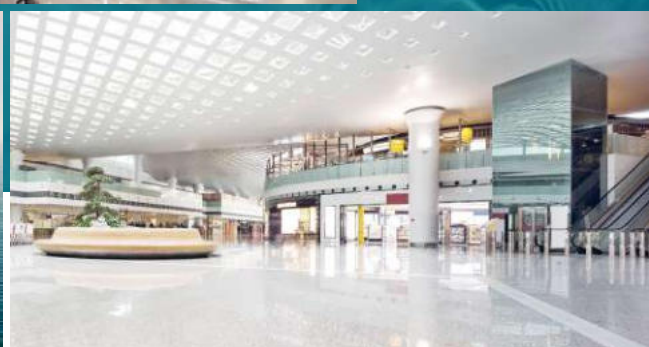


**Separadores
de Grasas**

Descalcificadores



Aqua Resmat

i b é r i c a

Un Compromiso con el Medio Ambiente



Apreciado Cliente y/o Colaborador

¡Ante todo, queremos agradecerles la confianza que ha depositado en nosotros durante todos estos años!

AQUA AMBIENT IBÉRICA S.L. empresa líder en España y Portugal en diseño y asesoramiento en Equipos y Soluciones para la Depuración de Aguas Residuales, Reciclaje de Aguas Grises, Aprovechamiento de Aguas Pluviales, Separadores de Hidrocarburos y Regulación Hidráulica.

RESMAT S.L. empresa líder en España como fabricante de Equipos prefabricados en Poliéster Reforzado en Fibra de Vidrio (PRFV) para la Separación, Depuración y Almacenamiento del Agua.

La unión de las dos empresas del mismo Grupo MTA, en **AQUA RESMAT S.L.** representa una gran oportunidad para potenciar sinergias de ambas empresas, **mejorando la organización comercial, técnica y productiva, en beneficio de todos nuestros Clientes de España, Portugal y Andorra.**

Un paso hacia adelante en su posicionamiento en el sector dando lugar, a una mayor capacidad productiva, más tecnificada, más productos y con mayores inversiones en I+D+i y en la calidad en todos nuestros productos y equipos en polietileno, poliéster y acero.

La sede principal de AQUA RESMAT está ubicada en las instalaciones de nueva construcción en el Polígono Industrial Plans de la Sala de Sallent (Barcelona), propiedad del grupo MTA con una inversión de 6M€.

Las instalaciones disponen de una superficie de 13.000 m², con un edificio de 6.000m² que alberga la nueva **Fábrica, Ingeniería, Almacenes, Oficinas, Show Room y Aula de Formación**, que ofrece unas condiciones inmejorables para el desarrollo de la actividad empresarial conjunta de la fusión y dar un mejor servicio y productos a nuestros Clientes. Disponemos de oficinas y almacén en Alcalá de Henares (Madrid) y Delegación en Lisboa.

Aqua Resmat pertenece a un grupo nacional de empresas, MTA Grupo, con **más de 60 años ofreciendo Análisis, Soluciones, Equipos y Formación para una Gestión, Ahorro, Tratamiento y Reutilización Eficiente del todo el Ciclo del Agua.**

Para finalizar, agradecerles una vez más su confianza, renovamos nuestro compromiso de servicio con ustedes en esta nueva etapa empresarial **para seguir mejorando la Calidad del Agua, Depuración de Vertidos, Reciclaje del Agua y el Medio Ambiente.**

Atentamente,

Silvia González
Directora General
Aqua Resmat, SL

Sergi Martí
CEO
Grupo MTA



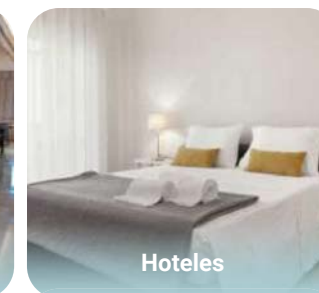
Comprometidos con el Medio Ambiente

Separadores de Grasas

Pretratamiento de Grasas

Las aguas residuales que provienen de la alimentación contienen alta carga en grasas, féculas y materia sólida en suspensión que a menudo contribuyen en la obstrucción de las redes de saneamiento. A fin de evitarlo, se debe considerar la instalación de un Separador de Grasas.

Sectores de actividad



Normativas

El Separador de Grasas es un pretratamiento de las aguas residuales con carga de grasas de origen animal o vegetal, por lo tanto, es necesaria su instalación. Estos equipos se fabrican según norma Europea EN 1825 y la norma francesa NF P 16-500-1/CN que complementa la EN 1825-1.

- UNE-EN 1825-1: Principios de diseño, características funcionales, ensayos, marcado y control de calidad.
- UNE-EN 1825-2: Selección del tamaño nominal, instalación, funcionamiento y mantenimiento.

Los Separadores de Grasas dimensionados bajo estas Directrices, no son válidos para tratar las aguas residuales que contengan grasas o aceites de origen mineral, ni para el tratamiento de emulsiones estables de grasas o aceites. Los Separadores de Féculas y los aditivos enzimáticos no están sujetos a estas Normas.

Los Separadores de Grasas deben combinarse con un decantador de lodos, compartimento de la instalación que retiene los sólidos fácilmente sedimentables. Se caracteriza por su volumen útil en agua y su capacidad de almacenamiento de lodos, que debe ser al menos igual a 2/3 del volumen del decantador. Permite también homogeneizar y enfriar el efluente antes de su tratamiento.

Principio de dimensionado

La norma UNE-EN 1825-1 precisa sobre el diseño de fabricación lo siguiente:

- Volumen desarenador: $\geq 100 \text{ litros} \times \text{TN}$
- Superficie mínima activa: $\geq 0,25 \text{ m}^2 \times \text{TN}$
- Volumen útil del separador: $\geq 240 \text{ litros} \times \text{TN}$
- Capacidad de almacenaje de grasas: $\geq 40 \text{ litros} \times \text{TN}$
- Diferencia entre flujo de agua entrada/salida: $\geq 70 \text{ mm}$

El dimensionado de un desarenador-separador de grasas está calculado en base la norma UNE-EN 1825-2 a partir de la siguiente relación:

$$\text{TN} = Q_s \times F_t \times F_d \times F_r$$

TN Talla nominal, número adimensional
Q_s Caudal punta, en L/s
F_t Factor de corrección respecto la densidad de las grasas
F_d Factor de corrección respecto la temperatura del efluente
F_r Factor de corrección respecto al uso de detergentes

El caudal máximo puede ser determinado también por el número de comidas al día (consultar dimensionado y elección de modelo).

Marcado CE y marcado NF

Para aportar a nuestros clientes la máxima confianza, Aqua Resmat ha implantado una política de certificación a la gama de productos de Desarenadores y Separadores de Grasas.

¿Cómo funciona?

Los desarenadores y separadores de grasas fabricados están sometidos al marcado CE, en base del anexo ZA de la norma UNE-EN 1825-1 que hace referencia a: reacción al fuego, estanqueidad a los líquidos, eficacia, resistencia bajo carga y durabilidad.

Controlado dos veces al año, por un organismo independiente y competente, la marca NF garantiza una calidad constante de productos certificados a la norma europea UNE-EN 1825, tanto como la norma francesa NF P16-500-1/CN y al reglamento de aplicación de la exigente marca NF según referencia NF 408.

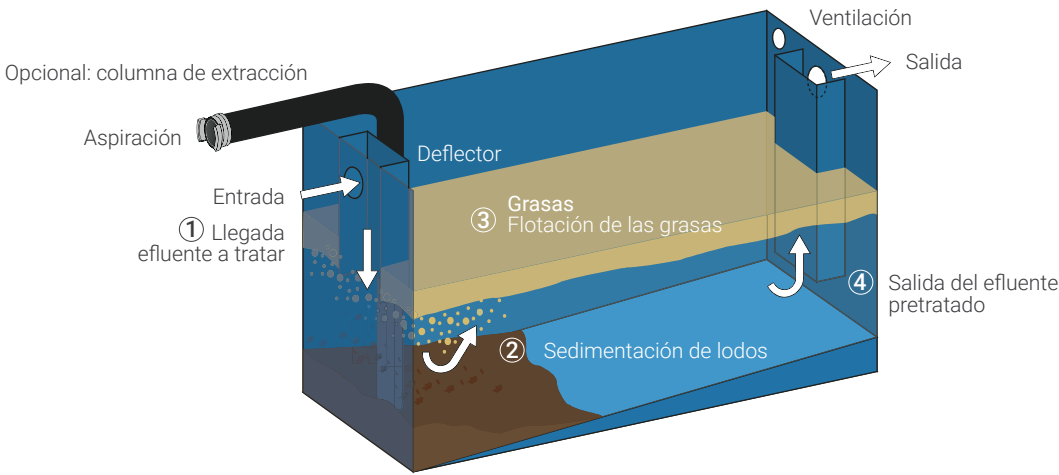
Norma EN 1825 - Comparativa entre marcado CE y NF

<div><div>↓</div><div>CE</div><div>↓</div><div>NF</div></div>	<div>Declaración obligatoria para libre circulación en Europa</div> <div>></div> <div>Anexo ZA: Recuperación de ciertos puntos de la normativa europea</div> <div>></div> <div>Autodeclaración del fabricante</div>
	<div>Declaración voluntaria</div> <div>></div> <div>Totalidad de los puntos de la norma europea + reglamento particular marcado NF + normas francesas complementarias</div> <div>></div> <div>Control por organismo externo homologado</div>

Principio de funcionamiento

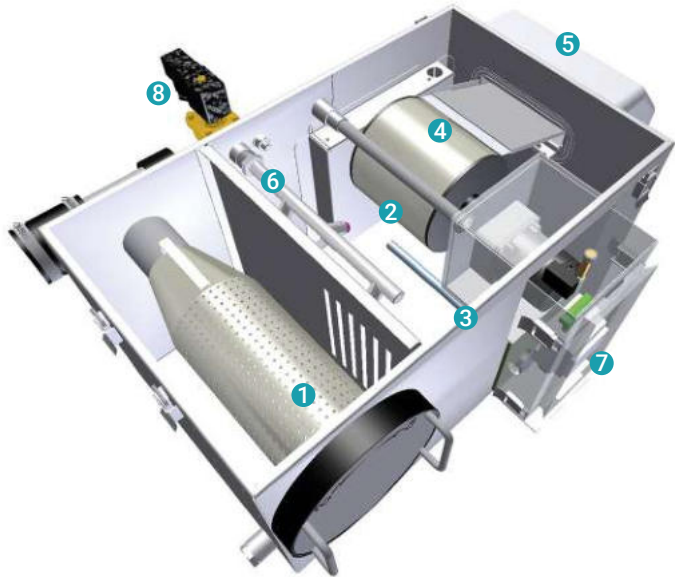
El agua se separa de la grasa gracias a la diferencia de densidades, es por eso que los Separadores de Grasas se diseñan y fabrican para asegurar las funciones de desarenado, separación y almacenaje de grasas como pretratamiento de los efluentes antes de su vertido a las redes de saneamiento.

- El Desarenador Separador de Grasas se caracteriza por tener dos compartimentos:
- El desarenador, que permite sedimentar el fango y materia sólida. Este puede ser delimitado por un tabique o por un fondo inclinado.
 - La cámara de separación (Separador), destinada a retener las grasas y aceites, con menor densidad que el agua.



Opcional: la columna de vaciado facilita las operaciones de mantenimiento reduciendo posibles molestias olfativas.

- 1 Filtro
- 2 Cámara de Separación de Grasas
- 3 Resistencia
- 4 Tambor para eliminar las grasas
- 5 Recipiente recogida de Grasas
- 6 Sistema automático de limpieza **PRO**
- 7 Centro de Control - PLC
- 8 Electroválvula



Los modelos PRO, llevan de serie:

- Sistema de limpieza automático
- Interruptor de activación
- Alarma acústica
- Ciclo de limpieza mensual
- Función para forzar la retirada de grasas

Modelos

Para facilitar la instalación y explotación de los Desarenadores y Separadores de Grasas, Aqua Resmat ha desarrollado una amplia gama de accesorios y opciones para responder a las necesidades de instaladores y personal de mantenimiento de este tipo de equipos.

- Los realces que permiten la puesta a nivel del equipo con el terreno, cuando este se encuentra enterrado.
- Las bocas de hombre, cuyo tipo está definido en función de la instalación.
- Las columnas de extracción en DN 80 equipadas con un racor Barcelona, facilitando las operaciones de mantenimiento. El instalador podrá prolongar la columna de vaciado para colocar el racor en un sitio accesible para el camión de hidro-limpieza.
- Sonda de nivel para la capa superficial de grasa, que permite alertar cuando se debe realizar el vaciado del equipo.

Dimensionado por número de comidas/día

En la siguiente tabla se resume la talla nominal para cada aplicación según los servicios diarios. Se aplica la fórmula descrita en el apartado 2 y se tienen en cuenta las siguientes consideraciones:

- 8 h de funcionamiento para restaurantes de 1 servicio diario.
- 16 h de funcionamiento para restaurantes que ofrecen 2 servicios al día.
- 8 h de funcionamiento para cocinas colectivas con 1 servicio diario.
- $F_r = 1,3$: presencia de detergentes ($F_r = 1,5$ en Hospitales).
- $F_t = 1$: efluentes con $T^a \leq 60^{\circ}C$.
- $F_d = 1$: efluentes con grasas de densidad $\leq 0,94$.

Es importante que el efluente tenga una red separativa e independiente de las aguas fecales.

Modelos AquaGRAS / AquaSG / AquaSAMBRE / AquaAUBE / AquaSAMI							
Número de comidas al día							Talla nominal calculada
Restaurante		Hotel-Restaurante		Hospital	Cocina colectiva	Cocina profesional	
1 servicio/día	2 servicios/día	1 servicio/día	2 servicios/día	2 servicios/día	1 servicio/día	24/24 h	
≤ 26	≤ 52	≤ 22	≤ 44	≤ 73	≤ 110	≤ 151	0,5
≤ 52	≤ 100	≤ 44	≤ 88	≤ 147	≤ 221	≤ 302	1
≤ 104	≤ 208	≤ 88	≤ 177	≤ 295	≤ 443	≤ 604	2
≤ 156	≤ 312	≤ 132	≤ 265	≤ 443	≤ 664	≤ 906	3
≤ 208	≤ 416	≤ 177	≤ 354	≤ 590	≤ 886	≤ 1208	4
≤ 260	≤ 520	≤ 221	≤ 443	≤ 738	≤ 1107	≤ 1510	5
≤ 312	≤ 624	≤ 265	≤ 531	≤ 886	≤ 1329	≤ 1812	6
≤ 364	≤ 729	≤ 310	≤ 620	≤ 1033	≤ 1550	≤ 2114	7
≤ 416	≤ 833	≤ 354	≤ 708	≤ 1181	≤ 1772	≤ 2416	8
≤ 468	≤ 937	≤ 398	≤ 797	≤ 1329	≤ 1993	≤ 2718	9
≤ 521	≤ 1042	≤ 443	≤ 886	≤ 1477	≤ 2215	≤ 3020	10
≤ 625	≤ 1250	≤ 531	≤ 1063	≤ 1772	≤ 2658	≤ 3625	12
≤ 781	≤ 1563	≤ 664	≤ 1329	≤ 2215	≤ 3323	≤ 4531	15
≤ 1042	≤ 2084	≤ 886	≤ 1772	≤ 2954	≤ 4430	≤ 6041	20
> 1042	> 2084	> 886	> 1772	> 2954	> 4430	> 6041	Consultar

Para los modelos **AquaGREASE** se presentan tablas de selección rápida.

A) En función del origen del efluente a tratar y el lugar de instalación.

Procedencia efluente	Caudal Máximo (L/s)	Modelo Clase X	Modelo Clase D
Fregadero de una cubeta	1	GGX15	D1
Fregadero de prelavado	0,75	GGX15	D1
Fregadero de doble cubeta estándar	1,5	GGX25	D2
Fregadero de doble cubeta grande	2	GGX35	D3
Fregadero estándar de tres cubetas	1,5	GGX25	D3
Fregadero grande de tres cubetas	2	GGX35	D3
Cocina Wok	1	GGX15	D2
Horno estándar	0,5	GGX7	D1
Horno asador grande	0,7	GGX15	D1
Pre-enjuague y lavavajillas estándar	1,5	GGX35	D3

Para los Separadores de Grasas instalados en un local técnico, se deberá sumar todas las instalaciones según el dimensionamiento "en origen" y añadir también los fregaderos que no producen grasas.

Caudal (L/s)	Modelo Clase X	Instalación	Caudal (L/s)	Modelo Clase D*	Instalación
0,5	GGX7C	En origen	0,75	D1	En origen
0,5	GGX7S	En origen	0,7	D1 Entrada baja	En origen
1	GGX15	En origen	1,25	D2	En origen
1,5	GGX25	En origen	1,75	D3	En origen
2	GGX35	En origen	2,5	D5	Local técnico
3	GGX50	Local técnico	*Se debe especificar, en todos los Separadores tipo D, la posición de entrada, pudiendo estar a la derecha o la izquierda.		
4,5	GGX75	Local técnico			
7,5	GGX125	Local técnico			
9	GGX150	Local técnico			

B) En función del origen del efluente a tratar y el número de comidas diarias:

Comidas / día	Instalación	En origen (1-2 fregaderos)	Local técnico
< 100	Restaurante	GGX15	GGX35
	Fastfood / Burgers	GGX15	GGX35
	Comedor Empresa	GGX15	GGX35
	Restaurante Universidad	GGX15	GGX50
	Comedores Escolares	GGX15	GGX50
	Restaurante Aeropuertos	GGX15	GGX50
	Supermercado Delicatessen	GGX15	GGX35
	Residencia Ancianos	GGX15	GGX35
	Hotel	GGX15	GGX75
	Café	GGX15M	GGX100
100 - 300	Restaurante	GGX15	GGX35
	Fastfood / Burgers	GGX15	GGX35
	Comedor Empresa	GGX15	GGX35
	Restaurante Universidad	GGX15	GGX75
	Comedores Escolares	GGX15	GGX50
	Restaurante Aeropuertos	GGX25	GGX75
	Supermercado Delicatessen	GGX15	GGX35
	Residencia Ancianos	GGX15	GGX50
	Hotel	GGX15	GGX125
300 - 500	Restaurante	GGX25	GGX50
	Fastfood / Burgers	GGX25	GGX35
	Comedor Empresa	GGX25	GGX75
	Restaurante Universidad	GGX25	GGX125
	Comedores Escolares	GGX25	GGX75
	Restaurante Aeropuertos	GGX25	GGX125
	Supermercado Delicatessen	GGX25	GGX35
	Residencia Ancianos	GGX25	GGX75
	Hotel	GGX25	GGX150
> 500	Restaurante	GGX35/Fregadero	GGX75
	Fastfood / Burgers	GGX35	GGX35
	Comedor Empresa	GGX35	GGX150
	Restaurante Universidad	GGX35	GGX150
	Comedores Escolares	GGX35	GGX150
	Restaurante Aeropuertos	GGX35	GGX150
	Supermercado Delicatessen	GGX35	GGX35
	Residencia Ancianos	GGX35	GGX150
	Hotel	GGX35	GGX150+

Para los modelos AquaGREASE NS:

Comidas / día			
TN	Cocina Catering	Restaurante	Hotel
2	1 - 300	1 - 150	1 - 100
4	300 - 600	150 - 300	100 - 250
6	600 - 900	300 - 450	250 - 350
10	900 - 1500	450 - 750	350 - 650
15	1500 - 2250	750 - 1150	650 - 950

Según la norma europea EN 1825-2 se consideran los siguientes valores para el cálculo de la talla nominal:

- 12 horas de funcionamiento / día.

Caudal máximo / Cantidad de agua por comida según establecimiento:

- Catering: 20 / 10 - Restaurante: 8,5 / 50 - Hotel: 5 / 100.



Puesta en marcha

Los separadores de grasas deben instalarse conforme las recomendaciones de instalación indicadas dentro del capítulo de Generalidades.

Las canalizaciones conectadas a los separadores de grasas deben ventilarse adecuadamente. La tubería de descarga al separador debe estar dotada de una chimenea de ventilación. La puesta en marcha consiste en realizar las operaciones siguientes:

- Llenado de agua clara hasta que rebose por la tubería de salida. Esta operación se realizará también después de cada vaciado.
- Revisar el cierre de las tapas, para evitar toda molestia olfativa.

Mantenimiento

Los separadores de grasas deben ser inspeccionados, vaciados y limpiados regularmente. La frecuencia de inspección, vaciado y limpieza debería determinarse en función de la capacidad de almacenaje de grasas y lodos del separador, y de acuerdo con la experiencia funcional.

A menos que se especifique otra acción, los separadores se deberían vaciar, limpiar y volver a llenar con agua limpia, como mínimo una vez al mes, aunque es preferible cada dos semanas, como precisa la norma UNE-EN 1825-2. La opción de alarma de detección de grasas puede aportar una ayuda a la explotación, alertando al personal de mantenimiento que se ha alcanzado la retención de grasa máxima para el equipo.



En el transcurso de esta operación de mantenimiento, se deberá:

- Limpiar los componentes internos (deflectores, tabiques, etc.).
- Comprobar el revestimiento (gama de acero revestido) y en general, el interior del equipo.
- Comprobar y limpiar la sonda de nivel, de acuerdo con el manual de mantenimiento de este dispositivo.

Nota: No está permitido desmontar ni modificar ninguna pieza o componente (como tabiques, deflectores, sifones, etc.) sin nuestra autorización por escrito.

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaGRAS K 0,5 a 1,6



CE
EN 1825

SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES
AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS



COCINAS
COLECTIVAS



RESTAURANTES
/ BARES



HOTELES



CAMPINGS



CATERING



CAFETERÍAS
/ PASTERÍAS

- En origen / Bajo fregadero
- Modelo estático

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaGRAS K se utilizan para la separación y la 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

- Durabilidad: materiales inertes a las grasas y aceites.
- Conformidad: marcado CE según la norma UNE-EN 1825-1.
- Manipulación: equipos ligeros de fácil instalación.
- Disponibilidad: equipos en stock.

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.
- Rendimiento de depuración: grasas y aceites vegetales y animales < 40 %; sólidos en suspensión < 90 %.

DISEÑO

- Tanque de polietileno de alta densidad fabricado por rotomoldeo.
- Pared sifonada.
- Clase de resistencia 1d según NF P16-451/CN.
- Conexiones entrada y salida.
- Tapa roscada de PE.

OPCIONES

- Bomba dosificadora automática (230V/50Hz) AquaDOSE 01.
- AquaBIO SOLUTION es una solución para ayudar a eliminar grasas y prevenir problemas generados por éstas, como olores y atascos en las cañerías.

Referencia	TN	V Total (L)	L Total (mm)	H (mm)	A (mm)	HE (mm)	HS (mm)	DN (mm)	Ø Tapa (mm)
AquaGRAS K 100	0,5	80	602	495	400	360	290	50	250
AquaGRAS K 300	1	300	1100	775	700	580	510	110	250/130
AquaGRAS K 400	1,3	400	1150	890	750	695	625	110	250/130
AquaGRAS K 500	1,6	500	1400	750	900	555	485	110	250/130

*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.

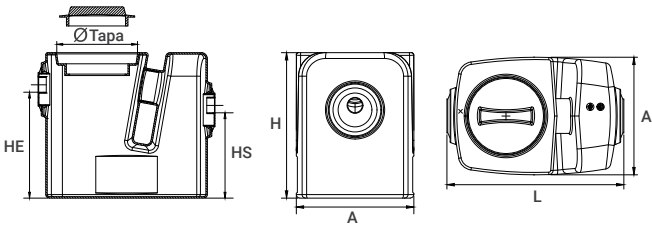
IMPLANTACIÓN

INSTALACIÓN

El equipo debe instalarse sobre un plano horizontal. Llenar de agua antes de su puesta en marcha y después de cada vaciado.

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

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaGRAS 1 a 14



EN 1825

SEPARADORES DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES
AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS



COCINAS
COLECTIVAS



RESTAURANTES
/ BARES



HOTELES



CAMPINGS



CATERING



CAFETERÍAS
/ PASTERÍAS

• Modelo estático

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaGRAS se utilizan para la separación y la 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

- ✓ Durabilidad: materiales inertes a las grasas y aceites.
- ✓ Conformidad: marcado CE según la norma UNE-EN 1825-1.
- ✓ Manipulación: equipos ligeros de fácil instalación.

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

- ✓ Tanque de polietileno de alta densidad fabricado por rotomoldeo.
- ✓ Fondos inclinados.
- ✓ Clase de resistencia 1d según NF P16-500-1/CN.
- ✓ Volumen decantador: 100 L x TN.
- ✓ Retención grasas: 40 L x TN.
- ✓ Conexiones de entrada y salida en PVC.
- ✓ Tapa roscada de PE Ø 600 mm.

OPCIONES

- ✓ Realces roscados fabricados en polietileno de 40 cm de altura, AquaREALCE PE.
- ✓ Tapas de rodadura para paso de vehículos clase D400.
- ✓ Sistema de alarma óptica y acústica, AquaSET GA-1.

Referencia	TN	V Total (L)	V Decantador (L)	V Grasas (L)	Ø (mm)	H (mm)	HE (mm)	HS (mm)	DN (mm)	Peso (kg)
AquaGRAS 500	1	500	100	40	1200	905	525	475	110	65
AquaGRAS 1000	3	1000	200	80	1200	1320	940	870	110	75
AquaGRAS 2000	6	2000	400	160	1600	1725	1295	1225	160	79
AquaGRAS 3000	8	3000	500	200	1600	2030	1620	1550	160	110
AquaGRAS 5000	14	5000	600	240	2000	2070	1650	1580	160	160

*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.

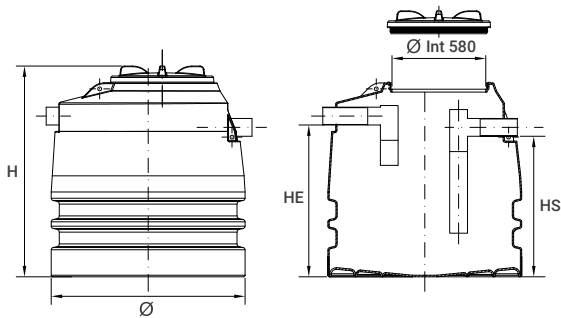
IMPLANTACIÓN

INSTALACIÓN

Ver ficha técnica DQT 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.



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

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaGRAS R 0,5 a 3



EN 1825

SEPARADORES DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES
AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS



COCINAS
COLECTIVAS



RESTAURANTES
/ BARES



HOTELES



CAMPINGS



CATERING



CAFETERÍAS
/ PASTERÍAS

• Modelo estático

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaGRAS R se utilizan para la separación y la 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

- ✓ Durabilidad: materiales inertes a las grasas y aceites.
- ✓ Conformidad: marcado CE según la norma UNE-EN 1825-1.
- ✓ Manipulación: equipos ligeros de fácil instalación.

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

- ✓ Tanque de poliéster reforzado con fibra de vidrio para enterrar o superficie.
- ✓ Doble deflector.
- ✓ Conexiones de entrada y salida en PVC.
- ✓ 2 Tapas roscadas de PP Ø 255 mm. (1 solo registro para el modelo de 100 L).

OPCIONES

- ✓ Realces en poliéster de 40 cm de altura, AquaREALCE PRFV.
- ✓ Tapas de rodadura para paso de vehículos clase D400.
- ✓ Sistema de alarma óptica y acústica, AquaSET GA-1.

Referencia	TN	V Total (L)	L (mm)	A (mm)	H (mm)	HE (mm)	HS (mm)	Peso (kg)
AquaGRAS R 100	0,50	100	640	530	500	390	320	10
AquaGRAS R 200	0,75	200	950	650	500	390	320	20
AquaGRAS R 300	0,8	300	1100	800	500	390	320	25
AquaGRAS R 500	1	500	1300	900	600	490	420	30
AquaGRAS R 1000	3	1000	1600	1200	750	640	570	40

*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.

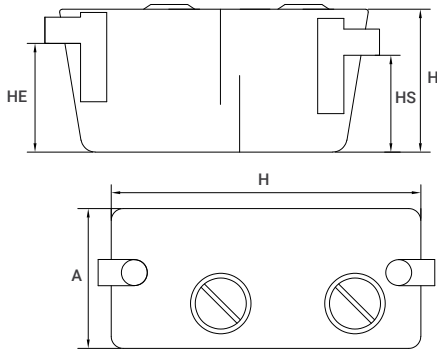
IMPLANTACIÓN

INSTALACIÓN

El equipo debe instalarse sobre un plano horizontal. Llenarse de agua antes de su puesta en marcha y después de cada vaciado.

MANTENIMIENTO

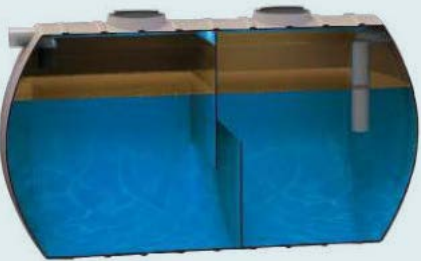
El vaciado y la limpieza del equipo se deben realizar según la frecuencia de intervención descrita en la norma EN1825-2, es decir una vez por mes y preferiblemente cada 15 días.



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

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaSG 2 a 17



CE
EN 1825

DECANTADOR - SEPARADORES DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES
AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS



COCINAS
COLECTIVAS



RESTAURANTES
/ BARES



HOTELES



CAMPINGS



CATERING



CAFETERÍAS
/ PASTERÍAS

• Modelo estático

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaSG se utilizan para la separación y la 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

- ✓ Durabilidad: materiales inertes a las grasas y aceites.
- ✓ Conformidad: marcado CE según la norma UNE-EN 1825-1.
- ✓ Manipulación: equipos ligeros de fácil instalación.

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

- ✓ Tanque de poliéster reforzado con fibra de vidrio.
- ✓ Fondos inclinados.
- ✓ Clase de resistencia 1d según NF P16-500-1/CN.
- ✓ Volumen decantador: 100 L x TN.
- ✓ Retención grasas: 40 L x TN.
- ✓ Conexiones de entrada y salida en PVC.
- ✓ Tapa roscada de PE Ø 260/454/620 mm según modelo.

OPCIONES

- ✓ Realces en poliéster de 40 cm de altura, AquaREALCE PRFV.
- ✓ Tapas de rodadura para paso de vehículos clase D400.
- ✓ Sistema de alarma óptica y acústica, AquaSET GA-1.

Referencia	TN	V Total (L)	V Decantador (L)	V Grasas (L)	Ø (mm)	L (mm)	HE (mm)	HS (mm)	DN (mm)	Peso (kg)
AquaSG 1100	2	1100	200	80	1100	1300	965	895	110	40
AquaSG 1500	3	1500	300	120	1100	1600	980	910	110	45
AquaSG 2000	4	2000	400	160	1100	2150	905	835	160	50
AquaSG 3000	6	3000	600	240	1740	H. 1600	1300	1230	160	80
AquaSG 4000	8	4000	800	320	1500	2750	1150	1080	160	110
AquaSG 5000	10	5000	1000	400	1625	2500	1340	1270	160	120
AquaSG 6000	11	6000	1100	440	1725	3000	1380	1310	160	180
AquaSG 8000	13	8000	1300	520	2000	2890	1800	1730	160	420
AquaSG 10000	17	10000	1700	680	2000	3540	1800	1730	160	520

*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.

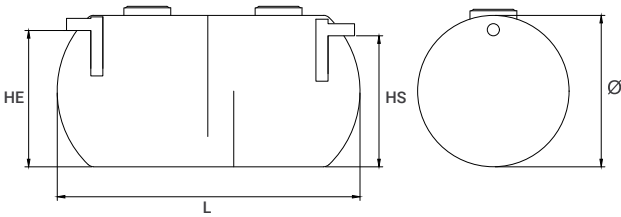
IMPLANTACIÓN

INSTALACIÓN

El equipo debe instalarse sobre un plano horizontal. Llenarse de agua antes de su puesta en marcha y después de cada vaciado.

MANTENIMIENTO

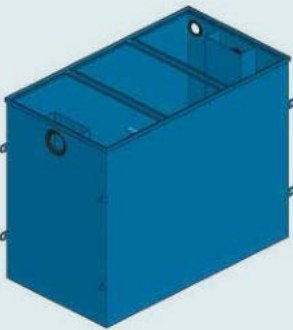
El vaciado y la limpieza del equipo se deben realizar según la frecuencia de intervención descrita en la norma EN1825-2, es decir una vez por mes y preferiblemente cada 15 días.



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

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaSAMBRE 1 a 10



CE
EN 1825

DECANTADOR - SEPARADORES DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES
AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS



COCINAS
COLECTIVAS



RESTAURANTES
/ BARES



HOTELES



CAMPINGS



CATERING



CAFETERÍAS
/ PASTERÍAS

• Modelo con acceso total

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaSAMBRE 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 organismo independiente.
- ✓ Mantenimiento fácil gracias al acceso total del equipo.
- ✓ Equipo compacto hasta TN3: paso a través de puertas.
- ✓ Fiabilidad: alta calidad del revestimiento.

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 S235 protegido tras arenado SA 2,5 según ISO 8501-1 por un revestimiento epoxi-poliéster.
- ✓ 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, B125 o D400.
- ✓ 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)
AquaSAMBRE 1	1	377	100	40	1000	600	1035	805	735	110	205
AquaSAMBRE 2	2	709	200	80	1500	600	1235	1005	935	110	310
AquaSAMBRE 3	3	1022	300	120	2000	600	1335	1105	1035	110	395
AquaSAMBRE 4	4	1422	400	160	1800	1000	1235	1005	935	110	460
AquaSAMBRE 5	5	1766	500	200	1800	1000	1435	1205	1135	160	505
AquaSAMBRE 6	6	2041	600	240	1800	1000	1535	1305	1235	160	545
AquaSAMBRE 7	7	2391	700	280	2400	1000	1435	1205	1135	160	635
AquaSAMBRE 8	8	2888	800	320	3000	1000	1435	1205	1135	160	760
AquaSAMBRE 9	9	3177	900	360	3000	1000	1535	1305	1235	160	805
AquaSAMBRE 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.

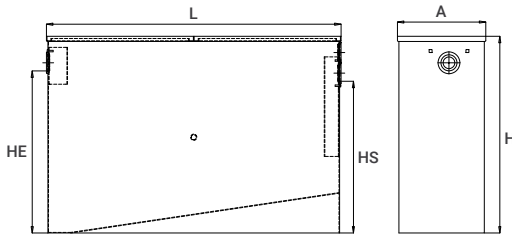
IMPLANTACIÓN

INSTALACIÓN

Ver ficha técnica DQT 072.

MANTENIMIENTO

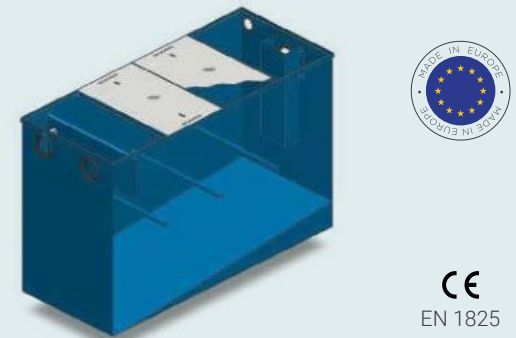
El vaciado y la limpieza del equipo se deben realizar según la frecuencia de intervención descrita en la norma EN1825-2, es decir una vez por mes y preferiblemente cada 15 días.



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

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaAUBE 1 a 8



SEPARADOR DE GRASAS Y FÉCULAS CON DECANTADOR

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 AquaAUBE 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

- ✓ Conformidad: marcado CE y NF según las normas UNE-EN 1825-1 y NF P16-500-1/CN.
- ✓ Marcado CE y declaración de prestaciones (eficiencia y requisitos del material de fabricación).
- ✓ Equipo compacto hasta TN2: paso a través de puertas.
- ✓ Mantenimiento fácil gracias al acceso total del equipo.
- ✓ Fiabilidad: alta calidad del revestimiento.

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 S235 protegido tras arenado SA 2,5 según ISO 8501-1 por un revestimiento epoxi-poliéster.
- ✓ Dos entradas distintas para grasas y féculas.
- ✓ Pulverizador entrada féculas con conexión 15/21.
- ✓ Clase de resistencia 1a y 3 según NF P16-500-1/CN.
- ✓ Entrada y salida con junta adaptable.
- ✓ Accesos circulares Ø 560 mm.
- ✓ Fondos inclinados compatibles con la opción columna de vaciado.
- ✓ Volumen decantador: 100 L x TN.
- ✓ Retención grasas: 40 L x TN.

OPCIONES

- ✓ Tapas de clase A15, B125 o D400.
- ✓ Sistema de alarma óptica y acústica AquaSET GA-1.
- ✓ Columna de vaciado con conexión racord Barcelona.
- ✓ Electroválvula para féculas.

Referencia	TN Grasas	TN Féculas	V Útil (L)	V Decantador (L)	V Grasas (L)	L (mm)	A (mm)	H (mm)	HE (mm)	HS (mm)	DN (mm)	Peso (kg)
AquaAUBE 1/0,5	1	0,5	540	100	40	1000	600	1335	1105	1035	110	295
AquaAUBE 2/1	2	1	950	200	80	1500	600	1535	1305	1235	110	335
AquaAUBE 3/1,5	3	1,5	1410	300	120	1800	1000	1235	1005	935	110	475
AquaAUBE 4/2	4	2	1930	400	160	1800	1000	1535	1305	1235	110	545
AquaAUBE 5/2	5	2	2150	500	200	2400	1000	1335	1105	1035	160	655
AquaAUBE 6/3	6	3	2610	600	240	2400	1000	1535	1305	1235	160	695
AquaAUBE 7/3	7	3	3265	700	280	3000	1000	1535	1305	1235	160	805
AquaAUBE 8/4	8	4	4288	800	320	3600	1000	1535	1305	1235	160	945

*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.

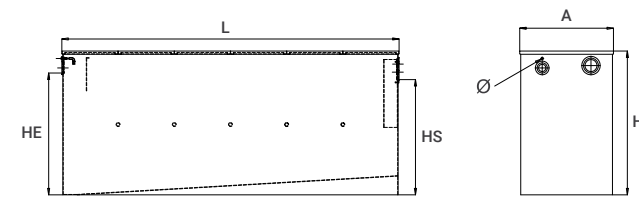
IMPLANTACIÓN

INSTALACIÓN

Ver ficha técnica DQT 072.

MANTENIMIENTO

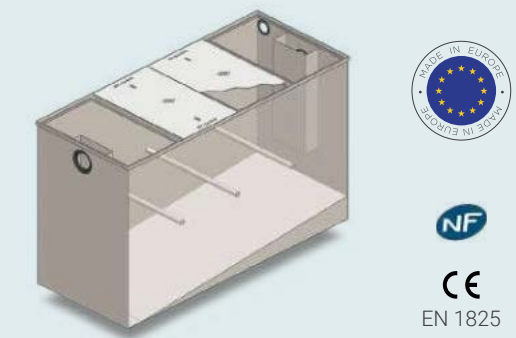
El vaciado y la limpieza del equipo se deben realizar según la frecuencia de intervención descrita en la norma EN1825-2, es decir una vez por mes y preferiblemente cada 15 días.



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

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaSAMI 1 a 10



DECANTADOR - SEPARADORES 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	377	100	40	1000	600	1035	805	735	110	205
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	1205	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.

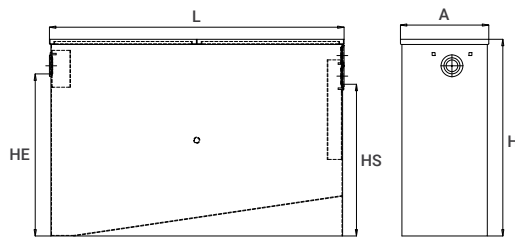
IMPLANTACIÓN

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

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaGREASE GT 0,5 a 3,5



SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES
AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS

COCINAS
COLECTIVAS

RESTAURANTES
/ BARES

HOTELES

CAMPINGS

CATERING

CAFETERÍAS
/ PASTERÍAS

- En origen / Bajo fregadero
- Modelo estático con tapa integral
- Manual

DEFINICIÓN
Los Separadores de Grasas y aceites AquaGREASE GT 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**
- ✓ Se puede instalar debajo del fregadero.
 - ✓ Fácil instalación; sin obra civil.
 - ✓ Dosificación automática con temporizador.
 - ✓ Recoge los sólidos y previene atascos.
 - ✓ Digiere las grasas, aceites y pequeñas partículas orgánicas.
 - ✓ Equipado con la opción AquaBIO SOLUTION se reducen significativamente las limpiezas de los separadores de grasas y evita grandes costes de mantenimiento.

- 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.
 - ✓ Dosificación (opcional): Inyectando AquaBIO SOLUTION se aumenta la capacidad de tratamiento del separador.
 - ✓ El funcionamiento del equipo está garantizado siempre y cuando esté correctamente dimensionado y se realicen las tareas de mantenimiento.

- DISEÑO**
- ✓ Fabricado en 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.
 - ✓ Conforme las especificaciones de la norma UNE-EN 1825.

- OPCIONES**
- ✓ Bomba dosificadora automática monofásica (230V/50Hz) AquaDOSE 01.
 - ✓ AquaBIO SOLUTION es una efectiva solución para ayudar a eliminar grasas y prevenir problemas generados por éstas, como olores y atascos en las cañerías.

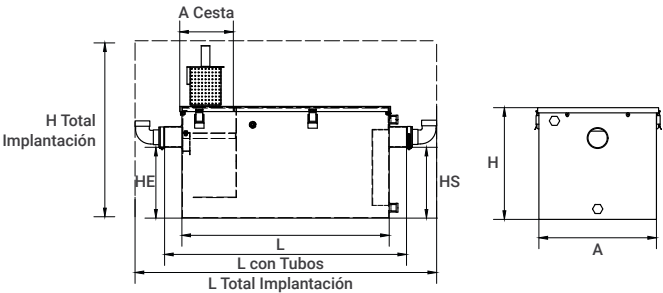
Referencia	TN	Comidas / día	Comidas/días (con AquaBIO SOLUTION)	L (mm)	L con Tubos (mm)	H (mm)	A (mm)	HE (mm)	HS (mm)	Medidas Mínimas Implantación (L x H x A) (mm)	A Cesta (mm)	DN (mm)	Peso (kg)
AquaGREASE GT 0,5	0,5	≤ 50	≤ 100	425	525	323	340	205	205	770 x 500 x 440	155	60	18,5
AquaGREASE GT 1	0,75	≤ 75	≤ 150	600	700	323	340	205	205	945 x 488 x 440	155	60	18,5
AquaGREASE GT 2	1,25	≤ 130	≤ 260	660	760	395	340	300	300	1005 x 595 x 440	158	60	22
AquaGREASE GT 3	2	≤ 150	≤ 300	700	800	428	340	340	300	1048 x 683 x 440	200	60	26
AquaGREASE GT 4	2,75	≤ 180	≤ 360	843	943	455	360	331	231	1208 x 455 x 460	221	90	30
AquaGREASE GT 5	3,5	≤ 215	≤ 430	900	1000	455	400	331	231	1268 x 735 x 500	221	90	39

*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 EN 1825-2, es decir una vez por mes y preferiblemente cada 15 días. Vaciar la cesta 1 o 2 veces/día.semestral y una limpieza anual.



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

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaGREASE GGXM 1 a 2,21



SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES
AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS

COCINAS
COLECTIVAS

RESTAURANTES
/ BARES

HOTELES

CAMPINGS

CATERING

CAFETERÍAS
/ PASTERÍAS

- En origen / Bajo fregadero
- Modelo estático con tapa integral
- Manual

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 contruidos según la norma UNE-EN 1825-1.

- VENTAJAS**
- ✓ Recoge los sólidos y previene atascos.
 - ✓ Digiere las grasas, aceites y pequeñas partículas orgánicas.
 - ✓ Equipado con la opción AquaBIO SOLUTION se reducen significativamente las limpiezas de los separadores de grasas y evita grandes costes de mantenimiento.
 - ✓ Dosificación automática con temporizador.
 - ✓ Única entrada de doble cara posterior.
 - ✓ Conexión de tuberías de salida adaptable a cualquier de las direcciones de flujo (derecha o izquierda).
 - ✓ Fácil instalación; sin obra civil.

- 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.
 - ✓ Dosificación (opcional): Inyectando AquaBIO SOLUTION se aumenta la capacidad de tratamiento del separador.
 - ✓ El funcionamiento del equipo está garantizado siempre y cuando esté correctamente dimensionado y se realicen las tareas de mantenimiento.

- DISEÑO**
- ✓ Fabricado en acero inoxidable 304-12.
 - ✓ Acabado brillante con cesta de recogida de sólidos lateral (que permite la recogida de residuos en seco) incluida en el interior, tapa de registro de doble apertura y válvula de vaciado.
 - ✓ Conforme las especificaciones de la norma UNE-EN 1825.

- OPCIONES**
- ✓ Bomba dosificadora automática (230V/50Hz) AquaDOSE 01.
 - ✓ AquaBIO SOLUTION es una efectiva solución para eliminar grasas y prevenir problemas generados por éstas, como olores y atascos en las tuberías.

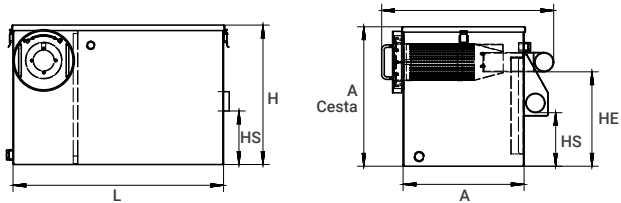
Referencia	TN	L (mm)	L con Tubos (mm)	H (mm)	A (mm)	A Total (mm)	HE (mm)	HS (mm)	Medidas Mínimas Implantación (L x H x A) (mm)	A Cesta (mm)	DN (mm)	Peso (kg)
AquaGREASE GGXM 15	1	623	660,5	356	378	538	215	87	850 x 430 x 540	404	60	22,8
AquaGREASE GGXM 25	1,58	658	695	435	378	538	295	167	880 x 540 x 505	404	60	25,8
AquaGREASE GGXM 35	2,21	873	914	435	378	556	281	170	1080 x 640 x 505	404	89	30,2

*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. Consúltenos para otras capacidades.

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. Vaciar la cesta 1 vez al día.



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

AquaGREASE NS 2 a 15



NS-B



NS-C



NS-C-W



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. 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

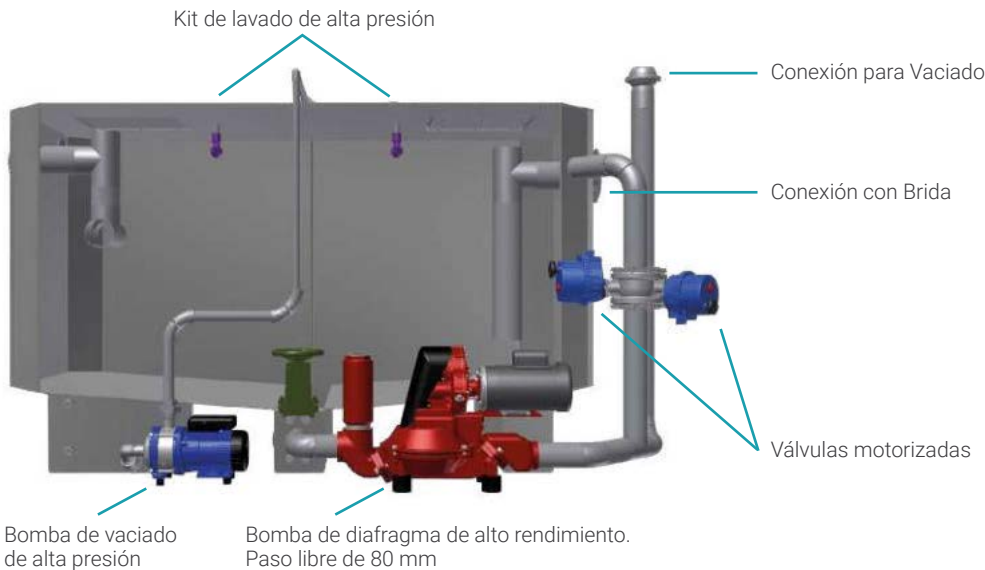
- ✓ Separación: Cuando las aguas residuales entran en el Separador, los residuos sólidos sedimentan y permanecen en el compartimento de lodos. Los aceites y las grasas flotan y quedan atrapadas detrás de un deflector. Solo el agua limpia puede fluir hacia abajo por el desagüe. Modelo básico AquaGREASE 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 y vaciado.
- ✓ 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).



Referencia	Configuración	TN	Comidas / día	V Total (L)	V Lodos (L)	V Grasas (L)	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	1367	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.

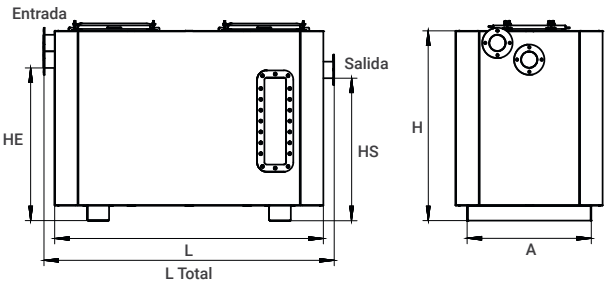
IMPLANTACIÓN

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

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaGREASE NS 2 a 15



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

OPCIONES DE BOMBEO

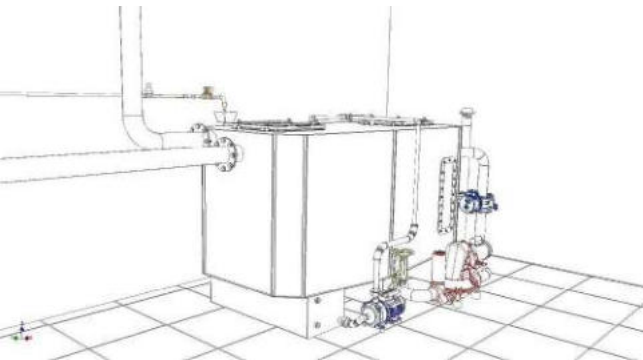
- NS-W-PC (Con bomba centrífuga de lavado y vaciado)
- NS-W-PD (Con bomba de diafragma de lavado y vaciado)
- NS-W-PD-R (Con bomba de lavado, vaciado y recirculación)



EN 1825

- 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 (L)	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.

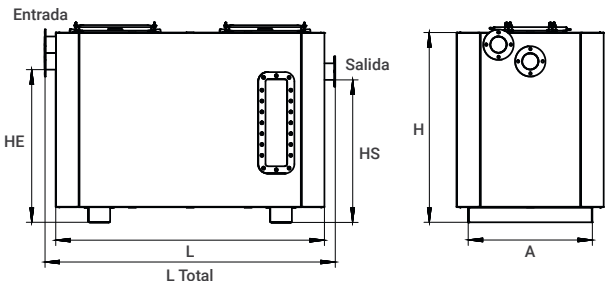
IMPLANTACIÓN

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

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaGREASE GGXA 0,5 a 2,21



EN 1825

SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES
AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS



COCINAS COLECTIVAS



RESTAURANTES / BARES



HOTELES



CAMPINGS



CATERING



CAFETERÍAS / PASTELERÍAS

- En origen / Bajo fregadero
- Modelo automático

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaGREASE GGXA 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

- Fácil de instalar y mantener.
- Protege los desagües (punto de origen).
- Elimina automáticamente las grasas.
- Reduce los requisitos de bombeo.
- No es necesario abrir la tapa principal.
- Los residuos recolectados pueden ser reciclados.
- No se necesita dosificación de enzimas o bacterias.
- Requiere un mantenimiento mínimo.
- Testado y aprobado internacionalmente.
- Opciones de garantía extendida.

MODELOS PRO

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

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.
- Filtración de sólidos de 3 mm como estándar.
- Controles digitales pre-programados.
- Pantalla retroiluminada.
- Motor de 25 W de accionamiento de la rueda de recogida de grasas y aceites. 230 V AC/50 Hz.
- Conforme las especificaciones de la norma UNE-EN 1825.

Referencia	TN	L (mm)	L Total (mm)	H (mm)	A (mm)	Cesta (mm)	HE (mm)	HS (mm)	DN (mm)	Potencia (W)	Modelo
AquaGREASE GGXA 7(S)	0,5	443	662	344	516	405	321	251	48	600	PRO
AquaGREASE GGXA 15	1,0	623	842	346	557	405	215	87	60	600	PRO
AquaGREASE GGXA 25	1,58	657	870	423	570	405	298	170	60	600	PRO
AquaGREASE GGXA 35	2,21	873	1092	422	577	405	281	170	89	1000	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.

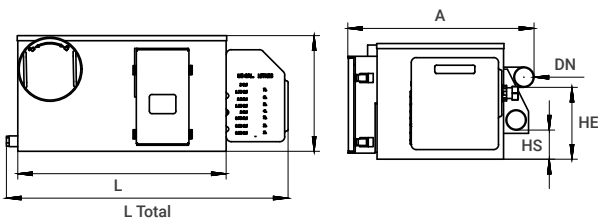
IMPLANTACIÓN

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

AquaCOMBI GGX 0,5 a 1



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 contruidos 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 las 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.
 - ✓ Botón de accionamiento.
 - ✓ Alarma acústica.
 - ✓ Ciclo de limpieza mensual.
 - ✓ Función de retirada de grasas forzado.

- 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.

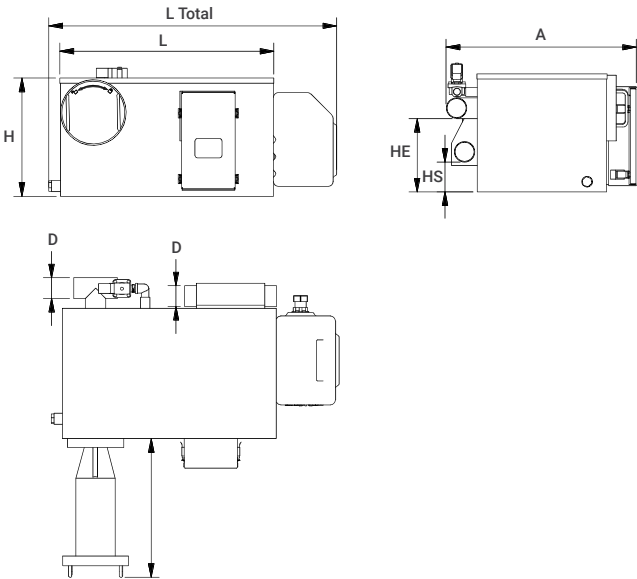
Referencia	TN	L Total (mm)	L (mm)	H (mm)	A (mm)	L Cesta (mm)	HE (mm)	HS (mm)	DN (mm)	Peso (kg)	Modelo
AquaCOMBI GGX 7	0,5	662	443	344	539	405	221	151	48	30	PRO
AquaCOMBI GGX 7 B*	0,5	662	443	605	539	405	20	412	48	30	PRO
AquaCOMBI GGX 15	1	842	346	346	557	405	215	87	60	42	PRO

*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.

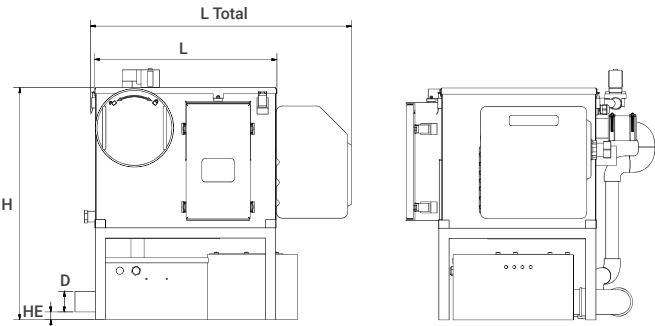
MANTENIMIENTO
El vaciado y la limpieza del equipo se deben realizar según la frecuencia de intervención descrita en la norma EN1825-2, es decir una vez por mes y preferiblemente cada 15 días. Considerar como tareas diarias el vaciado del cesto de recogida de sólidos y vaciar el contenedor donde queda 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

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaCENTRALISED GGX 3,15 a 9,46



EN 1825

SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS



COCINAS COLECTIVAS



RESTAURANTES / BARES



HOTELES



CAMPINGS



CATERING



CAFETERÍAS / PASTELERÍAS

- 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 contruidos 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.
- ✓ Botón de accionamiento.
- ✓ Alarma acústica.
- ✓ Ciclo de limpieza mensual.
- ✓ Función de retirada de grasas forzado.

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	9,46	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.

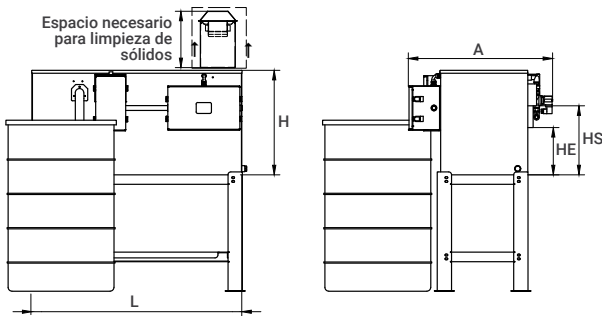
IMPLANTACIÓN

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

PRETRATAMIENTO DE LAS GRASAS

AquaGREASE D 0,75 a 3,5



EN 1825

SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES AGUAS RESIDUALES QUE PROVIENEN DE COCINAS



COCINAS COLECTIVAS



RESTAURANTES / BARES



HOTELES



CAMPINGS



CATERING



CAFETERÍAS / PASTELERÍAS

- En origen / Bajo fregadero
- Modelo automático con tapa integral

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaGREASE D 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

- ✓ Recoge automáticamente las grasas y los aceites.
- ✓ Reduce los requisitos de bombeo.
- ✓ Se puede instalar debajo del fregadero.
- ✓ Fácil instalación; sin obra civil.
- ✓ Acceso a la cesta recogida debajo de la tapa.
- ✓ Acceso frontal al contenedor de grasas.
- ✓ Los residuos retirados pueden reciclarse.
- ✓ Hasta 3 años de garantía.

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.

DISEÑO

- ✓ Fabricado en acero inoxidable 304, calibre 16.
- ✓ Acabado brillante con cesta de recogida de sólidos incluida en el interior, tapa de registro de doble apertura y válvula de vaciado.
- ✓ Filtración de sólidos de 3 mm como estándar.
- ✓ Motor de 25 W de accionamiento de la rueda de recogida de grasas y aceites.
- ✓ 230 V / 50 Hz.
- ✓ Conforme las especificaciones de la norma UNE-EN 1825.

Referencia	TN	Comidas / día	L (mm)	L con Tubos (mm)	H (mm)	A (mm)	A con colector grasas (mm)	H para extraer Cesta (mm)	HE (mm)	HS (mm)	DN (mm)	Resistencia calefacción (kw)	Peso (kg)
AquaGREASE D1	0,75	150-200	308	643	326	310	515	174	150	150	60	0,6	29
AquaGREASE D2	1,25	225-300	308	723	415	310	515	212	224	219	60	0,6	31
AquaGREASE D3	1,75	325-400	308	813	453	310	515	290	311	263	90	1,0	33
AquaGREASE D4	2,25	425-500	308	913	453	310	515	260	302	225	115	1,0	38
AquaGREASE D5	3,5	> 500	308	1400	602	310	712	333	404	334	115	1,5	42

*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. Consúltelos para otras capacidades.

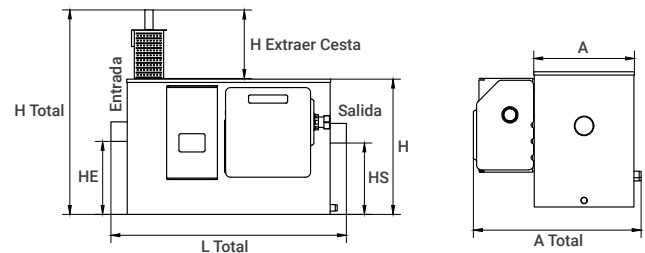
IMPLANTACIÓN

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. Vaciar la cesta 1 vez al día.



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

AquaMARINE

En las cocinas de los barcos se generan y acumulan grasas como subproductos de la cocción. Sin embargo, si se deja sin control, estas grasas pueden provocar una serie de problemas, desde daños ambientales hasta interrupciones operativas. Por este motivo, las embarcaciones recurren a soluciones efectivas de gestión de grasas como el que ofrece los AquaMARINE.

Los innovadores Separadores de Grasas AquaMARINE ofrecen un sistema operacional de cuatro etapas meticulosamente diseñados, no solo para garantizar el cumplimiento de las regulaciones ambientales, sino también para promover la gestión sostenible y responsable de las grasas y aceites en entornos marinos.



VENTAJAS

El espacio es un bien preciado en las embarcaciones, y el tiempo de inactividad tiene un coste elevado. Los AquaMARINE de Recuperación Automática de Grasas destacan en la optimización del espacio, reduciendo significativamente la necesidad de visitas frecuentes al muelle.

- ✓ Cumplimiento de la Normativa.
- ✓ Protección del Medio Ambiente.
- ✓ Mantiene la Eficiencia de la Cocina.
- ✓ Ahorro de costes.
- ✓ Prácticas sostenibles.
- ✓ Seguridad Sanitaria.
- ✓ Compacto.
- ✓ Mantiene la eficiencia de la depuradora de aguas residuales (EDAR).

FUNCIONAMIENTO



FILTRACIÓN Y TRANSFERENCIA DE SÓLIDOS
El agua residual de la cocina entra en el Separador y los restos de comida más grandes son atrapados por la tolva, donde se depositan en el fondo. Los sólidos decantados son bombeados periódicamente hacia un tanque secundario para su almacenamiento.



SEPARACIÓN DE ACEITES Y GRASAS
Después de ingresar al tanque principal, las grasas, que tienen una densidad inferior a la del agua, se separan por gravedad quedando retenidas en la parte superior. El agua limpia sale del Separador bajo un deflector antes de ser descargada al desagüe.



PROGRAMA DE ELIMINACIÓN DE GRASAS
Se airean las grasas para que estas se separen con más facilidad de la fase líquida y las dirige hacia el skimmer. Posteriormente una resistencia ayuda a licuar las grasas y se almacenan en un contenedor externo para su correcto reciclaje.



AUTOLIMPIEZA
Un sistema de lavado por aspersión se activa automáticamente para asegurar que el Separador permanece limpio. Se necesita un suministro de agua separado.

LEGISLACIÓN MARÍTIMA

Los Separadores AquaMARINE están especialmente diseñados para cumplir con el **Convenio MARPOL 73/78 Anejo IV y V**: "La descarga al mar de todo tipo de aceites/grasas de cocinas está prohibida. Los efluentes cargados con estos contaminantes deben pasar por un Separador de Grasas antes de ser vertidos al mar a una distancia superior de 3 millas marinas de la tierra más próxima.

PARA ESCOGER EL MEJOR AQUAMARINE



ESPACIO
Si el espacio es mínimo, escoger AquaMARINE 'En Origen'. Estos separadores se instalan justo donde se producen las grasas o el más cerca posible. En caso de disponer de espacio, el Separador de Grasas se coloca lo más central posible de los diferentes puntos de producción.



VACIADO
Si vaciar el Separador de Grasas es problemático debido a la ubicación del dispositivo, a las instalaciones en el puerto o a la seguridad a bordo, entonces se escogerá un AquaMARINE con extracción automática de grasas. Estas se almacenarán en un contenedor exterior fácil de transportar.



SIMPLICIDAD
Para la opción más básica, se escogerá el AquaMARINE Manual. Estos no requieren electricidad y se vacían las grasas manualmente, utilizando un aspirador húmedo o mediante la actuación de un gestor de residuos homologado.



ALMACENAMIENTO
Si el buque cuenta con tanques de almacenamiento de residuos alimentarios para retener los desechos durante viajes largos, se escogerá el AquaMARINE AST (de Transferencia Automática de Sólidos).



NAVÍOS
Para embarcaciones con necesidades específicas, contacte con nuestro departamento técnico.



PERMANECE MÁS TIEMPO EN EL MAR

Gestiona y almacena los aceites y las grasas de manera eficiente, lo que te permite extender el tiempo en el mar sin interrupciones.



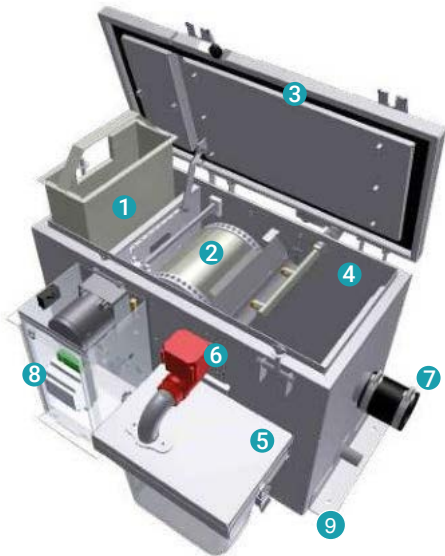
DISEÑO COMPACTO

Se adapta perfectamente a la cocina o al interior del barco, garantizando que no se desperdicie espacio.



MANTENIMIENTO SIN COMPLICACIONES

Vaciando el contenedor externo de manera rápida y cómoda, según sea necesario, se ahorra tiempo y dinero.



EXTRACCIÓN AUTOMÁTICA DE LAS GRASAS

- 1 Cesta perforada:** Recoge las partículas sólidas.
- 2 Tambor de eliminación de grasas:** Retira automáticamente las grasas del agua residual.
- 3 Tapa:** Diseñada para evitar olores y derrames. Acero inoxidable 316, calibres 14 y 16 según el modelo.
- 4 Sistema de aspersión automática:** Sistema de autolimpieza.
- 5 Contenedor de almacenamiento de grasas:** Tapa segura y válvula motorizada que evita el vertido de grasas en alta mar. Consulte la opción de kits avanzados.
- 6 Válvula motorizada:** Diseñada para abrirse durante el ciclo de extracción de grasas.
- 7 Salida:** Kit de brida y opciones avanzadas disponibles. Se deberá especificar el PN.
- 8 Centro de control - PLC:** Plug and Play.
- 9 Puntos de anclaje:** Aseguran a la estabilidad.

AquaMARINE MGT 0,75 a 1,25



YATES



EMBARCACIONES COMERCIALES



CRUCEROS



MARINAS MILITARES

SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES

- En origen
- Manual

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaMARINE MGT 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 de las embarcaciones. Estos dispositivos garantizan el cumplimiento de la legislación mundial preservando el Medio Ambiente.

VENTAJAS

- ✓ Equipo compacto para espacios reducidos.
- ✓ Diseñado por alta mar.
- ✓ Fácil de instalar y mantener.
- ✓ Registro de alarmas y programación de recordatorios incluidos.
- ✓ Eficiencia elevada de separación.
- ✓ Cumple con el Convenio MARPOL 73/78.
- ✓ Elevada Sostenibilidad Ambiental en la industria marítima.

FUNCIONAMIENTO

- ✓ Filtración: Las aguas residuales de la cocina entran en el Separador, donde un cesto perforado extraíble recoge cualquier residuo sólido.
- ✓ Separación de aceites y grasas: 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.

DISEÑO

- ✓ Acero Inoxidable 316.
- ✓ Capacidad de tratamiento de 0,75 a 1,25 L/s.
- ✓ Se instala justo en el punto de origen de las grasas.
- ✓ Extracción manual de los residuos.

Referencia	TN	L (mm)	L con Tubos (mm)	H (mm)	A (mm)	HE (mm)	HS (mm)	D Cesta (mm)	DN (mm)
AquaMARINE MGT 1	0,75	600	700	370	380	205	205	170	50
AquaMARINE MGT 2	1,00	660	760	460	380	302	302	210	50
AquaMARINE MGT 3	1,25	700	800	490	380	340	300	260	50

*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.

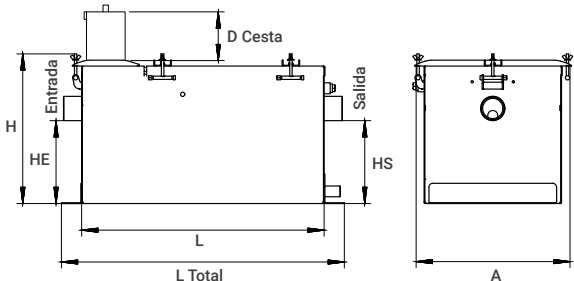
IMPLANTACIÓN

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. Vaciar la cesta 1 vez al día.



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

AquaMARINE MGD 0,75 a 2,25



YATES



EMBARCACIONES COMERCIALES



CRUCEROS



MARINAS MILITARES

SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES

- En origen / Bajo cubierta
- Automático

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaMARINE MGD 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 de las embarcaciones. Estos dispositivos garantizan el cumplimiento de la legislación mundial preservando el Medio Ambiente.

VENTAJAS

- ✓ Equipo compacto para espacios reducidos.
- ✓ Diseñado por alta mar.
- ✓ Fácil de instalar y mantener.
- ✓ Registro de alarmas y programación de recordatorios incluidos.
- ✓ Eficiencia elevada de separación.
- ✓ La grasa retenida se transfiere automáticamente al depósito colector externo.
- ✓ Cumple con el Convenio MARPOL 73/78.
- ✓ Elevada Sostenibilidad Ambiental en la industria marítima.

FUNCIONAMIENTO

- ✓ Filtración y transferencia de sólidos: El agua residual de la cocina entra en el Separador y los restos de comida más grandes son atrapados por la tolva, donde se depositan en el fondo. Los sólidos decantados son bombeados periódicamente hacia un tanque secundario para su almacenamiento.
- ✓ Separación de aceites y grasas: Después de ingresar al tanque principal, las grasas, que tienen una densidad inferior a la del agua, se separan por gravedad quedando retenidas en la parte superior. El agua limpia sale del Separador bajo un deflector antes de ser descargada al desagüe.
- ✓ Programa de eliminación de grasas: Se airean las grasas para que estas se separen con más facilidad de la fase líquida y las dirige hacia el skimmer. Posteriormente una resistencia ayuda a licuar las grasas y se almacenan en un contenedor externo para su correcto reciclaje.
- ✓ Autolimpieza: Un sistema de lavado por aspersión se activa automáticamente para asegurar que el Separador permanece limpio. Se necesita un suministro de agua separado.

DISEÑO

- ✓ Acero Inoxidable 316.
- ✓ Capacidad de tratamiento de 0,75 a 2,25 L/s.
- ✓ Se instala debajo el fregadero o bajo cubierta.
- ✓ Extracción automática de las grasas.

Referencia	TN	L (mm)	L con Tubos (mm)	H (mm)	A (mm)	HE (mm)	HS (mm)	H Total (mm)	DN (mm)
AquaMARINE MGD 1	0,75	543	643	380	610	150	150	665	50
AquaMARINE MGD 2	1,25	623	723	466	610	225	220	760	50
AquaMARINE MGD 3	1,75	664	812	515	610	314	267	806	80
AquaMARINE MGD 4	2,25	864	964	515	610	302	224	793	100

*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.

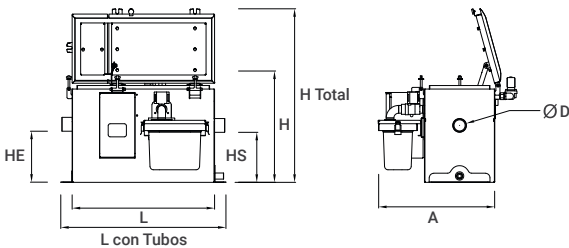
IMPLANTACIÓN

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. Vaciar la cesta 1 vez al día.



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

AquaMARINE MGNS 1 a 2



EN 1825

SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES



YATES



EMBARCACIONES
COMERCIALES



CRUCEROS



MARINAS
MILITARES

- Centralizado
- Manual

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaMARINE MGNS 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 de las embarcaciones. Estos dispositivos garantizan el cumplimiento de la legislación mundial preservando el Medio Ambiente.

VENTAJAS

- ✓ Equipo compacto para espacios reducidos.
- ✓ Diseñado por alta mar.
- ✓ Fácil de instalar y mantener.
- ✓ Eficiencia elevada de separación.
- ✓ Cumple con el Convenio MARPOL 73/78.
- ✓ Elevada Sostenibilidad Ambiental en la industria marítima.

FUNCIONAMIENTO

- ✓ Filtración: Las aguas residuales de la cocina entran en el Separador, donde un cesto perforado extraíble recoge cualquier residuo sólido.
- ✓ Separación de aceites y grasas: 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.

DISEÑO

- ✓ Acero Inoxidable 316.
- ✓ Capacidad de tratamiento de 1 y 2 L/s.
- ✓ Trata las grasas de diferentes puntos de generación de grasas.
- ✓ Extracción manual de los residuos.

Referencia	TN	L (mm)	L con Tubos (mm)	H (mm)	A (mm)	HE (mm)	HS (mm)	DN (mm)
AquaMARINE MGNS 1	1	1204	1352	892	660	602	532	100
AquaMARINE MGNS 2	2	1415	1565	1380	765	1057	987	100

*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.

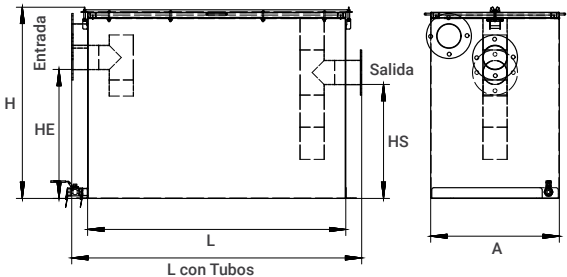
IMPLANTACIÓN

INSTALACIÓN

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

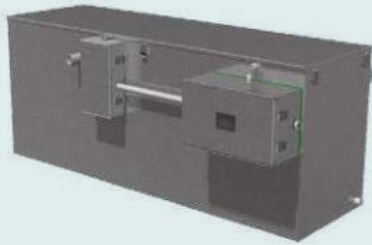
MANTENIMIENTO

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. Vaciar la cesta 1 vez al día.



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

AquaMARINE MGX 3,5 a 7,9



EN 1825

SEPARADOR DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES



YATES



EMBARCACIONES
COMERCIALES



CRUCEROS



MARINAS
MILITARES

- Centralizado
- Automático

DEFINICIÓN

Los Separadores de Grasas y aceites AquaMARINE MGX 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 de las embarcaciones. Estos dispositivos garantizan el cumplimiento de la legislación mundial preservando el Medio Ambiente.

VENTAJAS

- ✓ Equipo compacto para espacios reducidos.
- ✓ Diseñado por alta mar.
- ✓ Fácil de instalar y mantener.
- ✓ Registro de alarmas y programación de recordatorios incluidos.
- ✓ Eficiencia elevada de separación.
- ✓ La grasa retenida se transfiere automáticamente al depósito colector externo.
- ✓ Cumple con el Convenio MARPOL 73/78.
- ✓ Elevada Sostenibilidad Ambiental en la industria marítima.

FUNCIONAMIENTO

- ✓ Filtración y transferencia de sólidos: El agua residual de la cocina entra en el Separador y los restos de comida más grandes son atrapados por la tolva, donde se depositan en el fondo. Los sólidos decantados son bombeados periódicamente hacia un tanque secundario para su almacenamiento.
- ✓ Separación de aceites y grasas: Después de ingresar al tanque principal, las grasas, que tienen una densidad inferior a la del agua, se separan por gravedad quedando retenidas en la parte superior. El agua limpia sale del Separador bajo un deflector antes de ser descargada al desagüe.
- ✓ Programa de eliminación de grasas: Se airean las grasas para que estas se separen con más facilidad de la fase líquida y las dirige hacia el skimmer. Posteriormente una resistencia ayuda a licuar las grasas y se almacenan en un contenedor externo para su correcto reciclaje.
- ✓ Autolimpieza: Un sistema de lavado por aspersión se activa automáticamente para asegurar que el Separador permanece limpio. Se necesita un suministro de agua separado.

DISEÑO

- ✓ Acero Inoxidable 316.
- ✓ Capacidad de tratamiento de 3,5 a 7,9 L/s.
- ✓ Se instala debajo el fregadero o bajo cubierta.
- ✓ Extracción automática de las grasas.
- ✓ Opcional: transferencia automática de sólidos.

Referencia	TN	L (mm)	L Total (mm)	H (mm)	A Total (mm)	HE (mm)	HS (mm)	H necesaria limpieza (mm)	DN (mm)
AquaMARINE MGD 5	3,5	1251	1395	625	870	407	334	936	100
AquaMARINE MGX 75*	4,7	1100	1100	545	1060	363	249	1045	100
AquaMARINE MGX 125*	7,9	1500	1500	625	1060	445	328	1125	100

*Modelos disponibles con Cesta perforada para retención de sólidos (AquaS) o con Bomba de extracción de sólidos (AquaAST).

*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.

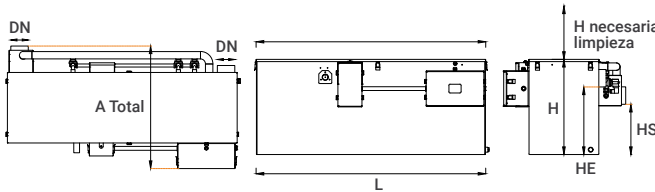
IMPLANTACIÓN

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. Vaciar la cesta 1 vez al día.



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

AquaSET GA-1

SISTEMA ALARMA ÓPTICA Y ACÚSTICA PARA SEPARADORES DE GRASAS

APLICACIONES

La alarma de grasas AquaSET GA-1 es un dispositivo asociado a los separadores de grasas que permite asegurar el funcionamiento óptimo del equipo con un sistema de control de la capa de grasas.

VENTAJAS

- ✓ Avisa al personal de mantenimiento en caso de saturación del equipo.
- ✓ Disminuye las frecuencias del mantenimiento y los costes de vaciado.
- ✓ El cuadro de control se suministra con una sonda de grasas (incluye 5 m de cable).

FUNCIONAMIENTO

- ✓ El sistema de alarma AquaSET GA-1 pone en marcha una señal óptica y sonora cuando el espesor de grasas presente en el separador llega a la parte inferior de la sonda. Su posición depende de la altura y el volumen de retención del separador.
- ✓ Nos indica cuando es necesario hacer el vaciado del equipo.

OPCIONES

- ✓ Prolongación del cable.
- ✓ Cable blindado de sección 2x1 mm².
- ✓ Soporte para el cuadro de mando.

DESCRIPCIÓN

- ✓ Unidad de control de policarbonato IP65 para fijación mural.
- ✓ Alimentación 220 AC - 50 a 60Hz.
- ✓ Dimensiones 125 x 75 x 35 mm (L x Alt x A).
- ✓ Señalización con tres LED: Verde de funcionamiento; amarillo de alarma conectada y no sin servicio; y roja de alarma en curso.
- ✓ Alarma sonora integrada.
- ✓ Sonda de detección del espesor de grasas PE/Inox, IP 68.

AquaDOSE

BOMBA DOSIFICADORA PARA AQUABIO SOLUTION

DISEÑO

- ✓ Bomba Peristáltica con Temporizador Digital.
- ✓ Caudal de dosificación: 40 ml/min.
- ✓ 17 programas de Encendido/Apagado diarios.
- ✓ Dimensiones: 21 x 12 x 14 mm. / Peso: 1 kg.
- ✓ Mínimo mantenimiento requerido.
- ✓ IP 55.
- ✓ Suministro Eléctrico Estándar 230 V CA, 50-60 Hz / 8W (Consumo en espera: 0.0005 W).
- ✓ Interruptor de Encendido/Apagado.
- ✓ Certificado CE.

AquaBIO SOLUTION

PRODUCTO BIOLÓGICO PARA LA DEGRADACIÓN DE GRASAS Y ACEITES

APLICACIONES

AquaBIO SOLUTION está eficazmente formulado para ser dosificado en separadores de grasas instalados en establecimientos de catering, hoteles, industria alimentaria, restaurantes, y similares aplicaciones donde existen concentraciones de grasas, aceites y aguas residuales provenientes de cocinas.

VENTAJAS

- ✓ Prevención de posibles obturaciones por causa de grasas.
- ✓ Evita malos olores.

DESCRIPCIÓN

- ✓ AquaBIO SOLUTION es un bidón de producto líquido que usa cepas seleccionada de bacterias, nutrientes y encimas en una solución para degradar y eliminar las grasas, aceites y residuos grasos y orgánicos.



CE



CE

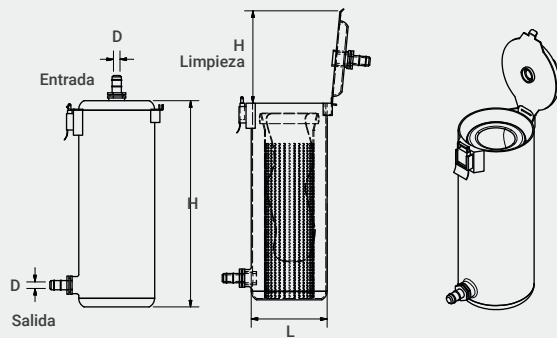


AquaCOFFEE ST

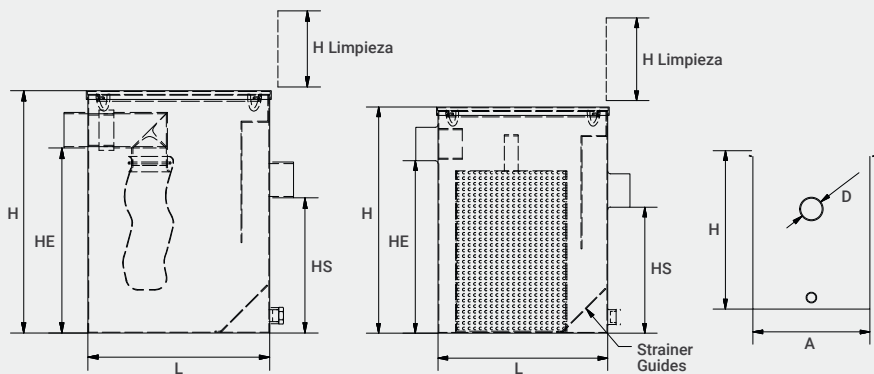
FILTROS PARA MÁQUINAS DE CAFÉ INDUSTRIALES

- ✓ Fabricado en acero inoxidable.
- ✓ Equipo compacto.
- ✓ Fácil de instalar y mantener.
- ✓ Se suministra con accesorios de conexión hidráulica y soportes de pared.
- ✓ Se instala debajo la máquina de café (ST2) y/o debajo fregaderos (ST4 y ST5).
- ✓ Evita obstrucciones.
- ✓ Filtra los pozos de café mediante una malla de tela ultrafina biodegradable.
- ✓ Capacidades: 0,6, 4 y 8 L.

AQUACOFFEE ST2



AQUACOFFEE ST4 / ST8



Referencia	Ubicación	Capacidad (L)	L (mm)	H (mm)	A (mm)	H Necesaria para limpieza Filtro (mm)	D Entrada (mm)	D Salida (mm)	Nivel invertido (mm)
AquaCOFFEE ST2	Máquinas de café	0,6	115	220	-	135	16/20	16/20	235/35
AquaCOFFEE ST4	Máquinas de café / Fregaderos	4	255	354	270	210	50	50	278/55
AquaCOFFEE ST8	Máquinas de café / Fregaderos	8	305	405	305	360	60	60	320/220

AquaST

FILTROS PARA FREGADEROS (3 EN 1)

- ✓ Tapón colador.
- ✓ Colador de cesta.
- ✓ Colador permanente.
- ✓ Instalado en el fregadero.
- ✓ Fabricación en acero inoxidable.
- ✓ Capacidad de 440 gr con perforaciones de 3 mm de diámetro.



AquaSS

CESTA PARA FREGADEROS

- ✓ Se coloca en el fregadero.
- ✓ Diferentes modelos para cualquier fregadero.
- ✓ Protege el sistema de drenaje.
- ✓ Fabricado en acero inoxidable.
- ✓ Volumen hasta 30 L.

Referencia	AquaSS0	AquaSS1	AquaSS2	AquaSS3	AquaSS4	AquaSS5
Dimensiones (mm)	400x400	400x450	500x400	500x500	600x450	600x500



AquaST 4 a 23

CESTA PERFORADA PARA RETENER RESTOS DE ALIMENTOS

- ✓ Previene obstrucciones.
- ✓ Opciones de filtro intercambiables.
- ✓ Tamaño compacto y portátil.
- ✓ Fácil de instalar y mantener.
- ✓ Instalación bajo el fregadero.
- ✓ Capacidades disponibles: 4, 8, 12 y 23 L.



Referencia	Ubicación	Capacidad (L)	L (mm)	H (mm)	A (mm)	H Necesaria para limpieza Filtro (mm)	D Entrada (mm)	D Salida (mm)	Nivel invertido (mm)
AquaST4	Máquinas de café / Fregaderos	4	250	335	255	250	50	50	278/55
AquaST8	Máquinas de café / Fregaderos	8	305	405	305	360	60	60	320/220
AquaST12	Fregaderos	12	300	500	300	450	80	80	-
AquaST23	Fregaderos	23	510 (con tubos)	571	400	500	110	110	-



AquaST30

CESTA PERFORADA DE ALTO FLUJO

- ✓ Ideal para instalaciones centralizadas.
- ✓ Fácil de vaciar (función de inclinación).
- ✓ Ideal para instalaciones en sótanos.
- ✓ Se puede utilizar con los modelos AquaGGX 75 y AquaGGX 125.
- ✓ Capacidad de 30 L.

AquaBLOWER KIT

- ✓ Se instalan en los grandes Separadores de Grasas.
- ✓ Mejora la recuperación de aceites y grasas.
- ✓ Se automatiza en intervalos de tiempo.

AquaCONTROL

- ✓ Control remoto de datos.
- ✓ Recopila, almacena y transmite datos a tiempo real.
- ✓ Disponible solo en 110 V.

AquaKITS AVANZADOS

- ✓ Montajes Antivibratorios y Juntas Flexibles.
- ✓ Estabilizar instalación del Separador de Grasas.
- ✓ Evita roturas en las juntas de las tuberías.

AquaSOLUCIONES COMPACTAS

- ✓ Sistema modular compacto.
- ✓ Fácilmente desmontable.
- ✓ Fácil de transportar a bordo.
- ✓ Posibilidad de ser apilado (consultar modelos).
- ✓ Montado sobre bancada con ruedas.
- ✓ Opción de extracción de sólidos manual o automática.

Descalcificadores

Áreas de aplicación

El exceso de calcio y magnesio por un agua excesivamente dura es uno de los grandes problemas que podemos tener en nuestro domicilio o establecimiento. Un agua con una cantidad de cal y magnesio demasiado alta puede ser perjudicial para nuestra salud, bienestar e instalaciones.

El agua dura es perjudicial para nuestra piel y cabello en particular y para nuestro organismo en general (puede producir alteraciones renales), y acorta la vida de electrodomésticos como la lavadora, el lavavajillas, las calderas, etc... por la formación de incrustaciones.

Sectores de actividad



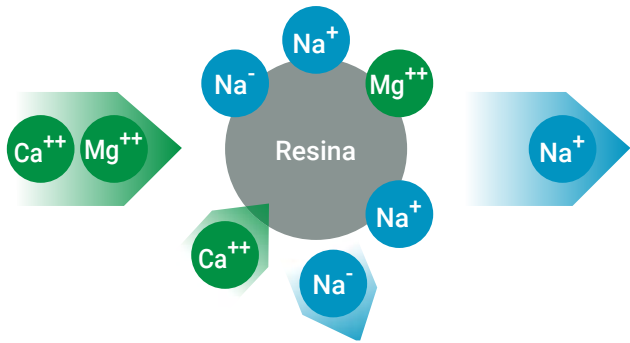
Principio de funcionamiento

Entendemos por agua dura aquella que contiene elevadas cantidades de calcio y magnesio. Estas sales provocan incrustaciones en las conducciones y todos los elementos en contacto con este tipo de aguas, quedando expuesto a un envejecimiento prematuro. La incrustación aumenta con el incremento de la temperatura y con la variación del pH, así como el grado de dureza de las mismas.

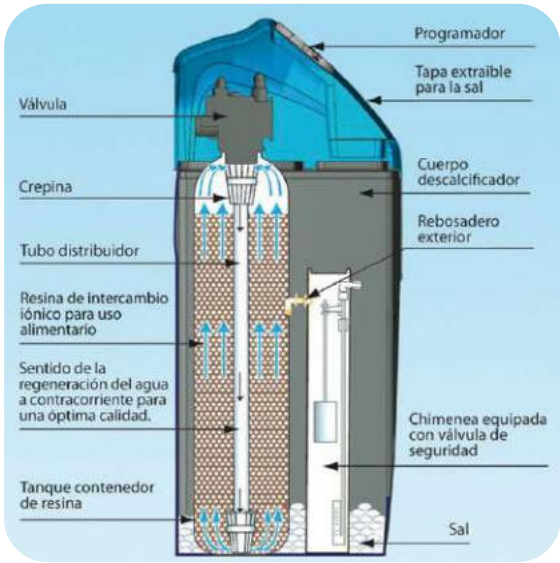
El agua descalcificada obtiene agua blanda, donde se ha reducido las sales de calcio y magnesio a los mínimos recomendados por la OMS. La descalcificación del agua nos da grandes ventajas en la higiene, el hogar y la protección de instalaciones domésticas e industriales.

El agua blanda es buena para el aseo de la piel y el cabello, también para la limpieza en general. Además permitirá ahorrar energía debido a la disminución de las incrustaciones y su efecto aislante, reduciendo el consumo de detergentes, energía de los calentadores y calderas tanto de gas como eléctricas.

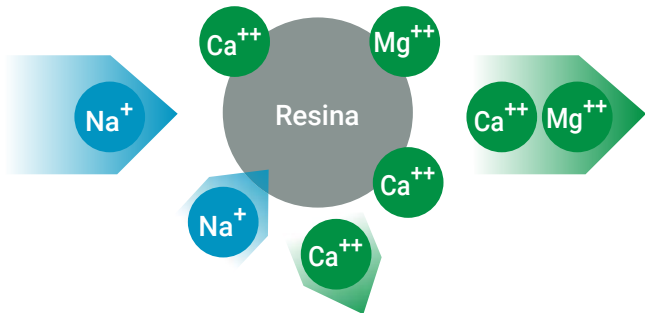
La descalcificación del agua se realiza mediante un proceso llamado intercambio iónico. Para este proceso se emplean unas resinas que tienen la capacidad química para capturar iones de calcio (Ca) y magnesio (Mg) existentes en el agua, y eliminarlos de forma segura. En el ámbito doméstico e industrial este proceso se realiza mediante un equipo descalcificador.



Proceso de intercambio iónico: cuando el agua cargada con cal y magnesio pasa por la resina, ésta captura los iones de calcio (Ca) y desprende iones de sodio (Na). El sodio es mucho más soluble que el calcio y con él se evitan las incrustaciones y problemas ocasionados por la dureza del agua. La resina está situada en una botella en el interior del descalcificador y está conectada a la válvula que controla todo el proceso de regeneración.



Durante el proceso de descalcificación el agua entra en la válvula del equipo por la conexión de entrada, habitualmente situada a la derecha. Una vez el agua ha pasado por el lecho de resina, mediante un tubo situado en su interior, vuelve a la parte superior de la columna contenedora. Después, pasa por la válvula del equipo y sale por la conexión de salida hacia la vivienda. En la conexión de salida los descalcificadores incorporan un contador de agua descalcificada para saber cuando es necesario realizar la regeneración.



La regeneración. La cantidad de iones de calcio y magnesio que puede retener la resina es limitada, por eso el volumen de agua que puede tratar un descalcificador también lo es.

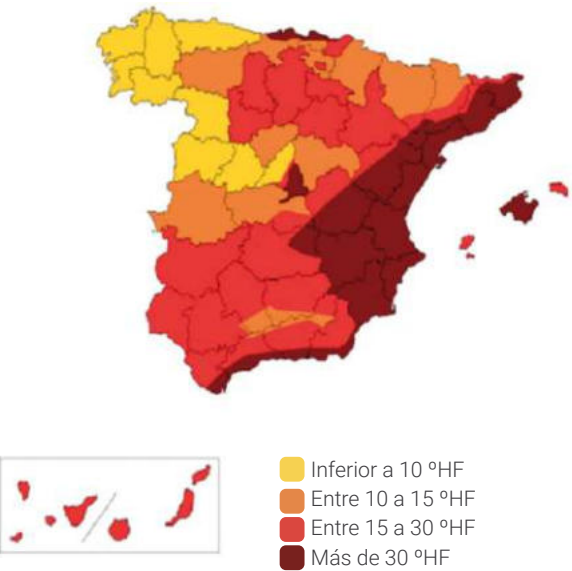
La regeneración es un proceso en el que los iones de sodio se liberan en la resina, así como los iones de calcio y magnesio retenidos durante el proceso de descalcificación gracias al regenerante cloruro sódico.



La diferencia entre este proceso y la descalcificación es que, en el caso de la regeneración, el agua con iones de calcio es enviada al desagüe a través de la válvula del equipo. Gracias a este proceso la resina vuelve a quedar cargada de iones de sodio y podrá empezar de nuevo el proceso de descalcificación.

Procesos de la regeneración: La regeneración realiza a su vez varios procesos que permiten preparar la resina para realizar un óptimo lavado del equipo:

- Contra-lavado: La válvula del equipo hace circular el agua por el lecho de resina y se envía al desagüe.
- Aspiración de salmuera: La válvula del descalcificador aspira agua cargada de iones de sodio del depósito de salmuera. Esta agua pasa por la resina y libera el exceso de sodio. A su vez, y para poder retener este sodio, la resina libera la cal. Esta agua se desecha al desagüe ya que contiene toda la cal retenida en la resina.
- Lavado rápido: Con la resina ya regenerada, el equipo realiza un lavado rápido de la resina para evitar el sabor salado del agua.
- Llenado del depósito de salmuera: La válvula del equipo repone el agua en el depósito de salmuera.



Consideraciones

En la instalación los descalcificadores aportan las siguientes ventajas adicionales:

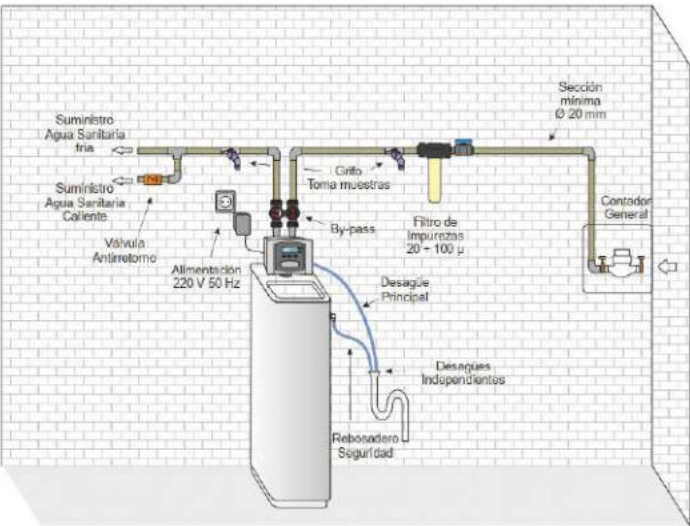
- Información estadística
- Ciclos programables
- Fácil mantenimiento
- Diagnóstico
- Información de históricos
- Llenado del depósito de salmuera con agua descalcificada
- Mezclador de dureza
- 2 horas de memoria del reloj por falta de corriente

Instalación

Presión del agua mínima de 3 bares, en caso de sobrepasar los 7 bares se recomienda instalar un limitador de presión en la entrada de la instalación.

- Conexión Eléctrica: Se necesita una toma de corriente eléctrica de 220 V 50 Hz.
- Desagüe: Tiene que haber un desagüe cerca del lugar donde se vaya a instalar el aparato para permitir la salida del agua de los lavados.
- Ubicación: El montaje debe realizarse en condiciones de higiene máxima. Instalar el equipo en el lugar elegido, asegurándose que el suelo está bien limpio, plano y estable. Es recomendable reservar un espacio específico para el mantenimiento requerido del equipo.

Se aconseja la instalación de un prefiltro.



Mantenimiento

Un descalcificador es un equipo que cuenta con tecnología para ablandar el agua de la instalación.

Los materiales con los que están fabricados los sistemas Aqua Resmat están seleccionados siguiendo los estándares de calidad más alta. Pese a que están diseñados para que duren toda la vida, el mantenimiento del descalcificador es fundamental para mejorar las prestaciones de éste y alargar la vida útil del mismo.

Es importante que este conjunto de membranas y filtros esté bien protegido, sólo a disposición de los responsables de mantenimiento, ya que ellos tienen el conocimiento y las herramientas para realizar el mantenimiento de manera adecuada.

El mantenimiento en los pre-filtros debe realizarse por lo menos una vez al año, mientras que las piezas del mecanismo post-filtro deberían cambiarse más rápidamente, dependiendo de la calidad de los componentes.

Marcado CE

Las válvulas y las botellas de los descalcificadores de Aqua Resmat disponen de marcado CE.

AquaSOFT-COMPACT WS 1"



DESCALCIFICADOR

APLICACIONES



INSTALACIONES DOMÉSTICAS



RESTAURANTES



HOTELES

• Modelo compacto

DEFINICIÓN

La dureza del agua es debida mayoritariamente a la presencia de sales de magnesio y calcio, constituyendo un parámetro muy significativo de la calidad del agua. La cal del agua afecta a la capacidad de formación, de espuma de los detergentes y genera problemas de incrustación en calderas y lavavajillas, provocando disminuciones de rendimiento de hasta un 30 %. Los descalcificadores AquaSOFT-COMPACT WS1 nos permiten tener protegidas las instalaciones de la cal del agua, como las tuberías, los electrodomésticos, la maquinaria y todos aquellos elementos en contacto con el agua.

CAPACIDAD

8 litros a 30 litros.

VENTAJAS

- ✓ Ahorro de sal y agua durante la regeneración.
- ✓ Entregado con los accesorios y componentes necesarios para la instalación y total funcionamiento.
- ✓ Equipos ligeros de fácil manipulación.
- ✓ Disponibilidad: Equipos en stock.

FUNCIONAMIENTO

- ✓ La retención de la cal en el descalcificador se realiza mediante un polímero sintético de grado alimentario denominado resina y en el que se produce el intercambio iónico de sales de sodio por sales de calcio y magnesio.
- ✓ Transcurrido el paso de un volumen de agua, esta resina queda saturada y deben hacerse lavados de forma automática con una cantidad de salmuera preparada en su depósito de sal.

FABRICACIÓN

- ✓ Válvula WS 1" electrónica.
- ✓ Caudal de servicio: 6 m³/h (pérdida de carga 1 bar).
- ✓ Caudal de contra-lavado: 6 m³/h (pérdida de carga 1,7 bar).
- ✓ Mezclador de dureza.
- ✓ Conexión de entrada/salida: 1".
- ✓ Regeneración a contra-corriente.
- ✓ Alimentación eléctrica: 220V - 12V AC.
- ✓ Temperatura: mínima 4º C - máxima 43º C.
- ✓ Presión de trabajo recomendable: mín. 3 bar - máx. 5,5 bar.
- ✓ Resina monosfera de alta capacidad, apta para uso alimentario.
- ✓ Cabinet construido en polietileno soplado y capot de diseño exclusivo con inserto transparente.
- ✓ Botella bobinada en poliéster reforzado.

OPCIONES

- Pack 1 compuesto por:
- ✓ Filtro previo con cartucho 25 cm incluido.
 - ✓ By-pass 1".
 - ✓ Tubo desagüe 16 mm PVC, L: 2 ml.

Referencia	"SWAN CLACK IMPRESSION PLUS WS 1" CRONO Regeneración a co-corriente	Dimensiones (AxPxH) (mm)	Consumo sal (kg)	Capacidad de Intercambio (HF x m³)
AquaSOFT-COMPACT WSI-8	SWAN 8 litros WS 1	320 x 530 x 730	1,5	51
AquaSOFT-COMPACT WSI-12	SWAN 12 litros WS 1	320 x 530 x 730	2,4	78
AquaSOFT-COMPACT WSI-20	SWAN 20 litros WS 1	320 x 530 x 1180	4	128
AquaSOFT-COMPACT WSI-30	SWAN 30 litros WS 1	320 x 530 x 1180	6	192

*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 Y MANTENIMIENTO

Presión del agua mínima de 3 bares, en caso de sobrepasar los 7 bares se recomienda instalar un limitador de presión en la entrada de la instalación. Conexión eléctrica: Se necesita una toma de corriente eléctrica de 220 V 50 Hz. Desagüe: Tiene que haber un desagüe cerca del lugar donde

se vaya a uinstalar el aparato para permitir la salida del agua de los lavabos. Ubicación: El montaje debe realizarse en condiciones de higiene máxima. Instalar el equipo en el lugar elegido, asegurándose que el suelo está bien limpio, plano y estable. Es recomendable reservar un espacio específico para el mantenimiento requerido del equipo.

AquaSOFT BI BLOC WS 1"



DESCALCIFICADOR

APLICACIONES



INSTALACIONES DOMÉSTICAS



RESTAURANTES



HOTELES

DEFINICIÓN

La dureza del agua es debida mayoritariamente a la presencia de sales de magnesio y calcio, constituyendo un parámetro muy significativo de la calidad del agua. La cal del agua afecta a la capacidad de formación, de espuma de los detergentes y genera problemas de incrustación en calderas y lavavajillas, provocando disminuciones de rendimiento de hasta un 30 %. Los descalcificadores AquaSOFT BI BLOC WS1 nos permiten tener protegidas las instalaciones de la cal del agua, como las tuberías, los electrodomésticos, la maquinaria y todos aquellos elementos en contacto con el agua.

CAPACIDAD

40 litros a 200 litros.

VENTAJAS

- ✓ Ahorro de sal y agua durante la regeneración.
- ✓ Entregado con los accesorios y componentes necesarios para la instalación y total funcionamiento.
- ✓ Equipos ligeros de fácil manipulación.
- ✓ Disponibilidad: Equipos en stock.

OPCIONES

- ✓ Filtros previos autolimpiantes manuales o automáticos, AquaDIDO.

FUNCIONAMIENTO

La retención de la cal en el descalcificador se realiza mediante un polímero sintético de grado alimentario denominado resina y en el que se produce el intercambioiónico de sales de sodio por sales de calcio y magnesio. Transcurrido el paso de un volumen de agua, esta resina queda saturada y deben hacerse lavados de forma automática con una cantidad de salmuera reparada en su depósito de sal.

FABRICACIÓN

- ✓ Válvula Clack Impression Plus WS 1" electrónica de fácil montaje y desmontaje.
- ✓ Caudal de servicio: 6 m³/h (pérdida de carga 1 bar).
- ✓ Caudal de contra-lavado: 6 m³/h (pérdida de carga 1,7 bar).
- ✓ Incluye mezclador de dureza.
- ✓ Conexión entrada / salida: 1".
- ✓ Modelos WS 1", regeneración a contra-corriente, por tiempo (CRONO) / inmediata o diferida (VOLUMEN).
- ✓ Alimentación eléctrica: 220V - 12V AC (incluye transformador y 4,5 m de cable).
- ✓ Dispone de contacto libre para accionar la regeneración.
- ✓ Temperatura: mínima 4 °C - máxima 43 °C.
- ✓ Presión de trabajo recomendable: mínima 3 bar -máxima 5,5 bar.
- ✓ Resina monosfera de alta capacidad, apta para uso alimentario.
- ✓ Botella bobinada en poliéster reforzado con fibra de vidrio y liner interior en P.E. grado alimentario.
- ✓ Depósito de sal en polietileno inyectado hasta 200 litros y rotomoldeado el resto.
- ✓ Pack 1 compuesto por: Filtro previo con cartucho 25 cm incluido By-pass 1" Tubo desagüe 16 mm PVC, L: 2 ml.

Referencia	Dimensiones (Ø x H) (mm)	Consumo sal (kg)	Capacidad de Intercambio (HF x m³)	Depósito / Dimensiones (Ø x H) (mm)
AquaSOFT BI-BLOC 40 L WS 1"	10 x 44 / 257 x 1308	8	256	100 L / 470 x 680
AquaSOFT BI-BLOC 60 L WS 1"	12 x 48 / 304 x 1422	12	384	200 L / 550 x 830
AquaSOFT BI-BLOC 75 L WS 1"	13 x 54 / 334 x 1568	15	480	300 L / 630 x 980
AquaSOFT BI-BLOC 100 L WS 1"	14 x 65 / 369 x 1861	20	640	300 L / 630 x 980
AquaSOFT BI-BLOC 125 L WS 1"	16 x 65 / 406 x 1893	25	800	300 L / 630 x 980
AquaSOFT BI-BLOC 140 L WS 1"	16 x 65 / 406 x 1893	28	896	400 L / 750 x 920
AquaSOFT BI-BLOC 170 L WS 1"	18 x 65 / 469 x 1909	34	1088	400 L / 750 x 920
AquaSOFT BI-BLOC 200 L WS 1"	18 x 65 / 469 x 1909	40	1280	500 L / 750 x 1150

*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 Y MANTENIMIENTO

Consulte con el Departamento Técnico.

EQUIPOS DE PROCESO

AquaSOFT DUPLEX WS 1"



DESCALCIFICADOR

APLICACIONES



DEFINICIÓN

La dureza del agua es debida mayoritariamente a la presencia de sales de magnesio y calcio, constituyendo un parámetro muy significativo de la calidad del agua. La cal del agua afecta a la capacidad de formación, de espuma de los detergentes y genera problemas de incrustación en calderas y lavavajillas, provocando disminuciones de rendimiento de hasta un 30 %. Los descalcificadores AquaSOFT DUPLEX WS1 nos permiten tener protegidas las instalaciones de la cal del agua, como las tuberías, los electrodomésticos, la maquinaria y todos aquellos elementos en contacto con el agua.

CAPACIDAD

80 litros a 400 litros.

VENTAJAS

- ✓ Ahorro de sal y agua durante la regeneración.
- ✓ Entregado con los accesorios y componentes necesarios para la instalación y total funcionamiento.
- ✓ Equipos ligeros de fácil manipulación.
- ✓ Disponibilidad: Equipos en stock.

OPCIONES

- ✓ Filtros previos autolimpiantes manuales o automáticos, AquaDIDO.

FUNCIONAMIENTO

La retención de la cal en el descalcificador se realiza mediante un polímero sintético de grado alimentario denominado resina y en el que se produce el intercambio iónico de sales de sodio por sales de calcio y magnesio. Transcurrido el paso de un volumen de agua, esta resina queda saturada y deben hacerse lavados de forma automática con una cantidad de salmuera reparada en su depósito de sal.

FABRICACIÓN

- ✓ Válvula Clack Impression Plus WS 1" electrónica de fácil montaje y desmontaje.
- ✓ Caudal de servicio: 6 m³/h (pérdida de carga 1 bar).
- ✓ Caudal de contra-lavado: 6 m³/h (pérdida de carga 1,7 bar).
- ✓ Incluye mezclador de dureza.
- ✓ Conexión entrada / salida: 1".
- ✓ Modelos WS 1", regeneración a contra-corriente, por tiempo (CRONO) / inmediata o diferida (VOLUMEN).
- ✓ Alimentación eléctrica: 220V - 12V AC (incluye transformador y 4,5 m de cable).
- ✓ Dispone de contacto libre para accionar la regeneración.
- ✓ Temperatura: mínima 4°C - máxima 43°C.
- ✓ Presión de trabajo recomendable: mínima 3 bar -máxima 5,5 bar.
- ✓ El modelo DUPLEX funciona en alternancia. Incluye 2 adaptadores vertical 1" y 2 By-pass para el montaje.
- ✓ Resina monosfera de alta capacidad, apta para uso alimentario.
- ✓ Botella bobinada en poliéster reforzado con fibra de vidrio y liner interior en P.E. grado alimentario.
- ✓ Depósito de sal en polietileno inyectado hasta 200 litros y rotomoldeado el resto.
- ✓ Pack 1 compuesto por: Filtro previo con cartucho 25 cm incluido By-pass 1" Tubo desagüe 16 mm PVC, L: 2 ml.

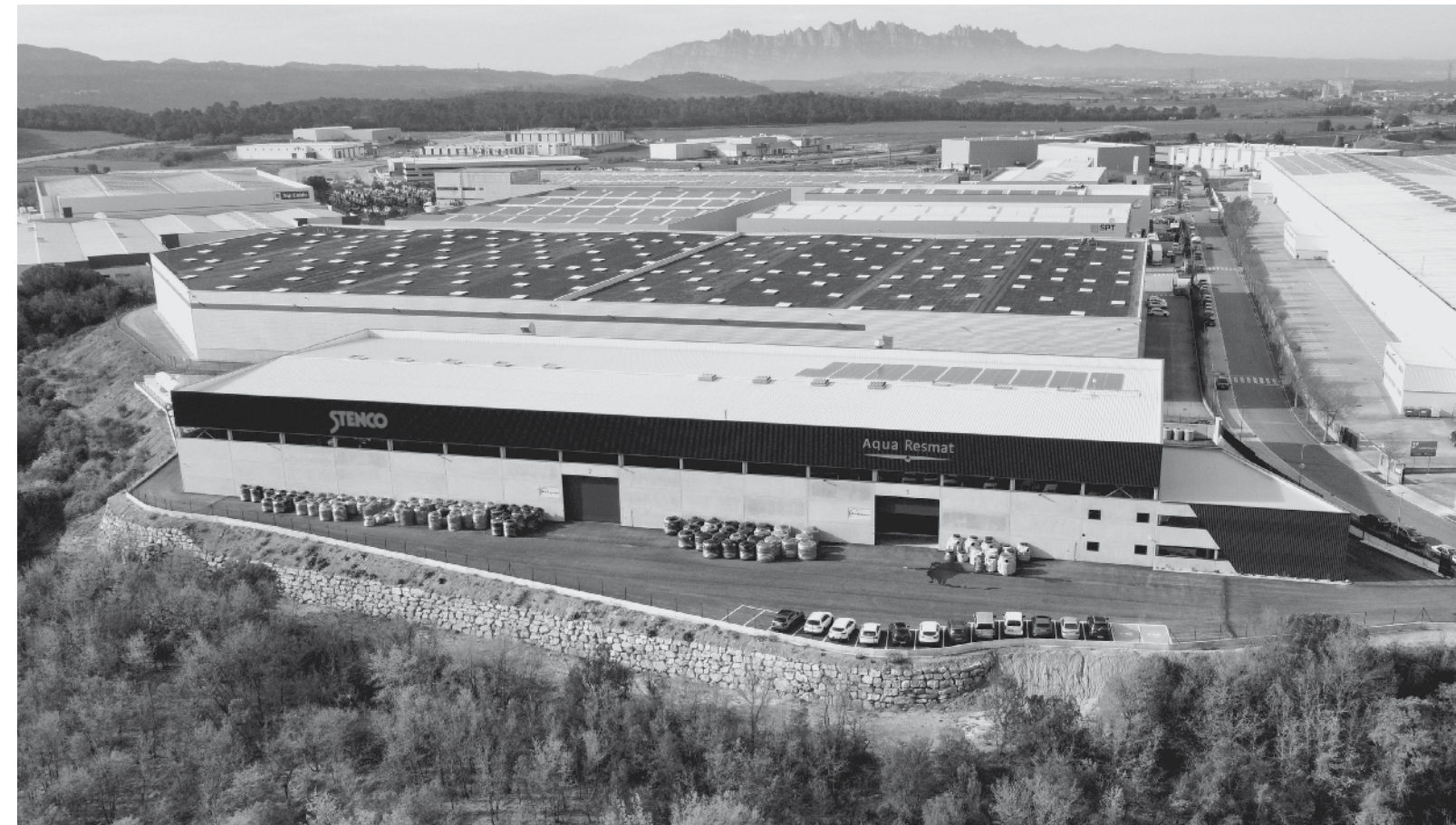
Referencia	Dimensiones (Ø x H) en mm	Consumo sal (kg)	Capacidad de Intercambio (HF x m³)	Depósito / Dimensiones (Ø x H) en mm
AquaSOFT DUPLEX 20 L WS 1"	8 x 35 / 208 x 1084	4 x 2	128 x 2	100 L / 470 x 680
AquaSOFT DUPLEX 30 L WS 1"	10 x 35 / 208 x 1080	6 x 2	192 x 2	100 L / 470 x 680
AquaSOFT DUPLEX 40 L WS 1"	10 x 44 / 257 x 1308	8 x 2	256 x 2	100 L / 470 x 680
AquaSOFT DUPLEX 60 L WS 1"	12 x 48 / 304 x 1422	12 x 2	384 x 2	200 L / 550 x 830
AquaSOFT DUPLEX 75 L WS 1"	13 x 54 / 334 x 1568	15 x 2	480 x 2	300 L / 630 x 980
AquaSOFT DUPLEX 100 L WS 1"	14 x 65 / 369 x 1861	20 x 2	640 x 2	300 L / 630 x 980
AquaSOFT DUPLEX 125 L WS 1"	16 x 65 / 406 x 1893	25 x 2	800 x 2	300 L / 630 x 980
AquaSOFT DUPLEX 140 L WS 1"	16 x 65 / 406 x 1893	28 x 2	896 x 2	400 L / 750 x 920
AquaSOFT DUPLEX 170 L WS 1"	18 x 65 / 469 x 1909	34 x 2	1088 x 2	400 L / 750 x 920
AquaSOFT DUPLEX 200 L WS 1"	18 x 65 / 469 x 1909	40 x 2	1280 x 2	500 L / 750 x 1150

*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.

comprometidos con el medio ambiente



Notas



**Separadores
de Grasas**

Descalcificadores

Aqua Resmat

i b é r i c a



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

C/ Buzanca, 12
28343 Valdemoro (Madrid)
Tel. (+34) 918 083 752

C/ Onze De Setembre, 4. Pl. Plans de la Sala
08650 Sallent (Barcelona)
Tel. (+34) 938 305 016

MADRID · BARCELONA · LISBOA

info@aquaresmat.com
www.aquaresmat.com
Tel. +34 902 431 106



Un Compromiso con el Medio Ambiente



ASOCIACIÓN
EMPRESAS
DE TRATAMIENTO
DE AGUAS



FEDERACIÓN
EUROPEA
DE TRATAMIENTO
DEL AGUA

