

## AquaCENTRALISED GGX 3,15 a 9,46



CE  
EN 1825

- Centralizado
- Modelo automático

### DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaGREASE GGXM 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. Estos equipos están construidos según la norma UNE-EN 1825-1.

### VENTAJAS

- ✓ Fácil de instalar y mantener.
- ✓ Elimina automáticamente las grasas.
- ✓ Reduce los requisitos de bombeo.
- ✓ La grasa puede ser recolectada y reciclada para generar biocombustibles.
- ✓ Requiere un mantenimiento mínimo.

### MODELOS PRO

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| ✓ Sistema de aspersión automática. | ✓ Ciclo de limpieza mensual.             |
| ✓ Botón de accionamiento.          | ✓ Función de retirada de grasas forzado. |
| ✓ Alarma acústica                  |  |

### SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

#### APLICACIONES

AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS



COCINAS  
COLECTIVAS



RESTAURANTES  
/ BARES



HOTELES



CAMPINGS



CATERING



CAFETERÍAS  
/ PASTELERÍAS

### FUNCIONAMIENTO

- ✓ Filtración: Las aguas residuales de la cocina entran en el Separador, donde un cesto perforado extraíble recoge cualquier residuo sólido.
- ✓ Separación: Los aceites y las grasas de las aguas residuales flotan hacia la superficie quedando retenidas, mientras que el agua libre de contaminantes se conduce a la red de saneamiento.
- ✓ Vaciado de grasas: Totalmente automático mediante PLC que activa una fuente de calor para licuar las grasas. A través del tambor, estas se conducen hasta el contenedor portátil para su posterior reciclaje.
- ✓ Autolimpieza / Aspersión automática (solo modelos PRO): Se activa para limpiar el Separador y reponer el nivel de agua para la separación continua de la grasa. Posibilidad de programar limpiezas mensuales y funciones adicionales de alarma.

### DISEÑO

- ✓ Acero Inoxidable de calibre 16, acabado brillante. Cesta de recogida de sólidos incluida en el interior, tapa de registro de doble apertura y válvula de vaciado.
- ✓ Motor de 25 W de accionamiento de la rueda de recogida de grasas y aceites.
- ✓ Resistencia de la calefacción de 230 W.
- ✓ Conforme las especificaciones de la norma UNE-EN 1825.

Referencia	TN	L (mm)	H (mm)	A (mm)	DN (mm)	Modelo
AquaCENTRALISED GGX 50 IS	3,15	1000	502	613	90	PRO
AquaCENTRALISED GGX 75 IS	4,75	1100	548	756	115	PRO
AquaCENTRALISED GGX 75 AST	4,75	1100	548	800	115	PRO
AquaCENTRALISED GGX 125 IS	7,91	1500	624	756	115	PRO
AquaCENTRALISED GGX 125 AST	7,91	1500	548	800	115	PRO
AquaCENTRALISED GGX 150 AST	9,45	1508	936	878	115	PRO

\*Aqua Resmat 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.

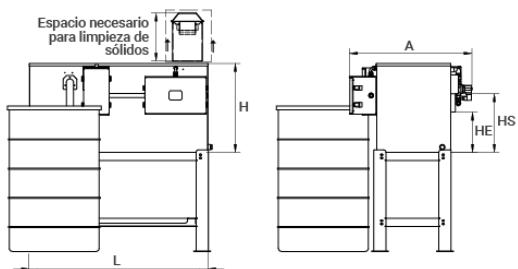
### IMPLANTACIÓN

### INSTALACIÓN

Respetar las medidas mínimas para conexiones hidráulicas y espacio necesario para el correcto mantenimiento.

### 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. Considerar como tareas diarias el vaciado del cesto de recogida de sólidos y vaciar el contenedor donde queda acumulado el aceite.



TN: Caudal (L/s) / V: Volumen / ø: Diámetro / L: Longitud / H: Altura  
A: Ancho / HE: Cota de entrada / HS: Cota de salida



ASOCIACIÓN  
EMPRESAS DE TRATAMIENTO  
DE AGUAS



FEDERACIÓN  
EUROPEA  
DE TRATAMIENTO  
DEL AGUA

Ingeniería, Fábrica, I+D+i, Aula, Show Room, Oficinas y Almacenes

MADRID · BARCELONA · LISBOA

info@aquaresmat.com · www.aquaresmat.com

Tel. +34 902 431 106

