

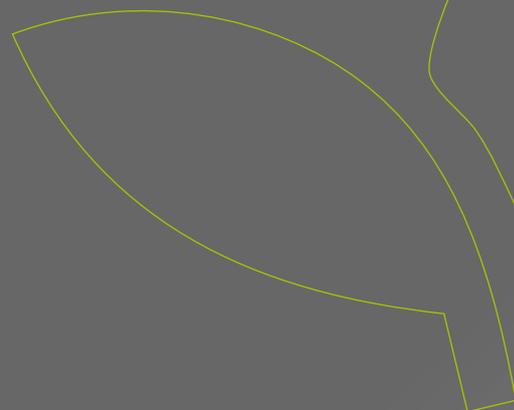


ecodepur[®]

tecnologías de protección del medio ambiente



grupohenriques



SEPARADOR DE GRASAS

ECODEPUR[®] GORTECH[®]

[Calidad, Innovación, Rendimiento!]



Management System
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID: 31020520166



SEPARADOR DE GRASAS

ECODEPUR[®] GORTECH[®]

Los **separadores de grasas, Gama GORTECH[®]**, son recipientes estancos, destinados a la recepción y tratamiento de aguas residuales con grasas procedentes del uso doméstico o industrial, originado por el manejo de alimentos.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

- > **Marcado CE EN1825-1;**
- > Elevados niveles de tratamiento;
- > Decantador incorporado;
- > Tapa de protección de los componentes internos;
- > Posibilidad de incorporar by-pass y sonda de alarma acústica y luminosa;
- > Elevada capacidad de almacenamiento de productos separados;
- > Elevada resistencia mecánica y insensibilidad a la corrosión;
- > Facilidad de instalación y mantenimiento;
- > Estanqueidad total;
- > Sin consumo energético y de bajo coste.

CUMPLIMIENTO

Los separadores de grasas, tipo **ECODEPUR[®] gama GORTECH[®]**, presentan **marcado CE** de acuerdo con la obligatoriedad legal que viene de la entrada en vigencia de la **Directiva 89/106/CEE**, de los productos de construcción, cumpliendo todos los requisitos de la **Norma Europea EN1825-1:2004**.

FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento de los separadores de grasas no requiere consumo energético, basándose en la separación gravitacional de materias de densidad diferente del agua. Las materias más pesadas (lodos, arenas, etc.) se sedimentan en el compartimiento de decantación quedándose retenidos. Este compartimiento retiene aún grasas que se encuentran en formas fácilmente flotables. Para la zona de separación pasan solamente el agua y las sustancias más leves do que el agua, a saber las grasas que queremos separar. Las grasas se van acumulando a la superficie. Al mismo tiempo que el agua limpia sale a un nivel que no permite la mezcla de las fases.

APLICACIÓN

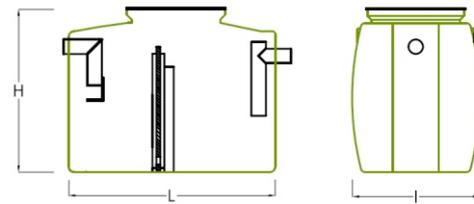
De acuerdo con la legislación vigente, los separadores de grasas deben de ser instalados en los siguientes locales:

Restaurantes, Comedores, Hoteles, Escuelas, Bares, Camping entre otros.

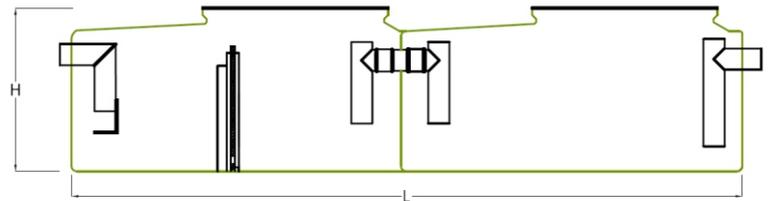
MANTENIMIENTO

No necesita de cuidados especiales en el punto de vista estructural, debido a la resistencia y insensibilidad a corrosión del material que es construido.

Los separadores de grasas deben de ser inspeccionados, vertidos y limpios con regularidad. La frecuencia de las operaciones debe de variar conforme la experiencia del funcionamiento del equipo. Después de la limpieza y vertido se deberá llenar de nuevo el equipo con agua limpia.



GORTECH NS2



GORTECH NS10

MODELO	VOLUMEN TOTAL (L)	DIMENSIONES (LXIXH)	TUBERÍA (Ø)	PESO (KG)
GORTECH NS 2	1.360	1.560 x 960 x 1.230	110	100
GORTECH NS 4	2.410	2.580 x 960 x 1.230	110	165
GORTECH NS 6	3.770	4.070 x 960 x 1.230	125	270
GORTECH NS 10	4.820	5.080 x 960 x 1.230	160	305

IDENTIFICACIÓN DE LA NORMA DE FABRICACIÓN	EN1825-1
IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO	Separador de Grasas
MARCA	ECODEPUR [®]
MODELO	GORTECH [®]
CLASE DE REACCIÓN AL FUEGO	F
MATERIAL	Polietileno Lineal
DECANTADOR	Incorporado
RESPIRADERO	Incorporado
TAPA DE PROTECCIÓN	Polietileno Lineal

Legenda

L - Longitud | I - Ancho | H - Altura

Todas las medidas se indican en milímetros y las mismas se pueden cambiar sin previo aviso. Para obtener informaciones sobre volúmenes superiores, contacte nuestros servicios técnicos/comerciales.