

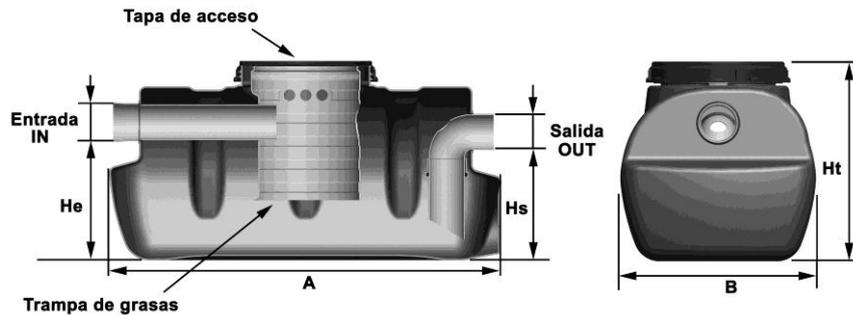


Los separadores de grasas de Sotralentz han sido fabricados en una sola pieza por extrusión-soplado, lo que garantiza totalmente su estanqueidad e impermeabilidad, las cuales han sido comprobadas mediante ensayos y los más estrictos controles de calidad que garantizan su perfecto funcionamiento y conservación.

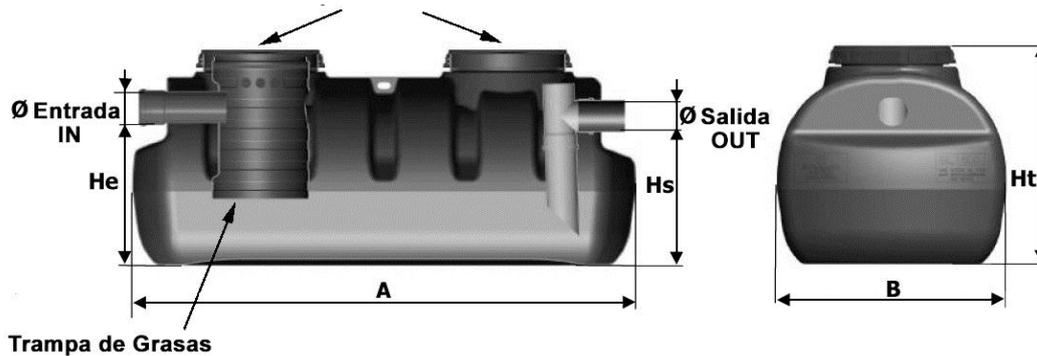
El material en que está fabricado es polietileno de alta densidad y alto peso molecular virgen: copolímero de alto peso molecular, diseñado especialmente para la fabricación de cuerpos huecos de alta capacidad, el cual lleva en su formulación una serie de aditivos que incluyen un absorbedor de luz ultravioleta y los antioxidantes necesarios para su protección a la degradación térmica.

El separador de grasas está equipado con un dispositivo de entrada y salida que dispone en su parte superior de un orificio de descompresión. El dispositivo de entrada está compuesto de un manguito horizontal seguido de un deflector de separación y retención que facilita la coalescencia de las partículas de grasas y detergentes. El dispositivo de salida alta, recoge las aguas residuales del fondo del depósito y está compuesto de un conducto seguido de un codo de 90°. La tapa con la que está equipado permite un fácil acceso.

SG 200



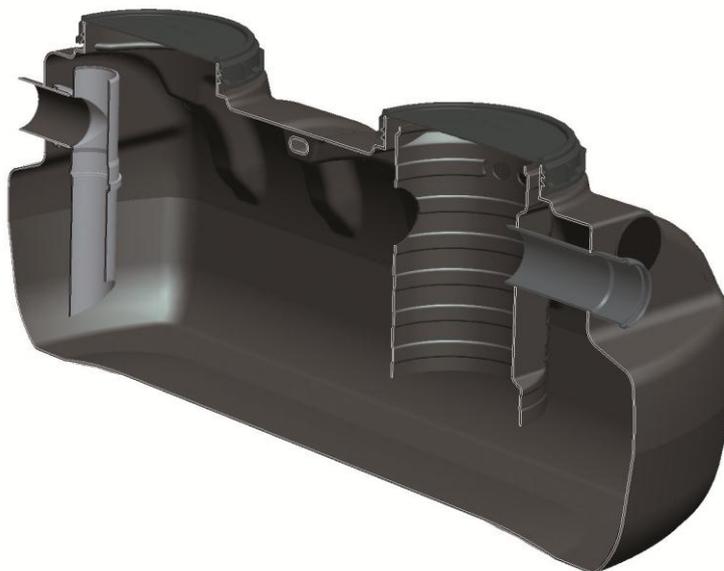
SG 500



modelo	aporte (l/s)	capacidad (l)	peso (kg)	Ø entrada y salida (mm)	longitud A (m)	anchura B (m)	altura Ht (m)	altura entrada He (m)	altura salida Hs (m)	tapas de acceso (mm)
SG 200	1	200	13	110	1,20	0,60	0,65	0,40	0,35	Ø400
SG 500	1,5	500	27	110	1,70	0,77	0,73	0,49	0,46	2 x Ø400
SG 1000	3	1000	42	110	1,70	0,77	1,23	1,00	0,97	2 x Ø400

Los separadores de grasas tienen por objeto separar los aceites, grasas y espumas de detergentes, que pueden llegar a crear muchos problemas en la técnica de la depuración de aguas residuales. El funcionamiento de estos equipos, está basado en el bajo peso específico de las grasas, que hace que floten sobre el líquido, disponiendo deflectores tanto en la entrada como en la salida que impiden la salida de los flotantes. El tiempo de retención de las aguas residuales en las cámaras de grasa no debe ser muy alto para evitar que se inicien en ellas procesos de putrefacción. Las grasas acumuladas, se retiran manualmente de forma periódica.

La separación de grasas se consigue, gracias a que la entrada del agua residual se realiza con un dispositivo situado en la parte superior del equipo, en el que transitan las aguas residuales, produciéndose una ascensión de grasas y flotantes hacia la superficie del depósito formando una capa de sobrenadantes, al tiempo que los lodos y las materias sólidas se depositan en el fondo del recipiente, donde son recogidos por el dispositivo de salida, por el que circulan las aguas pretratadas hasta su salida por la parte superior del equipo (principio de sifón). Este dispositivo de salida, presenta un orificio de descompresión por el cual se evacuan los gases.



SOTRALENTZ ESPAÑA dispone en su tarifa de separadores de grasas desde 200 a 1000 litros, estando disponibles bajo pedido en capacidades mayores. Para profundizar en la descripción de los equipos consulten documentación del fabricante.