

Los equipos Separadores de Grasas Resmat están contruidos según la norma DIN 4040 y la norma europea UNE-EN 1852-2, y tienen un rendimiento de reducción de grasas de hasta un 90%.

Material

- ▶ Poliéster reforzado con fibra de vidrio (PRFV).
- ▶ Bocas de hombre en polipropileno (PPH).

Características

- ▶ Alta resistencia química y mecánica.
- ▶ Alta resistencia a la corrosión.
- ▶ Alta resistencia a la intemperie.

Funcionamiento

- ▶ Separación de grasas por flotación.

Mantenimiento

- ▶ Retirar la capa de grasas cada 2-3 meses, y los sólidos sedimentados, una vez al año.

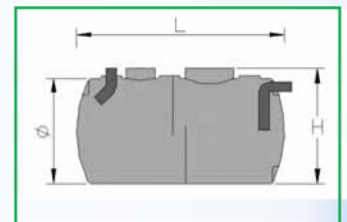


RECTANGULARES

VOL. L.	L (mm)	A (mm)	H (mm)	TUBERÍAS
300	1.210	710	500	110
500	1.300	900	600	110
1.000	1.600	1.200	1.000	110

CILÍNDRICOS

VOL. L.	Ø (mm)	L (mm)	TUB. (mm)
1.100	1.100	1.300	110
1.500	1.100	1.600	110
2.000	1.100	2.150	110
3.000	1.740	alt. 1.500	200
3.500	1.100	3.700	200
4.000	1.500	2.750	200
6.000	1.725	3.000	200
8.000	2.000	2.960	200
10.000	2.000	3.600	200
12.000	2.500	2.950	200
15.000	2.500	3.560	200



* Otras medidas, consultar

► Detalles de funcionamiento

Las aguas, al entrar, producen una decantación de los sólidos más pesados, que se situarán en la parte inferior del depósito. Paralelamente, se producirá una separación de las grasas animales y detergentes mediante la diferencia de pesos específicos, lo cual hará que los detergentes y grasas queden en la parte superior del depósito. El tubo de salida de aguas está

situado en la parte intermedia del separador, con lo cual se evita que puedan verterse los sólidos pesados (situados en la parte inferior) y las grasas y detergentes (situados en la parte superior).

Es muy importante que en el separador de grasas solamente tengan entrada aguas grises.

