

AquaCOMBI GGX 0,5 a 1



CE
EN 1825

SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES

AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS



HORNOS



HORNOS DE VAPOR



BARES



FAST FOOD



ESTACIONES DE WOK

- En origen
- Modelo automático con tapa integral

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaCOMBI GGX 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

- ✓ Se adapta debajo de la mayoría de los hornos, incluso los Combi.
- ✓ Fácil de instalar y mantener.
- ✓ Modo de ahorro de energía.
- ✓ Elimina la grasa automáticamente.
- ✓ Reduce los requisitos de bombeo.
- ✓ Filtración en seco para sólidos de 3 mm (en estándar).
- ✓ Los residuos recolectados pueden ser reciclados.
- ✓ Programable para funcionamiento óptimo.
- ✓ Acceso frontal al cesto de colador de alimentos.
- ✓ No es necesario abrir la tapa principal.
- ✓ Acceso lateral al contenedor de recolección de grasa.
- ✓ Garantía de 3 años.

MODELOS PRO

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

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

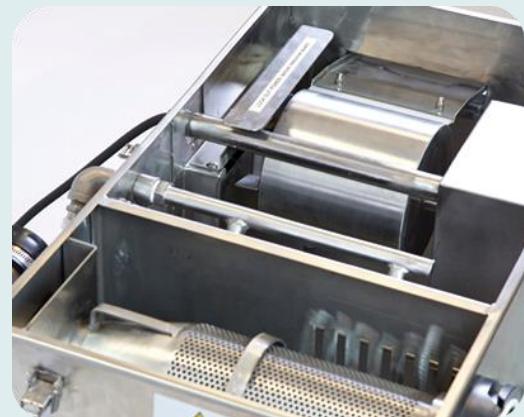
- ✓ Exterior de Acero Inoxidable de calibre 16, acabado brillante. Tapa sellada de acero inoxidable.
- ✓ Colador interno de sólidos secos.
- ✓ Sistema de calentamiento de grasa.
- ✓ Controlador PLC con notificaciones LCD / Pantalla retroiluminada.
- ✓ Control de gestión (contacto de 0V para estado de energía).
- ✓ Conexiones de entrada y salida bidireccionales.
- ✓ Juntas de goma de fácil ajuste.
- ✓ Sistema de pulverización automática.
- ✓ Tuberías y cables de alimentación ocultos en la parte trasera.
- ✓ Motor de 25 W, 230V / 50 Hz.
- ✓ Calentador de 600 W con desconexión térmica.
- ✓ Conforme las especificaciones de la norma UNE-EN 1825.

| Referencia | TN | L Total (L) | L (mm) | H (mm) | A (mm) | L Cesta (mm) | HE (mm) | HS (mm) | DN (mm) | Peso (kg) | Modelo |
|------------------|-----|-------------|--------|--------|--------|--------------|---------|---------|---------|-----------|--------|
| AquaCOMBI GGX 7 | 0,5 | 662 | 443 | 344 | 539 | 405 | 221 | 151 | 48 | 30 | PRO |
| AquaCOMBI GGX 7 | 0,5 | 662 | 443 | 605 | 539 | 405 | 20 | 412 | 48 | 30 | PRO |
| AquaCOMBI GGX 15 | 1 | 842 | 346 | 346 | 557 | 405 | 215 | 87 | 60 | 42 | PRO |

*Con bombeo.

*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

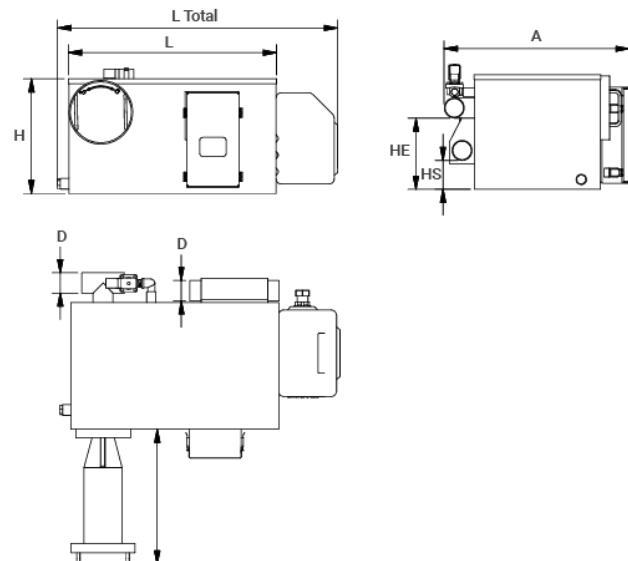
Es necesario una toma de agua caliente.

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

Conexión eléctrica monofásica.

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.



IMPLANTACIÓN CON BOMBEO

INSTALACIÓN

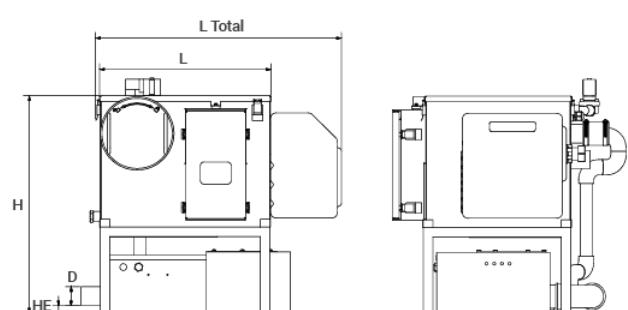
Es necesario una toma de agua caliente.

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

Conexión eléctrica monofásica.

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