

# SEPARADORES DE GRASAS

El separador de grasas es un elemento esencial en el tratamiento de aguas residuales que puedan contener aporte considerable de grasas de origen animal o vegetal. Es necesaria su instalación en hoteles, restaurantes, campings, etc, construidos en base a la norma **UNE-EN 1825**. Remosa dispone de equipos estándar de hasta 5.000 litros, pero bajo demanda se fabrican separadores de mayor capacidad.

El agua se separa de la grasa gracias a la diferencia de densidades provocando la separación del líquido en dos fases: la superior de grasas y la inferior de agua. El efluente se recoge de la parte intermedia, evitando así la salida de las grasas. Es importante que el efluente con contenido de grasas esté canalizado independientemente de las aguas fecales.

TN	Nº COMIDAS / DÍA			
	COCINA COLECTIVA(a) (1 servicio por día) $V_M=5$ $F=20$ $t=8$	RESTAURANTE (1 servicio por día) $V_M=50$ $F=8,5$ $t=8$	RESTAURANTE (2 servicios por día) $V_M=50$ $F=8,5$ $t=16$	HOTEL (2 servicios por día) $V_M=100$ $F=5$ $t=12$
1	≤ 220	≤ 50	≤ 100	≤ 65
2	≤ 440	≤ 105	≤ 205	≤ 130
3	≤ 660	≤ 155	≤ 310	≤ 200
4	≤ 880	≤ 210	≤ 415	≤ 265
5	≤ 1.100	≤ 260	≤ 520	≤ 330
7	≤ 1.550	≤ 365	≤ 730	≤ 465
8	≤ 1.770	≤ 415	≤ 830	≤ 530
9	≤ 1.990	≤ 470	≤ 935	≤ 595
11	≤ 2.435	≤ 575	≤ 1.145	≤ 730
12	≤ 2.650	≤ 625	≤ 1.250	≤ 800



$$NS = \frac{N^{\circ} \text{comidas} \times V_M \times F \times 1,3}{6.600 \times t} \approx TN$$

Según la norma **UNE EN 1825-2** (consultar la norma para otros casos).

Por el cálculo del número de comidas al día, se ha considerado:

**fr**: Coeficiente del agente detergente y de aclarado. **fr=3** cuando la utilización de agentes de detergentes y de aclarado es ocasional o siempre.

**ft**: factor de temperatura. **ft=1**, cuando la temperatura de las aguas residuales a la entrada del separador de grasas es ≤ 60 °C.

**fd**: factor de densidad. **fd=1**, cuando las aguas proceden de cocinas, mataderos y plantas de procesamiento de carnes y pescado.

La densidad de la grasa/aceite es inferior a 0,94 gr/cm<sup>3</sup>.

(a) restaurante escolar, cocina de empresa, etc.

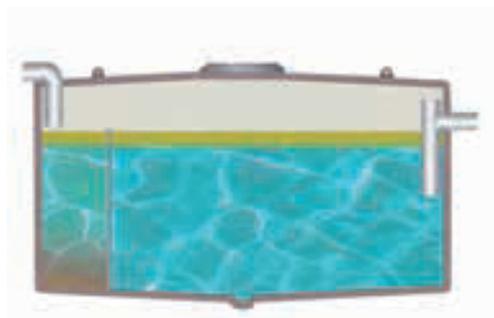
## FORMATO RECTANGULAR

REFERENCIA	TN	VOLUMEN l	L mm	H mm	A mm	Ø TUBERÍAS mm	Ø BOCA DE ACCESO mm	PESO APROX. Kg
SG 0,5	-	100	690	405	515	110	313	10
SG 0,75	-	200	970	475	615	110	313	15
SG 1	1	500	1.315	580	855	110	567	25
SG 3	3	1.000	1.660	750	1.060	110	567	45

## FORMATO CILÍNDRICO

REFERENCIA	TN	VOLUMEN l	D mm	H mm	Ø TUBERÍAS mm	Ø BOCA DE ACCESO mm	PESO APROX. Kg
SG 5	5	1.800	1.615	1.070	160	567	45
SG 7	7	2.200	1.615	1.330	160	567	55
SG 8	8	3.000	1.750	1.465	160	567	65
SG 12	12	4.000	2.120	1.450	160	567	100

# SEPARADOR DE GRASAS CON DESARENADOR



## FORMATO RECTANGULAR

REFERENCIA	TN	VOLUMEN l	L mm	H mm	A mm	Ø TUBERÍAS mm	Ø BOCA DE ACCESO mm	PESO APROX. Kg
SGD 1	1	500	1.315	580	855	110	567	25
SGD 2	2	1.000	1.660	750	1.060	110	567	45

## FORMATO CILÍNDRICO

REFERENCIA	TN	VOLUMEN l	H mm	D mm	Ø TUBERÍAS mm	Ø BOCA DE ACCESO mm	PESO APROX. Kg
SGD 4	4	1.800	1.070	1.615	110	567	45
SGD 5	5	3.000	1.465	1.750	160	567	65
SGD 8	8	4.000	1.450	2.120	160	567	100
SGD 9	9	5.000	1.810	2.120	160	567	105

## FORMATO DEPÓSITO-CUBA

REFERENCIA	TN	VOLUMEN l	L mm	D mm	Ø TUBERÍAS mm	Ø BOCA DE ACCESO mm	PESO APROX. Kg
SGD 11	11	6.000	2.930	1.750	200	567	150
SGD 13	13	8.000	2.900	2.110	200	567	180
SGD 17	17	10.000	3.620	2.110	200	567	225

## ALARMA DE NIVEL

REFERENCIA	Descripción
INH	Indicador de nivel de aceites

L: LARGO A: ANCHO H: ALTURA D: DIÁMETRO

Remosa se reserva el derecho de modificar el modelo de los accesorios y las medidas de los equipos. Imágenes no contractuales. Las dimensiones de los equipos corresponden a medidas interiores.