

Separador de Grasas y Aceites



Pretratamiento de aguas residuales en cocinas

Calificación: Sin calificación

Precio

Precio de venta 289,67 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Maydisa](#)

Descripción

Venta y Distribucion online de productos de Maydisa - Separador de grasas y aceites

Se aconseja instalarlo siempre para Pretratamiento de aguas residuales grises

Con ello se consigue un mejor tratamiento posterior de las aguas residuales
Fabricada en Polietileno reciclado

Se utiliza para la separación y retención de las grasas y aceites vegetales y animales, contenidos en las aguas de vertido en las cocinas.

Está diseñado para su instalación bajo el fregadero en cocinas de restaurantes, bares y hostelería en general y cumplir con la normativa de Salubridad HS 5 (Punto 3.3.1.5) del CTE (Código técnico de Edificación).

Funcionamiento

Al tener diferente densidad los fluidos se disocian los contaminantes del agua antes de su vertido.

Consta de un único contenedor donde se separan las grasas y aceites quedando en la parte superior del contenedor. También se separa la materia orgánica, que quedará en la parte inferior del contenedor, donde empieza el proceso biológico de descomposición y digestión.

La aguas residuales tratadas con el separador de grasas y aceites cumplen con la normativa de Salubridad HS 5 (Punto 3.3.1.5) del CTE (Código técnico de Edificación) que indica el deber de prever la instalación de un separador de grasas y aceites en cocinas colectivas.

Se instala en cocinas de restaurantes, bares y hostelería en general.

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

Mantenimiento

El mantenimiento es muy simple y se realiza cómodamente a través de la tapa de inspección, situada en la parte superior. Controlar regularmente el espesor de grasas y aceites retenidos (máximo 150 mm) y vaciarlo cuando sea necesario, respetando una frecuencia mínima de 15 días según EN1825-2.

Características:

- Polietileno reciclado
- Reducidas dimensiones
- Resistente, ligera, fácil de manipular,
- Sin soldaduras, sin riesgo de filtraciones
- No genera ruidos
- Ocupa poco espacio
- Sin obras

Usos:

- Cocinas de restaurantes, bares y en general hostelería

—

SEPARADOR GRASAS y ACEITES	Caudal l/s	Capacidad L	Altura H (mm)	Longitud L (mm)	Ancho A (mm)	He (mm)	Hs (mm)	Øe y Øs (mm)	Ø Tapa (mm)
	0,5	80	495	602	400	360	290	50	250