



GEDAR

SEPARADORES DE GRASAS



Caraterísticas

- tecnología y dibujos particularmente estudiados para obtener el máximo rendimiento
- Juntas en goma
- Utilización de una sola tapa
- Monobloque estanco

Caraterísticas

- tecnología y dibujos particularmente estudiados para obtener el máximo rendimiento
- Juntas en goma
- Utilización de una sola tapa
- Monobloque estanco

PARA EL PROYECTISTA

Descripción:

Separador de grasas en polietileno monobloque dotado de entrada y salida con junta en goma, tapa de inspección, vaciado de espumas calcificadas y materiales flotantes.

El separador de grasas deberá ser dimensionado para una capacidad mínima de 50 litros por H. E.

Referencias normativas:

Normas UNE EN 1825/03

PARA EL VENDEDOR

Aplicaciones

Los separadores de grasas deben ser utilizados para separar las grasas, espumas y aceites de origen vegetal y animal de las aguas residuales.

La indicación es de aplicar los separadores de grasas para interceptar el agua de la cocina, de las duchas y de las lavanderías.

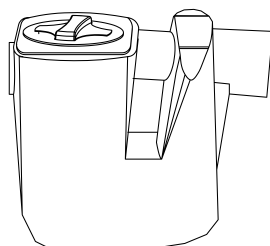
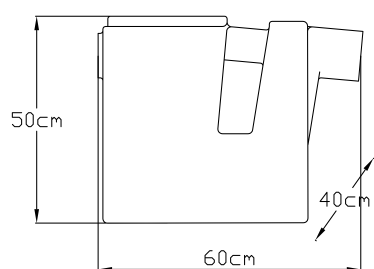
Elección del producto

El tipo de separador de grasas puede ser elegido en consideración del número de usuarios: el parámetro relativo al habitante equivalente sirve para determinar el Volumen del separador de grasas y es aconsejable por un buen funcionamiento el parámetro de 50 l. por H. E. Volúmenes menores son posibles en relación al tipo de utilización.

ejemplo de instalación



Vaciar y limpiar cuando alcanza los 2/3 del volumen.

[illegible][illegible][illegible]



PARA EL PROYECTISTA

Descripción:

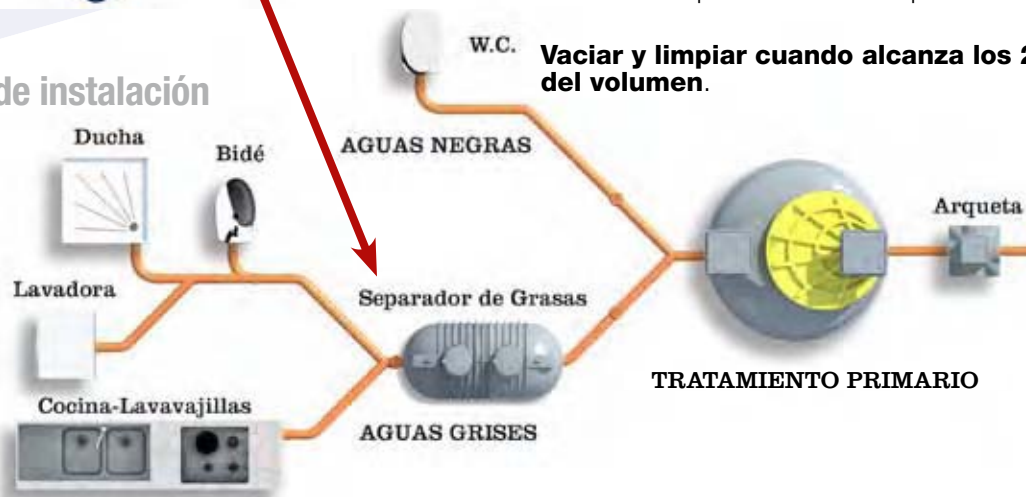
Separador de grasas profesional en polietileno mono-bloque dotado de tubos de entrada y salida en PVC con junta en goma y tapa de inspección y vaciado de espumas calcificadas y materiales flotantes.

Referencias normativas:

Normas UNE EN 1825/03



ejemplo de instalación



PARA EL VENDEDOR

Aplicaciones

Los separadores de grasas deben ser utilizados para separar las grasas, espumas y aceites de origen vegetal y animal de las aguas residuales.

A título de ejemplo podemos indicar:

- restaurantes hoteles – cocinas domésticas
- cocinas para restauraciones colectivas y establecimientos de suministros de comidas
- instalaciones de parrilladas y frituras – carnicerías e elaboración de carnes
- instalaciones de tratamientos animales – jabonerías – lagares
- catering- cuarteles

Elección del producto

El separador de grasas profesional puede ser elegido en función de varios parámetros: el número de cubiertos en relación a la cantidad de agua utilizada y en base al parámetro habitante equivalente.

Para comedores de empresas y actividades similares

Se aconseja el parámetro de 5 litros por cubierto.

Para escuelas, hospitales y residencias

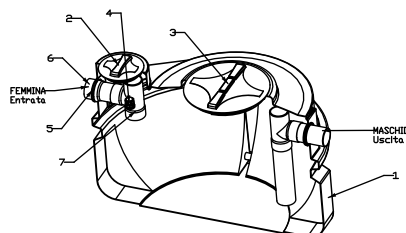
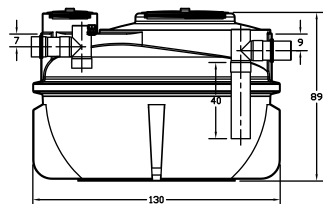
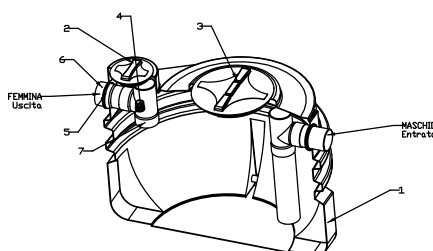
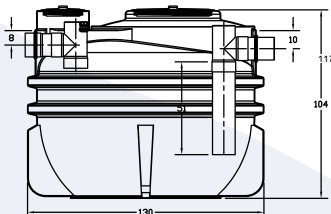
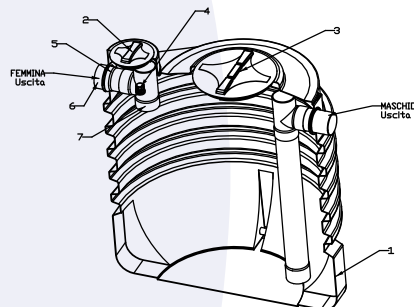
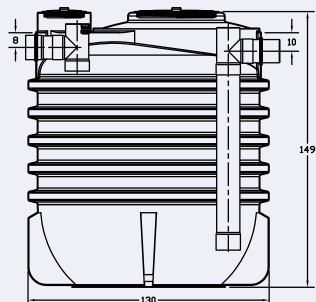
Será idóneo el parámetro de 20 litros por cubierto.

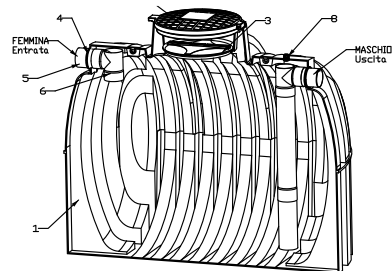
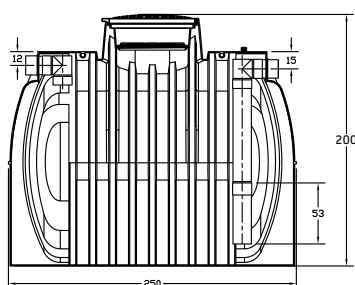
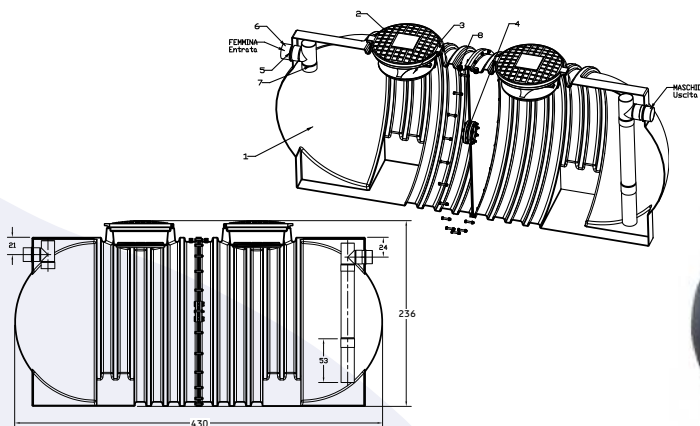
Para restaurantes o actividades similares

Se deberá considerar el parámetro de 50 litros por cubierto.

En el caso de que no sean conocidos los caudales del refluyente o el número de los cubiertos será de todas maneras posible referirse al parámetro de H. E.

Vaciar y limpiar cuando alcanza los 2/3 del volumen.

[illegible][illegible][illegible]

[illegible][illegible]