

SEPARATORI DI GRASSI

Animali e Vegetali - Condensagrassi

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

I separatori di grassi sono composti da una vasca in calcestruzzo dotata da separatore interno sempre in calcestruzzo, per trattare i grassi vegetali e animali. Il separatore agisce sui grassi animali e vegetali immessi in vasca, separandoli dall'acqua prima che si raffreddino, salvaguardando a lungo andare il rischio di otturazione delle tubazioni di scarico.

CAMPO D'IMPIEGO:

I separatori di grassi sono utilizzati nelle seguenti strutture:

= Ristoranti = Mense aziendali = Industrie Alimentari e Ittiche = Macellerie e Aziende di lavorazione e trasformazione carni = In aziende ove è necessario trattare le acque inquinate da grassi animali e vegetali.-

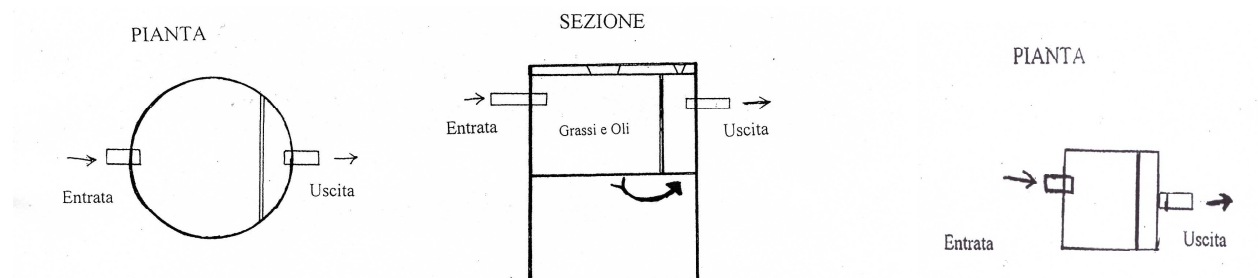
FUNZIONAMENTO:

I Separatori di Grassi separano dall'acqua gli oli e i grassi di origine domestica secondo un processo fisico di gravità. Tutte le sostanze grasse e/o oleose hanno un peso specifico inferiore all'acqua e quindi, a temperatura ordinaria, lo scarico immesso nel manufatto si separa permettendo all'acqua di raggiungere il fondo e ai grassi di mantenersi in superficie. Con l'ausilio di una lastra protettiva di separazione e sbarramento dei grassi, le acque defluiscono dall'uscita mentre i grassi e gli oli rimangono nella vasca.

MONTAGGIO E MANUTENZIONE:

I separatori sono costituiti da una vasca in calcestruzzo vibrata a pianta circolare o quadra e vanno installati nel terreno in prossimità degli scarichi che trasportano grassi e oli animali e vegetali. La manutenzione dell'impianto consiste nel controllo dei livelli dei grassi e oli, nel monitoraggio e nello svuotamento di esso, prima che raggiunga i livelli di intasamento.

E' da intendersi che il contenuto del Separatore venga conferito a soggetti autorizzati a svolgere tale esercizio.



CAPACITA' E MISURE:

Pianta Circolare:

Diametro Interno	h. (altezza)	Capacità Litri	Abitanti Serviti	Coperti Utili (ristoranti-mense)
cm. 120	cm. 170	1.410	29	47
cm. 120	cm. 210	1.870	38	63
cm. 120	cm. 270	2.550	51	85
cm. 120	cm. 310	3.000	60	100
cm. 150	cm. 170	2.150	43	72
cm. 150	cm. 210	2.850	57	95
cm. 150	cm. 270	3.900	78	130
cm. 150	cm. 310	4.600	92	154

Pianta Quadra:

Diametro Interno	h. (altezza)	Capacità Litri	Abitanti Serviti	Coperti Utili (ristoranti-mense)
cm. 60	cm. 120	430	09	15
cm. 60	cm. 180	650	13	22
cm. 80	cm. 80	510	11	17
cm. 80	cm. 160	1.020	21	34

Le nostre vasche sono dimensionate secondo la norma EN 1825-1 (nov 2000) separatori di grassi - parte 1 (principi costruzione, utilizzo e prove).