

FICHA TÉCNICA

SEPARADOR DE GRASAS ROTHAGRAS 1000-3000

Descripción

Separadores de grasas (jabones, grasas vegetales y animales) para el pretratamiento de las aguas residuales domésticas. Están fabricados de una pieza monobloque de polietileno de alta densidad (PEAD), por el método de extrusión soplado. Son imputrescibles, no se oxidan ni se agrietan y, además, resistentes a las variaciones de temperatura. Tienen boca de hombre para realizar su limpieza y mantenimiento.



Funcionamiento

El depósito actúa como decantador y separador de grasas. De esta forma, éstas se acumulan en forma de capa sobrenadante, llamada también "nata" mientras que los lodos se depositan en el fondo.

Debido a que el depósito es un decantador se producen en él unas reacciones químicas, que se desarrollan con formación de gases (metano, CO₂, H₂S...), que deben ser eliminados por ventilación, y lodos, resultantes de la decantación y de la actividad de los microorganismos.

Instalación

Los separadores de grasas pueden ser instalados en bares, restaurantes, cocinas, lavanderías, residencias, industrias alimentarias, etc.

El separador se debe enterrar lo más cerca posible al punto de salida de las aguas residuales. El colector de dichas aguas debe colocarse con una pendiente mínima del 2% y siempre evitar el montaje de codos a 90°.

Las dimensiones de la zanja serán las adecuadas para colocar la fosa y poder manipularla. En el fondo de la zanja se debe preparar una capa de 10 cm de espesor de arena bien nivelada. La zanja se debe rellenar con arena compactada al mismo tiempo que se rellena la fosa con agua.

Debe dejarse acceso a la fosa para permitir su mantenimiento. También debe instalarse una ventilación alta para permitir la evacuación de los gases producidos durante la fermentación.

Estos equipos no separan grasas emulsionadas. Nunca deben recogerse las aguas negras (fecales) ni las de lluvia en el separador de grasas.

Mantenimiento

- **Salida aguas depuradas**

Rendimiento del 90% aproximadamente (en condiciones normales de uso).

- **Mantenimiento-explotación**

Una vez al mes comprobar el funcionamiento del separador de grasas por medio de los registros. Se recomienda el uso del producto biológico Rothagras Bio Pack, minimiza la frecuencia de mantenimiento e incrementa el rendimiento del separador de grasas.

- **Limpieza**

Antes de tener el equipo saturado se deben vaciar los lodos y las natas. Esta operación debe realizarla una empresa especializada.

Para evitar cualquier deformación del separador se debe realizar la limpieza según la técnica de nivel constante, es decir, al mismo tiempo que se procede al vaciado del depósito se rellena con agua.

Dimensiones

| Modelo | Volumen (l) | Caudal (l/s) | Comidas diarias | Longitud (mm) | Anchura (mm) | Altura total (mm) | Ent./Sal. Ø (mm) | Altura ent. (mm) | Altura sal. (mm) |
|----------------|-------------|--------------|-----------------|---------------|--------------|-------------------|------------------|------------------|------------------|
| RG 1000 | 1.000 | 2 | 271 | 1.235 | 720 | 1.250 | 110 | 1.150 | 1.080 |
| RG 1500 | 1.500 | 3,5 | 474 | 1.880 | 720 | 1.480 | 110 | 1.310 | 1.240 |
| RG 2000 | 2.000 | 4,5 | 610 | 2.020 | 880 | 1.650 | 125 | 1.500 | 1.430 |
| RG 3000 | 3.000 | 6 | 813 | 2.630 | 880 | 1.650 | 125 | 1.500 | 1.430 |

Todos los datos, informaciones técnicas y dimensiones indicados en este documento son a título informativo y pueden ser modificados sin previo aviso. Para información más detallada consultar el Manual de Transporte, Instalación y Mantenimiento.