

FICHA TÉCNICA ROTHAGRAS INOX RGI AUTOMÁTICO

SEPARADORES DE GRASAS CON LIMPIEZA AUTOMÁTICA

Descripción

Se trata de un equipo compacto de desengrase y retención de sólidos en un solo módulo. Su función es separar los aceites y grasas procedentes de las cocinas de bares, restaurantes, etc. de un modo eficiente y sencillo mediante un mecanismo que favorece la fluidificación y extracción de las mismas. Este separador de grasas puede depurar únicamente aguas grises, nunca aguas negras o aguas pluviales.



Fabricados en acero inoxidable AISI 304 (chapa de 2 mm). Tubería de entrada y salida en la parte superior, y de drenaje en la parte inferior del depósito. Tapa con cierres de seguridad. Consta de un cesto manual para el cribado de sólidos, un deflector que favorece la separación de las grasas, un sistema de aireación que fluidifica las grasas y minimiza los malos olores, una resistencia térmica (opcional) para impedir la solidificación de las grasas en climas muy fríos y un sistema mecanizado que permite extraer las grasas del equipo y verter el residuo en un contenedor para su eliminación final.

Dimensiones

Modelo	Caudal (l/s)	Volumen (l)	Longitud (mm)	Anchura (mm)	Altura (mm)	Altura ent. (mm)	Altura sal. (mm)	Ø Ent./sal. (mm)	Comidas diarias
RGIA 75	0,75	61	500	350	350	310	292	50/50	100
RGIA 200	2,00	96	600	400	400	357	337	50/65	220
RGIA 360	3,60	242	800	550	550	507	487	65/80	400
RGIA 500	5,00	345	960	600	600	537	498	80/100	600

Funcionamiento

El equipo funciona en varias etapas: en primer lugar, los sólidos presentes en el agua residual son retenidos en un cestillo de acero inoxidable para su posterior extracción manual. Seguidamente, el agua cargada de grasas y aceites continúa su recorrido a través de los deflectores internos, proporcionando el tiempo suficiente para que las grasas se separen del agua y tiendan a flotar hacia la superficie.

Posteriormente, se insufla aire al interior del equipo para fluidificar las grasas y favorecer la unión de las mismas para formar cuerpos de mayor volumen que floten en la superficie. Por último, un sistema de autolimpieza y evacuación de las grasas formado por un cepillo giratorio instalado previamente a la salida barre la superficie del agua arrastrando la capa flotante de grasas hacia la canaleta de evacuación.

Instalación

Este equipo se instala en superficie, no necesita obra civil. Se debe instalar lo más cerca posible al punto de salida de las aguas residuales (para evitar atascos) y en un lugar de fácil acceso para permitir su mantenimiento. Se conecta la entrada y la salida a la red de saneamiento.

Mantenimiento

- Salida aguas depuradas

Rendimiento del orden del 90% en condiciones normales de uso.

- Mantenimiento-explotación

Semanalmente limpiar la grasa acumulada y la cesta de sólidos. Trimestralmente vaciar completamente el separador y limpiarlo. Se recomienda el uso del producto biológico Rothagras Bio Pack, minimiza la frecuencia de mantenimiento e incrementa el rendimiento del separador de grasas.

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.