

## FUNCIONAMIENTO SEPARADOR DE GRASA

### CARACTERÍSTICAS

Un separador de grasas es un aparato destinado a retener la materia sólida, de grasas y aceites vegetales contenidos en las aguas residuales domésticas. La instalación de un separador de grasas es especialmente recomendable en los siguientes casos:

- En viviendas unifamiliares conectadas a red de alcantarillado separadas; en instalación de fosa séptica (500 l); recomendable en estaciones de depuración o fosa todas aguas, cuando la distancia entre el origen de las aguas grasas y el depurador individual sobrepasa los 7 m.
- En hostelería, bares, restaurantes, carnicerías, industrias alimentarias, etc., y todos los casos con producción de agua residual con sustancias grasas.

**La capacidad del separador de gasa**, es función del número de comidas/día, del caudal máximo de las aguas residuales y de la temperatura de estas.

Nuestro departamento técnico puede ayudarle a calcular el caudal de su separador.

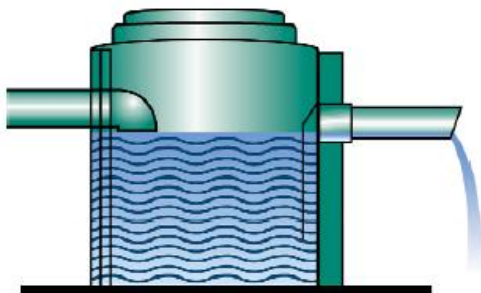
Fabricamos tres tipos de separador de grasa en PE:

- Separador de grasa** de 1,5 a 20 l/s (VV).
- Separador de grasa con separador de fango incorporado** de 1,5 a 20 l/s (VVS). Dispone interiormente de una compartimentación del separador.
- El separador de grasas con separador de fango adosado de 1,5 a 6 l/s (VVS). La fijación se realiza en fábrica, para formar un conjunto monobloque de mas fácil instalación que con separador de fango independiente, pero quedando limitado el separador de fango a 850 l.

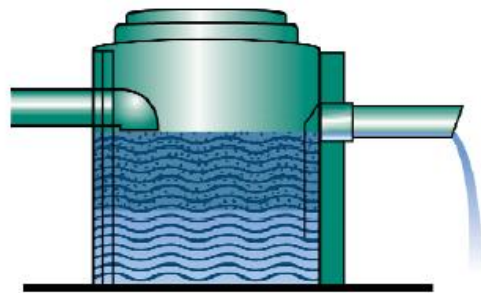
El separador de grasa se diseña conforme al la norma **DIN 4040**, respondiendo a las siguientes especificaciones:

- o Superficie líquida:..... 0,25 m<sup>2</sup> x litro / segundo
- o Tiempo de retención:.....3 minutos.
- o Rendimiento:..... 92%
- o Capacidad de almacenamiento de grasas: 40 litros x litro/segundo de producción del separador.

Todos nuestros separadores de fango están equipados de alza ajustable.



Separador de gras en fase inicial  
(agua limpia)



separador de grasa después de un tiempo  
de funcionamiento (la grasa sobrepassa)



## **FUNCIONAMIENTO**

Las aguas grasas, procedentes de cocinas, lavanderías, ctr., entran en el separador por una rejilla y quedando retenidas, por dos razones principalmente:

- a) La densidad de la grasa es inferior a la densidad del agua.
- b) Las aguas residuales calientes o tibias, cargadas de grasa aún líquida, llegan al separador. Al contacto del agua fría del separador, las grasas sufren un "choque térmico", solidificándose y depositándose en la superficie. Cuando las aguas residuales introducidas tienen una temperatura superior a 50°, el volumen del separador debe aumentarse.