list-style-type: none"> • Obstrucción total o parcial de cañerías y tuberías, debido a la acumulación gradual de aceites y grasas; • El desgaste y degradación de tuberías; • Costes elevados asociados a la limpieza de cañerías y tuberías; • Olores desagradables en la cañería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento de la carga orgánica; • Disminución de la biodegradabilidad del efluente; • Potenciación de la formación de espumas, debido al cambio de la tensión superficial del agua residual; • Aumento del consumo de energía de los sistemas de tratamiento, debido a la reducción del coeficiente de transferencia de oxígeno; • Una de las causas responsables por el incumplimiento de los parámetros de vertido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Problemas de funcionamiento de espesadores de fangos debido a la presencia de aceites y grasas; • Aumento del consumo de energía; • Dificultad en la conducción de los fangos a destino final adecuado; • En el caso de la existencia de digestores anaeróbicos puede afectar fuertemente su funcionamiento, lo cual inhibe el crecimiento de microorganismos necesarios para su funcionamiento.



La instalación de un separador de grasas puede retener los aceites y grasas, evitando que causen daños a los sistemas y servicios de saneamiento, se aconseja su aplicación en las siguientes ubicaciones:

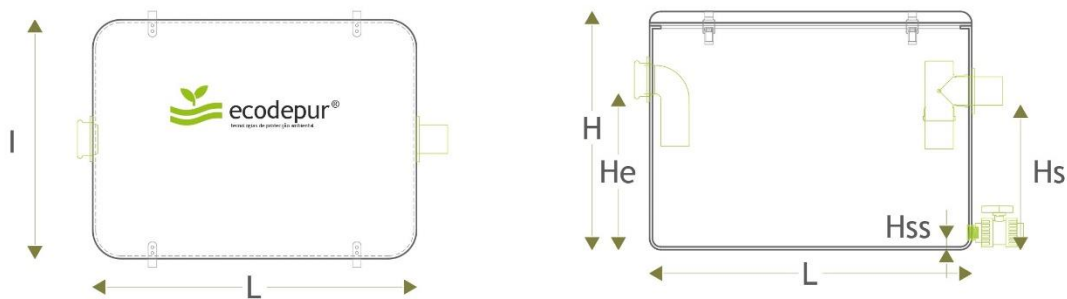
- Restaurantes;
- Refectorios;
- Hoteles;
- Escuelas;
- Bares;
- Residencias;
- Campings.

FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento de los separadores de grasas no requiere consumo energético, basándose en la separación por gravedad de materias con densidad diferente del agua. Las materias más pesadas (lodos, arenas, etc.) sedimentan en el compartimento de decantación permaneciendo ahí retenidas. Este compartimiento retiene también grasas que se encuentran en formas fácilmente flotables. A la zona de separación pasan tan sólo el agua y las sustancias más leves que el agua, principalmente las grasas que se pretende separar.

La grasa se acumula a la superficie, mientras que el agua surge a un nivel que no permite la mezcla de las fases.

DIMENSIONES

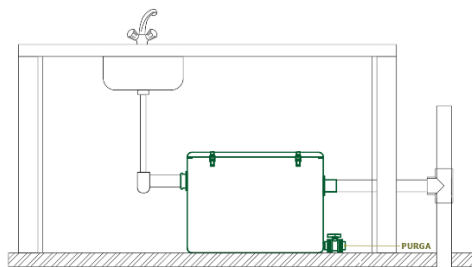


MODELO	NS (l/s)	VOLUMEN TOTAL (l)	L (mm)	I (mm)	H (mm)	He (mm)	Hs (mm)	Hss (mm)	C (mm)	Ø TUBERÍA (mm)	TUBERÍA LIMPIEZA	PESO (kg)
SG-ECO PE 100	0,5	100	570	420	420	275	255	20	Retangular abertura total	50	F 1/2"	9

Las imágenes y dimensiones pueden ser modificadas sin previo aviso. Las medidas mostradas tienen una tolerancia de $\pm 2\%$

INSTALACIÓN

La instalación de los Separadores de Grasas ECODEPUR® SG-ECO 100 debe realizarse en una estante. Continúe con la conexión de la entrada, la salida y las tuberías de limpieza.



Paralelamente, se debe tener en cuenta la siguiente consideración que la instalación del equipo debe permitir el acceso y la permanencia de las personas, en todos los lugares necesarios para llevar a cabo operaciones de mantenimiento del equipo, en condiciones seguras, bien como la apertura de la tapa. En caso de duda, siempre debe comunicarse con los servicios técnicos de ECODEPUR - Tecnologias de Protecção Ambiental, Lda.

MANTENIMIENTO

Los Separadores de Grasa ECODEPUR® SG-ECO PE 100 no requieren cuidados especiales desde el punto de vista estructural, debido a la alta resistencia e insensibilidad a la corrosión del material en el que están contruidos.

Los separadores de grasa se deben inspeccionar, descargar y limpiar regularmente.

FRECUENCIA MÍNIMA	TAREA
2 en 2 días	Apertura de la tapa de SG-ECO PE 100 para verificación e limpieza de espuma acumulada en la superficie. Colocar la espumas / grasas retiradas en envase adecuado al tipo de residuos (LER - LER 19 08 09).
2 en 2 meses	Promover la limpieza integral del separador contactando para lo efecto una Entidad Gerente de Residuos, con licencia.

La frecuencia de estas operaciones debe variar de acuerdo con la experiencia operativa del equipo.

GARANTÍA

Dos (2) años, contra posibles defectos de fabricación en el equipo.

ECODEPUR® - Tecnologias de Protecção Ambiental, Lda no asume ninguna responsabilidad, si hay signos claros de instalación, uso y mantenimiento deficientes.

CONTACTOS

Zona Industrial Casal dos Frades,
Rua B, Lote 68
2435-661 Seiça - Ourém | PORTUGAL
geral@ecodepur.pt
+351 249 571 500
www.ecodepurespana.com

TECNOLOGÍA PARA AGUA Y EFLUENTES

Todos los datos técnicos, indicaciones, fotografías u otra información proporcionada en nuestros folletos y publicaciones se proporcionan unicamente a modo de orientación. ECODEPUR® se reserva el derecho de modificar la información presentada sin previo aviso.