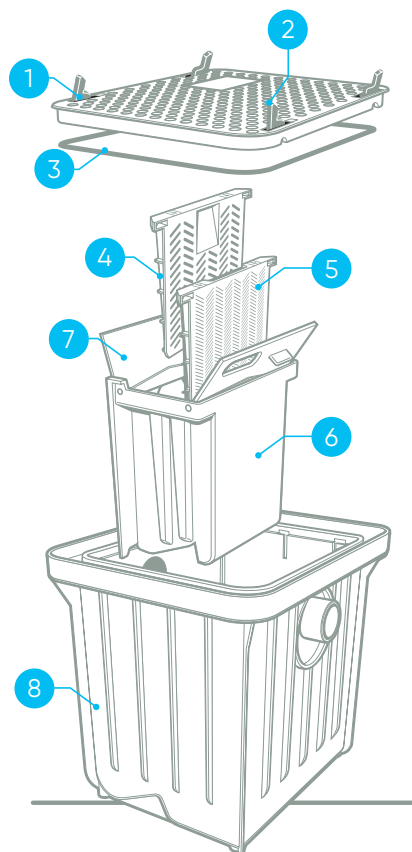


SI

Interceptor de sólidos

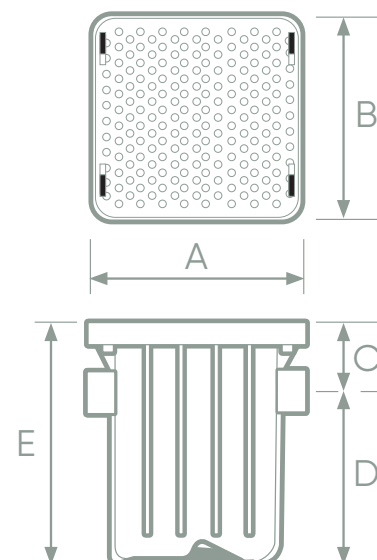


- 1 Pestillos
- 2 Cubierta de polipropileno reforzada
- 3 Junta de neopreno
- 4 Filtro de gruesos
- 5 Filtro de finos
- 6 Caja de sólidos
- 7 Tapas caja
- 8 Tanque de una pieza



Ø ENTRADA Y SALIDA: el equipo incorpora juntas de caucho con brida para adaptar la medidas ASTM a la medida mm Métrica:

- 1 1/2" ~ 50 mm para la ventilación
- 2" ~ 63 mm para la entrada y salida



A	B	C	D	E
368	441	89	325	414

Medidas en mm.

EFICIENCIA PROMEDIO	98%
CAPACIDAD DE TEMP. DE FUNCIONAMIENTO	104 °C
CAPACIDAD DE CARGA DE LA SUPERFICIE	200 Kg.
PESO DE LA UNIDAD (vacía)	8 kg.
CAPACIDAD LÍQUIDA	49,06 L.

- Ligero: fabricado con materiales plásticos
- Fuerte: diseñado para tener gran resistencia mecánica.
- Tapa estanca con junta
- Cubierta de la tapa antideslizante
- Acceso total para la limpieza
- Flexibilidad en la instalación

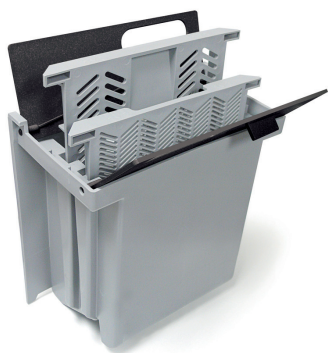
El rendimiento de un separador de grasa se puede ver afectado por los vertidos y acumulación de restos de alimentos (garbanzos, lentejas, arroz, fideos,...) que pasan por el desagüe.

Además de ser responsable de mal olor, los sólidos orgánicos depositados de más de 5-7 días cambian considerablemente el pH del contenido del separador de grasas generando una mezcla corrosiva que en equipos metálicos reducirá significativamente la vida operativa, acelerará la corrosión y las fugas. Como consecuencia las superficies internas del separador metálico se van deteriorando, perdiendo progresivamente la eficacia operacional, permitiendo que cantidades crecientes de Aceites y Grasas puedan atravesar el Sistema.

Modelo	Código	L/s	Eficiencia promedio	Capacidad de grasa real (Kg)	Temperatura de trabajo (°C)	Capacidad de carga de la superficie (kg)	Peso de la unidad (kg)	Capacidad líquida (L)
SI	333911A02R		92,0%	18,58	104	200	8	49,06

SI

Interceptor de sólidos



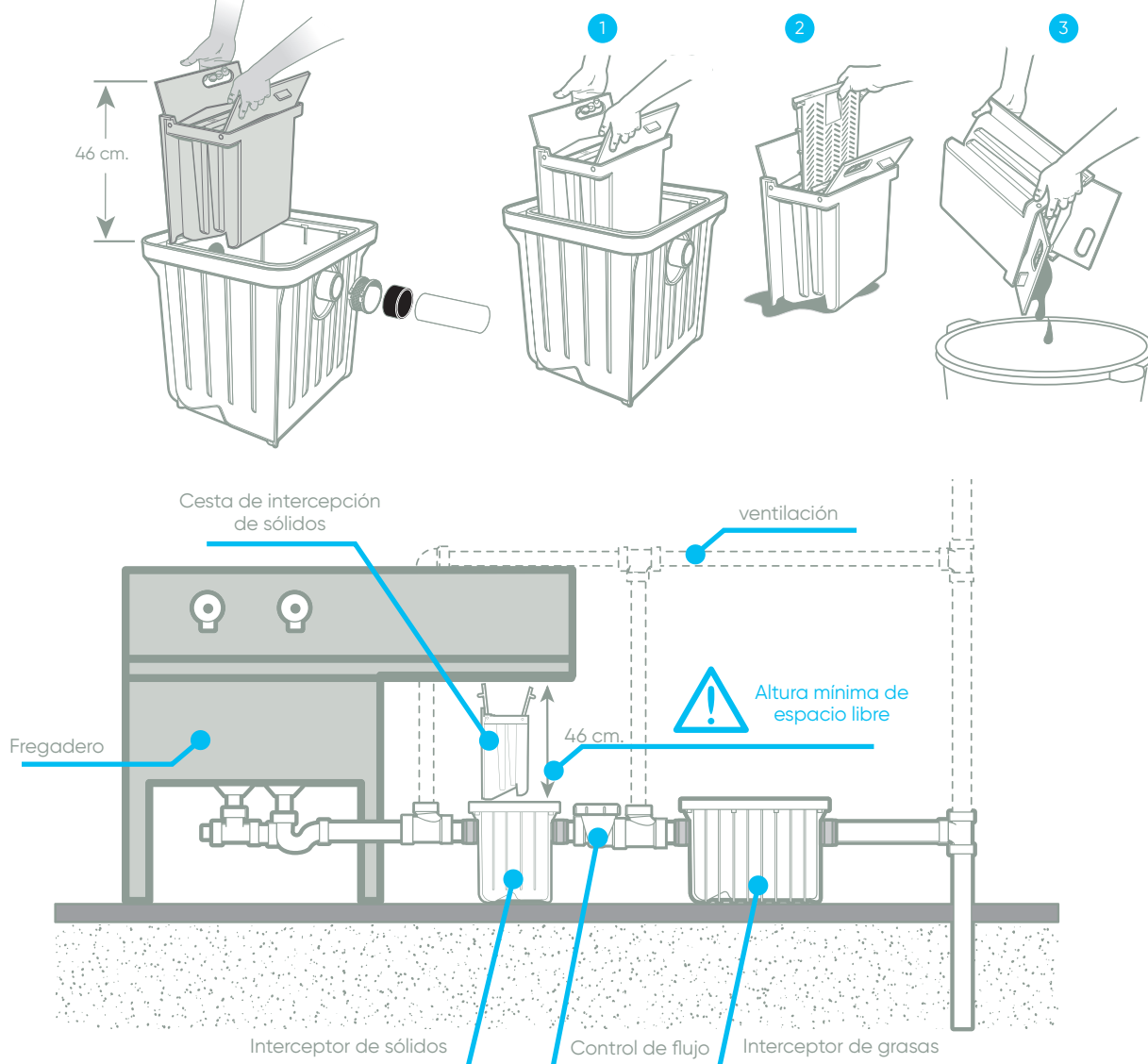
Operación de mantenimiento

El interceptor de sólidos Endura® ha sido diseñado especialmente para la instalación en el suelo. Requiere un mínimo espacio por encima de 46 cm. para poder realizar las tareas de mantenimiento.

Son especialmente recomendables en combinación con los separadores de grasa cuando hay triturador de alimentos. También en cocinas industriales (restaurantes, bares, etc.) en donde hay una generación importante de sólidos por el desagüe (restos de garbanzos, arroz, fideos, lentejas, ...) el interceptor de sólidos realizará un primer pretratamiento del agua mejorando notablemente la misión del separador de grasas.

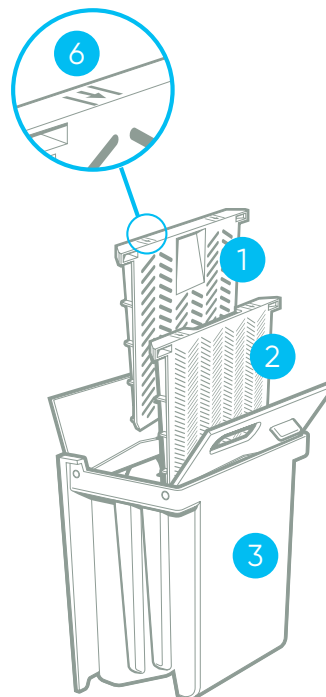
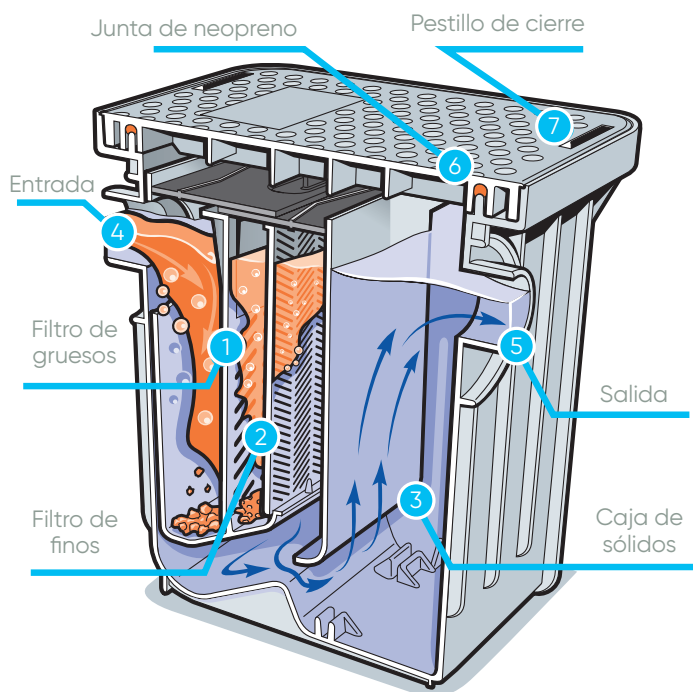
Debe ser instalado lo más cerca posible de los aparatos para reducir los riesgos de acumulación de sólidos en los tramos largos.

Como consecuencia las superficies internas del separador metálico se van deteriorando, perdiendo progresivamente la eficacia operacional, permitiendo que cantidades crecientes de Aceites y Grasas puedan atravesar el Sistema.



SI

Interceptador de sólidos



- 1** Dispositivo Control de Caudal: retiene parte del contenido en grasa del flujo e introduce aire en el flujo para disminuir la temperatura y provocar la formación de grumos
- 2** El deflector de entrada reduce la velocidad del flujo
- 3** El flujo golpea la rampa integral y dirige el aire y la grasa hacia arriba. El aire ayuda a la flotación de grasa
- 4** La rampa crea un efecto de flujo laminar, dirigiendo las partículas de alimentos hacia la salida

La gama de separadores de grasa Endura® ha sido desarrollada basada en los resultados de la investigación y el ensayo en el terreno durante 3 años. El resultado es una gama de producto diseñado para la eficiencia en la separación de las grasas del agua y adaptado a las múltiples situaciones que se pueden dar en las instalaciones. Los separadores de grasa Endura® están fabricados con PP, resistiendo temperaturas de trabajo de hasta 104 °C. Están especialmente diseñados para interceptar y retener aceites y grasas mezcladas con el agua e impedir que vayan a las redes generales de alcantarillado.

Áreas de aplicación

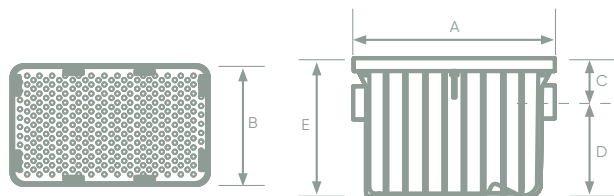
Diseñado para la instalación en el interior de los edificios de:

- comedores industriales
- cocinas de restaurantes
- mercados
- lavanderías
- cualquier industria donde se generen grasas

Los separadores de grasa Endura® están fabricados con PP, resistiendo temperaturas de trabajo de hasta 104 °C. Están especialmente diseñados para interceptar y retener aceites y grasas mezcladas con el agua e impedir que vayan a las redes generales de alcantarillado.

SI

Interceptor de sólidos



GPM	15	25LO	25	50
A	368	787	600	787
B	444	597	444	597
C	89	102	104	127
D	325	178	310	469
E	414	279	414	596,9

Medidas en mm.

Sin un control de flujo de tamaño adecuado, el flujo a través del interceptor puede exceder la capacidad de la unidad, lo cual ocasionará eficiencias más bajas y permitirá que la grasa pase a través del interceptor hacia la tubería descendente. NO confundir capacidad líquida con capacidad de flujo. La capacidad líquida se mide en litros, mientras que la capacidad de flujo se mide en L/s (litros por segundo). Si el tamaño establece que se necesita un interceptor de grasa más grande, es posible llegar a un término medio colocando una unidad más pequeña y adoptando un tiempo de inactividad del drenaje de 2 minutos en los cálculos de tamaño. Si bien la unidad más pequeña será la más económica, la capacidad de grasa de una unidad más pequeña establecerá la frecuencia de limpieza necesaria.

Tabla A. Procedimiento para medir el tamaño de los interceptores de grasa

Paso	Peso de la unidad (kg)	Capacidad líquida (L)
1	Determinar el contenido cúbico del fregadero: $L \times A \times h$ Determinar la cantidad en L. Determinar la carga real del drenaje.	un fregadero de 2 senos de $50 \times 40 \times 25 = 50.000 \text{ cm}^3$ $50.000 / 1000 = 50 \text{ L} \times 2 \text{ senos} = 100 \text{ L}$
2	Normalmente el fregadero tiene aproximadamente el 75% de su capacidad llena de agua mientras que los útiles se lavan reemplazan cerca del 25% del contenido total del fregadero. Carga real del drenaje = 75% de la capacidad del fregadero. Determinar la frecuencia de flujo y el período de drenaje.	Carga real de drenaje: $0,75 \times 100 \text{ L} = 75 \text{ L}$ Calcular la frecuencia de flujo por un período de drenaje de 1': $75 / 1' = 75 \text{ Lpm} / 60 = 1,25 \text{ L/s}$
3	Normalmente la práctica establece un período de drenaje de 1 minuto. Sin embargo, cuando las condiciones lo permiten, un período de drenaje de 2 minutos resulta aceptable. El período de drenaje se define como el tiempo real que se necesita para completar el vaciado del fregadero.	Calcular la frecuencia de flujo por un período de drenaje de 2': $75 / 2' = 37,5 \text{ Lpm} / 60 = 0,63 \text{ L/s}$
4	Frecuencia de flujo = Carga real de drenaje / Período de drenaje Seleccionar el separador.	Para un período de drenaje de 1': $1,25 \text{ L/s} = \text{GPM25 o GPM25LO}$

Tabla B.

GPM	15	25LO	25	50
L/s	0,94	1,6	1,6	3,2