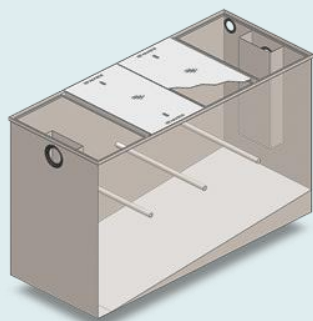


### AquaSAMI 1 a 10



CE  
EN 1825

#### DECANTADOR - SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

##### APLICACIONES

AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS



COCINAS  
COLECTIVAS



RESTAURANTES  
/ BARES



HOTELES



CAMPINGS



CATERING



CAFETERÍAS  
/ PASTELERÍAS

#### • Modelo con acceso total

##### DEFINICIÓN

Los separadores de grasas y aceites AquaSAMI 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 contruidos según la norma UNE-EN 1825-1.

##### VENTAJAS

- ✓ Conformidad: marcado CE y NF según las normas UNE EN 1825-1 y NF P16-500-1/CN.
- ✓ Certificación: marcado NF por un organismo independiente.
- ✓ Mantenimiento fácil gracias al acceso total del equipo.
- ✓ Equipo compacto hasta TN3: paso a través de las puertas.
- ✓ Fiabilidad: material inoxidable.

##### FUNCIONAMIENTO

- ✓ La diferencia de densidad de los diferentes contaminantes permite separar en dos fases: los sólidos más grandes, como restos de comida u otros desechos, se depositan en el fondo del separador, mientras que las grasas y los aceites flotan en la superficie debido a su menor densidad.
- ✓ El funcionamiento del equipo está garantizado siempre y cuando esté correctamente dimensionado y se realicen las tareas de mantenimiento.

##### DISEÑO

- ✓ Fabricado en acero Inoxidable AISI 304 L.
- ✓ Clase de resistencia 1a y 3 según NF P16-500-1/CN.
- ✓ Registros de acceso total.
- ✓ Fondos inclinados compatibles con la opción columna de vaciado.
- ✓ Volumen decantador: 100 L x TN.
- ✓ Retención grasas: 40 L x TN.
- ✓ Entrada y salida con junta adaptable.

##### OPCIONES

- ✓ Realces tipo AquaREH o AquaREHP.
- ✓ Tapas de clase A15 o B125.
- ✓ Sistema de alarma óptica y acústica AquaSET GA-1.
- ✓ Columna de vaciado con conexión racord Barcelona.

Referencia	TN	V Útil (L)	V Decantador (L)	V Grasas (L)	L (mm)	A (mm)	H (mm)	HE (mm)	HS (mm)	DN (mm)	Peso (kg)
AquaSAMI 1	1	1100	200	80	1300	1300	1300	965	895	110	40
AquaSAMI 2	2	709	200	80	1500	600	1235	1005	935	110	310
AquaSAMI 3	3	1022	300	120	2000	600	1335	1105	1035	110	395
AquaSAMI 4	4	1422	400	160	1800	1000	1235	1005	935	110	460
AquaSAMI 5	5	1766	500	200	1800	1000	1435	1205	1135	160	505
AquaSAMI 6	6	2041	600	240	1800	1000	1535	1305	1235	160	545
AquaSAMI 7	7	2391	700	280	2400	1000	1435	1205	1135	160	635
AquaSAMI 8	8	2888	800	320	3000	1000	1435	1208	1135	160	760
AquaSAMI 9	9	3177	900	360	3000	1000	1535	1305	1235	160	805
AquaSAMI 10	10	3467	1000	400	3600	1000	1435	1205	1135	160	875

\*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.

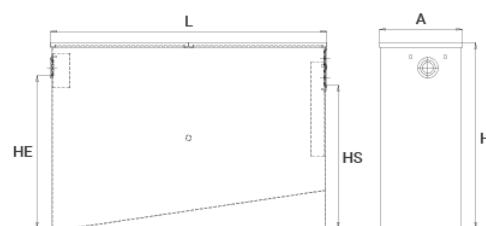
## IMPLANTACIÓN

### INSTALACIÓN

Ver ficha técnica DQT 072.

### 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