

► AquaGRAS R 100 a 1000

SEPARADORES DE GRASAS Y ACEITES

Fabricado en poliéster

Modelo estático

► Pre tratamiento de las aguas residuales que provienen de las cocinas y restaurantes

APLICACIÓN

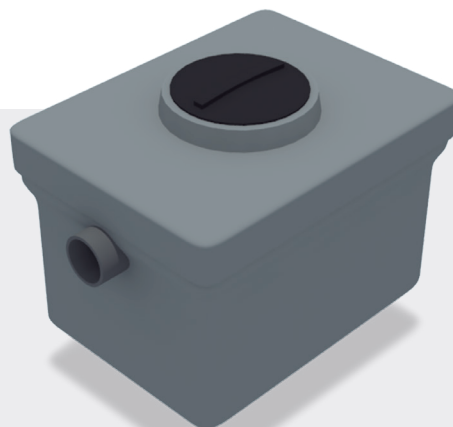
Los separadores de grasas y aceites AquaGRAS PRFV, son utilizados para la separación y retención de las grasas y aceites vegetales y/o animales, contenidos en las aguas de vertido de las cocinas.

TALLA

Gama estándar 100 a 1.000 litros*.

VENTAJAS

- ☑ Ventajas: materiales inertes a la grasa y aceites.
- ☑ Conformidad a la Norma Europea UNE EN 1825.
- ☑ Manejabilidad: equipos ligeros de fácil manipulación.



FUNCIONAMIENTO

- Las aguas contaminadas, entran en la unidad separadora a través de un tubo de PVC. Las grasas, más ligeras que el agua, suben a la superficie y las materias sólidas decantan y se depositan en el fondo del equipo. El agua pre-tratada, libre de grasas y sólidos, es descargada a través de la salida en PVC del equipo para ser vertida directamente.
- El funcionamiento del equipo está garantizado si éste está correctamente dimensionado y se realicen las tareas de mantenimiento.

DESCRIPCIÓN

- Tanque rectangular realizado en material "composite" poliéster.
- Laminado natural.
- Para enterrar ó aéreo.
- Boca Ø 315/570 mm con tapa roscada en polipropileno.
- Conexión entrada-salida PVC, adaptable a la red de saneamiento.

DIMENSIONES

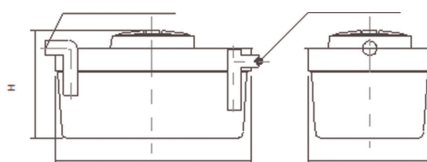
Modelo	Volumen (l)	Caudal (l/s)	Longitud L (mm)	Altura H (mm)	Ancho A (mm)	DN entrada-salida (mm)	Ø Tapa roscada (mm)	Peso (Kg)
AquaGRAS R 100	100	0,50	405	690	515	110 (PVC)	315	10
AquaGRAS R 200	200	0,75	475	970	615	110 (PVC)	315	15
AquaGRAS R 500	500	1	580	1.315	855	110 (PVC)	570	25
AquaGRAS R 1000	1000	3	750	1.660	1.060	110 (PVC)	570	45

** Aqua Ambient Ibérica se reserva el derecho a modificar las medidas. Documento no contractual. Los datos y valores se dan como indicación y pueden ser modificados sin previo aviso.

IMPLANTACIÓN

INSTALACIÓN

El equipo debe instalarse sobre un plano horizontal. Llenarse de agua antes de su puesta en marcha y después de cada vaciado.



MANTENIMIENTO

Controlar regularmente el espesor de grasas retenido (máximo 150mm) y vaciarlo cuando sea necesario, respetando una frecuencia mínima de 15 días según EN-1825-2.