

AquaGREASE NS 2 a 15



NS-B



NS-C



NS-C-W



CE
EN 1825

- Centralizado
- Manual

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaGREASE NS 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, así como las féculas. Estos equipos están contruidos según la norma UNE-EN 1825-1.

VENTAJAS

- ✓ Diseño inteligente.
- ✓ Retiene residuos de comida y grasas.
- ✓ Previene de los posibles atascos.
- ✓ Ocupa poco espacio y es portátil.
- ✓ Incorpora una ventana de inspección.
- ✓ Fácil de instalar y mantener.
- ✓ Rango de aplicación de 2 a 30 L/s (en aplicaciones simultáneas).

FUNCIONAMIENTO

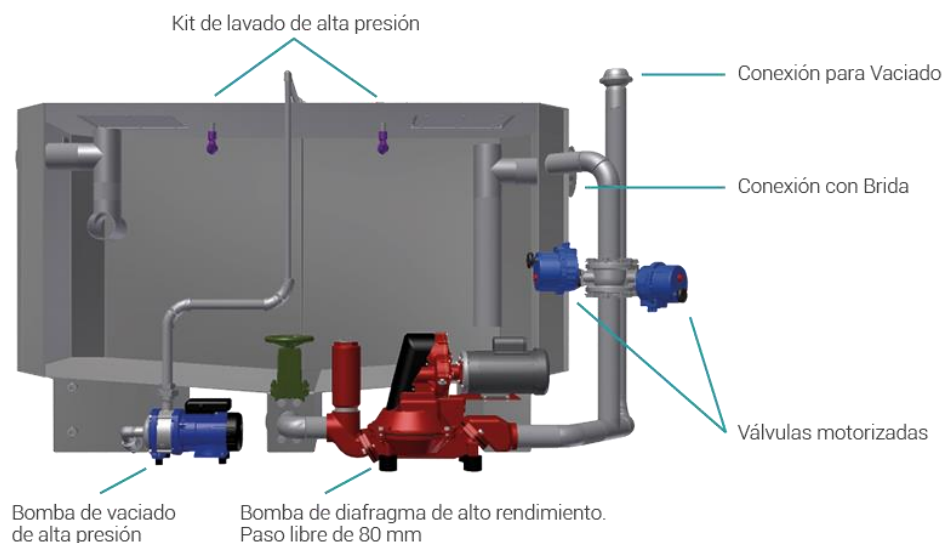
- ✓ Separación: Cuando las aguas residuales entran en el Separador, los residuos sólidos sedimentan y permanecen en el compartimento de lodos. Los aceites y las grasas flotan y quedan atrapadas detrás de un deflector. Solo el agua limpia puede fluir hacia abajo por el desagüe. Modelo básico AquaGREASE NS.
- ✓ Vaciado: El Separador debe vaciarse completamente cuando se alcance la capacidad máxima de almacenamiento de grasas. En ubicaciones donde el acceso de vehículos sea limitado, escoger la opción de bombeo para realizar el vaciado del contenido al camión.
- ✓ El funcionamiento del equipo está garantizado siempre y cuando esté correctamente dimensionado y se realicen las tareas de mantenimiento.

DISEÑO

- ✓ Estructura robusta de acero inoxidable 304.
- ✓ Acabado mate.
- ✓ Completamente estanco.
- ✓ Alta eficiencia en la recogida de sólidos y grasas.
- ✓ Ventana de inspección de tamaño completo.
- ✓ Conforme las especificaciones de la norma UNE-EN 1825.

OPCIONES

- ✓ Kit de lavado de alta presión con diferentes boquillas giratorias y tanque de almacenamiento.
- ✓ Bomba de diafragma para la recirculación yaciado.
- ✓ Válvulas motorizadas de control automático.
- ✓ Sensor de nivel para nivel alto de grasas, AquaSET GA-1.
- ✓ Conexión control remoto.



SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES

AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS



COCINAS
COLECTIVAS



RESTAURANTES
/ BARES



HOTELES



CAMPINGS



CATERING



CAFETERÍAS
/ PASTERÍAS



- ✓ **BÁSICO (B):** Dispone de una ventanilla para controlar el nivel de grasas, una trampilla superior de acero inoxidable 316 para facilitar el vaciado.
- ✓ **OPCIÓN DE CONEXIÓN A TUBERÍA (C):** Facilita la conexión a una tubería externa para el vaciado, sin necesidad de abrir la tapa superior.
- ✓ **OPCIÓN DE SISTEMA DE LAVADO (W):** Para automatizar la limpieza y el llenado de agua. Se suministra con conexión de tubería (P).



ACERO INOXIDABLE

Referencia	Configuración	TN	Comidas / día	V Total (L)	V Lados (L)	V Grasas (mm)	L Total (mm)	H Total (mm)	A Total (mm)	DN (mm)
AquaGREASE NS2-B	Básica	2	200	745	200	80	1565	1363	720	114
AquaGREASE NS4-B	Básica	4	400	1451	400	160	2006	1363	1015	114
AquaGREASE NS6-B	Básica	6	600	2185	600	240	2565	1357	1100	129
AquaGREASE NS10-B	Básica	10	1000	3713	1000	400	2840	1513	1475	168
AquaGREASE NS15-B	Básica	15	1500	5449	1500	600	2945	1730	1475	219
AquaGREASE NS2-C	Con conexión a tubería	2	200	745	400	160	1565	1363	720	114
AquaGREASE NS6-C	Con conexión a tubería	6	600	2185	600	240	2565	1367	1100	129
AquaGREASE NS10-C	Con conexión a tubería	10	1000	3713	1000	400	2840	1513	1475	168
AquaGREASE NS15-C	Con conexión a tubería	15	1500	5449	1500	600	2945	1730	1475	219
AquaGREASE NS4-C-W	+ Sistema lavado	4	400	1451	400	160	2006	1363	1015	114
AquaGREASE NS6-C-W	+ Sistema lavado	6	600	2185	600	240	2565	1367	1100	129
AquaGREASE NS10-C-W	+ Sistema lavado	10	1000	3713	1000	400	2840	1513	1475	168
AquaGREASE NS15-C-W	+ Sistema lavado	15	1500	5449	1500	600	1945	1730	1475	219

*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.

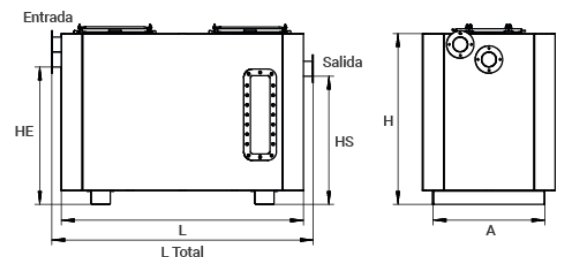
IMPLANTACIÓN

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.



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

AquaGREASE NS 2 a 15



GGNS-W-PD (NS-6, 10, 15)



GGNS-W-PD-R (NS-6, 10, 15)

OPCIONES DE BOMBEO

- NS-W-PC** (Con bomba centrífuga de lavado y vaciado)
- NS-W-PD** (Con bomba de diafragma de lavado y vaciado)
- NS-W-PD-R** (Con bomba de lavado, vaciado y recirculación)

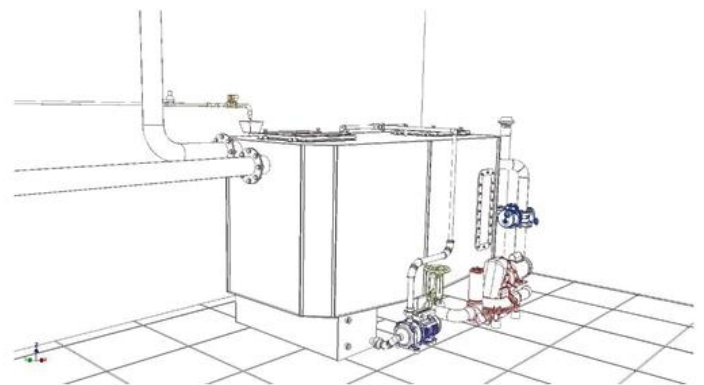


CE
EN 1825

ACERO INOXIDABLE

- ✓ **Con bomba de vaciado (PC) Bomba centrífuga.**
Para el vaciado automático del colector de grasas en los modelos NS4 a NS15. Viene con sistema de lavado (+W).
- ✓ **Con Bomba de Vaciado (PD) Bomba de Diafragma | Recirculación de Residuos (R) Combo y Sistema de Lavado (W).** Para aplicaciones industriales intensivas, opción de bomba y recirculación de mezclas grasas / lodos para un bombeo más eficiente. Incluye sistema de lavado.

Para aplicaciones industriales intensivas, opción de bomba y recirculación de mezclas grasas / lodos para un bombeo más eficiente. Incluye sistema de lavado.



Referencia	Configuración	TN	Comidas / día	V Total (L)	V Lodos (L)	V Grasas (mm)	L Total (mm)	H Total (mm)	A Total (mm)	DN (mm)
AquaGREASE NS4-W-PC	Lavado + PC	4	400	1451	400	160	2006	1363	1015	114
AquaGREASE NS6-W-PC	Lavado + PC	6	600	2185	600	240	2565	1367	1100	129
AquaGREASE NS10-W-PC	Lavado + PC	10	1000	3713	1000	400	2840	1513	1475	168
AquaGREASE NS15-W-PC	Lavado + PC	15	1500	5449	1500	600	2945	1730	1475	219
AquaGREASE NS6-W-PD-R	Lavado + PC + Recirculación	6	600	2185	600	240	2565	1367	1100	129
AquaGREASE NS10-W-PD-R	Lavado + PC + Recirculación	10	1000	3713	1000	400	2840	1513	1475	168
AquaGREASE NS15-W-PD-R	Lavado + PC + Recirculación	15	1500	5449	1500	600	2945	1730	1475	219

*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.

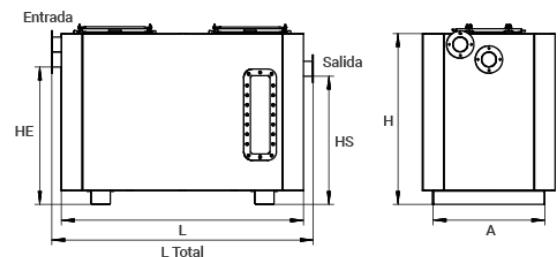
IMPLANTACIÓN

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.



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