



Rev.3_28.06.24

SEPARADOR DE GRASAS

ECODEPUR® SG-ECO INOX

SOLUCIÓN DEBAJO DEL BANCO

SEPARADORES DE GRASAS ECODEPUR® SG-ECO INOX

Los Separadores de Grasas **ECODEPUR® SG-ECO INOX** son fabricados en Acero Inoxidable AISI 304 y son destinados a la recepción y tratamiento de aguas residuales grasas procedentes del uso doméstico o industrial, originadas por la manipulación de alimentos.

VENTAJAS

- Instalación debajo del banco;
- Decantador incorporado;
- Posibilidad de incorporar kit activación enzimática;
- Facilidad de instalación y mantenimiento;
- Estanqueidad total;
- Sin consumo energético.



APLICACIÓN

Las aguas residuales producidas en el procesamiento de alimentos están cargadas de aceites y grasas que interfieren en los sistemas de drenaje y tratamiento de aguas residuales.

TUBERÍAS	TRATAMIENTO BIOLÓGICO	TRATAMIENTO DE FANGOS
<ul style="list-style-type: none"> • Obstrucción total o parcial de cañerías y tuberías, debido a la acumulación gradual de aceites y grasas; • El desgaste y degradación de tuberías; • Costes elevados asociados a la limpieza de cañerías y tuberías; • Olores desagradables en la cañería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento de la carga orgánica; • Disminución de la biodegradabilidad del efluente; • Potenciación de la formación de espumas, debido al cambio de la tensión superficial del agua residual; • Aumento del consumo de energía de los sistemas de tratamiento, debido a la reducción del coeficiente de transferencia de oxígeno; • Una de las causas responsables por el incumplimiento de los parámetros de vertido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Problemas de funcionamiento de espesadores de fangos debido a la presencia de aceites y grasas; • Aumento del consumo de energía; • Dificultad en la conducción de los fangos a destino final adecuado; • En el caso de la existencia de digestores anaeróbicos puede afectar fuertemente su funcionamiento, lo cual inhibe el crecimiento de microorganismos necesarios para su funcionamiento.



La instalación de un separador de grasas puede retener los aceites y grasas, evitando que causen daños a los sistemas y servicios de saneamiento, se aconseja su aplicación en las siguientes ubicaciones:

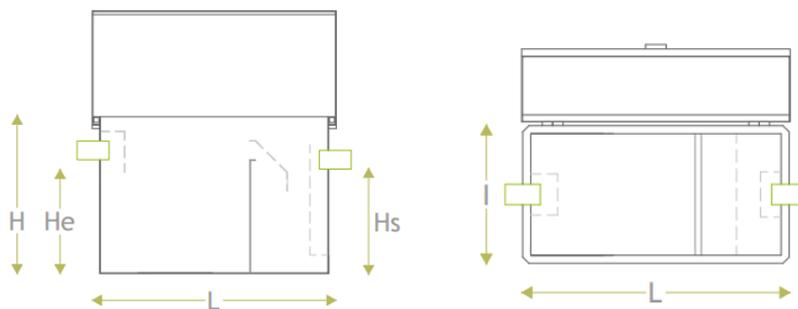
- Restaurantes;
- Refectorios;
- Hoteles;
- Escuelas;
- Bares;
- Residencias;
- Campings.

FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento de los separadores de grasas no requiere consumo energético, basándose en la separación por gravedad de materias con densidad diferente del agua. Las materias más pesadas (lodos, arenas, etc.) sedimentan en el compartimento de decantación permaneciendo ahí retenidas. Este compartimento retiene también grasas que se encuentran en formas fácilmente flotables. A la zona de separación pasan tan sólo el agua y las sustancias más leves que el agua, principalmente las grasas que se pretende separar.

La grasa se acumula a la superficie, mientras que el agua surge a un nivel que no permite la mezcla de las fases.

DIMENSIONES



OPCIONES

KIT ACTIVACIÓN ENZIMÁTICA
SOLUCIÓN BIOLÓGICA DE
DEGRADACIÓN DE ACEITES Y GRASAS

MODELO	NS (l/s)	VOLUME TOTAL (l)	L (mm)	l (mm)	H* (mm)	He (mm)	Hs (mm)	Ø TUBERIA (mm)	PESO (kg)
SG ECO INOX 1	0,5	76	610	300	420	305	280	50	24
SG ECO INOX 2	0,7	104	750	300	460	320	280	75	32
SG ECO INOX 3	0,8	122	880	300	460	310	265	90	38
SG ECO INOX 4	1,6	245	1.430	300	570	400	355	90	80

Las imágenes y dimensiones pueden ser modificadas sin previo aviso. Las medidas mostradas tienen una tolerancia de $\pm 2\%$
* Altura total tapa fechada

INSTALACIÓN

La instalación de los Separadores de Grasas, tipo ECODEPUR®, gama SG-ECO 100 debe realizarse en una estante, dejando espacio para las operaciones de mantenimiento, prestando especial atención a la apertura de la tapa. Continúe con la conexión de la entrada, la salida y las tuberías de limpieza.

Paralelamente, se debe tener en cuenta la siguiente consideración que la instalación del equipo debe permitir el acceso y la permanencia de las personas, en todos los lugares necesarios para llevar a cabo operaciones de mantenimiento del equipo, en condiciones seguras, bien como la apertura de la tapa. En caso de duda, siempre debe comunicarse con los servicios técnicos de ECODEPUR - Tecnologias de Protecção Ambiental, Lda.

MANTENIMIENTO

Los separadores de grasa se deben inspeccionar, descargar y limpiar regularmente.

FRECUENCIA MÍNIMA	TAREA
2 en 2 días	Apertura de la tapa de SG-ECO INOX para verificación e limpieza de espuma acumulada en la superficie. Colocar la espumas / grasas retiradas en envase adecuado al tipo de residuos (LER - LER 19 08 09).
Semanalmente	Si se proporciona, verificar el kit ativación enzimática, a saber: <ul style="list-style-type: none"> - Nível de solução no reservatório dosificador; - Rotación libre del eje de la bomba doseadora; - Potencial acumulación de escombros en tubería dosificadora;
Mensual	Confirmar la necesidad de reemplazo de la Solución Biológica ECOZYMEX
2 en 2 meses	Promover la limpieza integral del separador contactando para lo efecto una Entidad Gerente de Residuos, com licencia.

La frecuencia de estas operaciones debe variar de acuerdo con la experiencia operativa del equipo.

GARANTÍA

Dos (2) años, contra eventuales defectos de fabricación.

ECODEPUR® - Tecnologias de Protecção Ambiental, Lda no assume ninguna responsabilidad, si hay signos claros de instalación, uso y mantenimiento deficientes.

CONTACTOS

Zona Industrial Casal dos Frades,
Rua B, Lote 68
2435-661 Seíça - Ourém | PORTUGAL
geral@ecodepur.pt
+351 249 571 500
www.ecodepurespana.com

TECNOLOGÍA PARA AGUA Y EFLUENTES

Todos los datos técnicos, indicaciones, fotografías u otra información proporcionada en nuestros folletos y publicaciones se proporcionan unicamente a modo de orientación. ECODEPUR® se reserva el derecho de modificar la información presentada sin previo aviso.