

► AquaGREASE GUARDIAN/INOX D1 a D5

SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

Fabricado en acero inoxidable

Modelo automático con tapa integral

► Pretratamiento de las aguas residuales que provienen de cocinas (cocinas colectivas, restaurantes, hoteles, campings, etc).

APLICACIÓN

En las cocinas colectivas, restaurantes, establecimientos "fastfood", bares, hoteles... dónde se encuentran que la acumulación de grasas provoca a menudo obstrucciones en las tuberías, desagües embozados, malos olores y problemas de plagas.

TALLA

TN 0,75 a 3,5.

VENTAJAS

- ☑ Recoge automáticamente las grasas y aceites.
- ☑ Rendimiento de depuración: grasas y aceites vegetales y animales ≤ 96 %.
- ☑ Se puede instalar debajo del fregadero.
- ☑ Fácil instalación; sin obra civil.

FUNCIONAMIENTO

- El separador de grasas AquaGRASE GUARDIAN es totalmente automático.
- Las grasas se acumulan para ser vaciadas en un recipientelateral al menos una vez al día.
- El funcionamiento del equipo está controlado por un temporizador programable que dirige automáticamente las operaciones de recogida de grasas y aceites.



DESCRIPCIÓN

- Separador de grasas AquaGREASE GUARDIAN de acero inoxidable 304-12.
- Acabado brillante con cesta de recogida de sólidos incluida en el interior, tapa de registro de doble apertura y válvula de vaciado.
- Cuadro de mando y protección IP 65.
- Motor de 25 W de accionamiento de la rueda de recogida de grasas y aceites.
- Resistencia de la calefacción de 23 OW.
- Protecciones térmicas.
- Condensador de 1,3 Uf.

DIMENSIONES

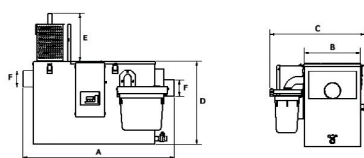
Modelo	Caudal (l/s)	Comidas/día	Longitud total (mm)	Altura H (mm)	Ancho A (mm)	DN (mm)
AquaGREASE GUARDIAN/INOX D1	0,75	150-200	640	330	310	60
AquaGREASE GUARDIAN/INOX D2	1,25	225-300	720	410	310	60
AquaGREASE GUARDIAN/INOX D3	1,75	325-400	840	450	310	90
AquaGREASE GUARDIAN/INOX D4	2,25	425-500	890	450	310	115
AquaGREASE GUARDIAN/INOX D5	3,5	+ 500	1420	560	310	115

** 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

Ver ficha técnica DQT 114.



MANTENIMIENTO

El vaciado y la limpieza del equipo se deben realizar según la frecuencia de intervención descrita en la norma EN1825-2, es decir una vez por mes y preferiblemente cada 15 días.