





Rev.2_04.10.16

SEPARADOR DE GRASAS

ECODEPUR[®], Gama GORTECH[®]



 Z. I. Casal dos Frades, 68
2435-661 Seiça - Ourém

 T. +351 249 571 500
F. +351 249 571 501

 W. www.ecodepur.pt
@. geral@ecodepur.pt



PRESENTACIÓN

Los Separadores de Grasas, tipo ECODEPUR[®], Gama GORTECH[®], están destinados a la recepción y pretratamiento de aguas residuales grasas procedentes del uso doméstico o industrial, producidas por la manipulación de los alimentos.

Los Separadores de Grasas, tipo ECODEPUR[®], Gama GORTECH[®], **poseen el marcado CE**, de acuerdo a la obligatoriedad legal resultante de la entrada en vigor del Reglamento (UE) N.º 305/2011, de los productos de construcción, cumpliendo todos los requisitos de la **Norma Europea EN 1825-1:2004**.

La materia prima utilizada (Polietileno Lineal) ha sido probada por una entidad independiente, de acuerdo a los requisitos de la Norma EN 1825-1, garantizando una elevada resistencia mecánica e insensibilidad a la corrosión.

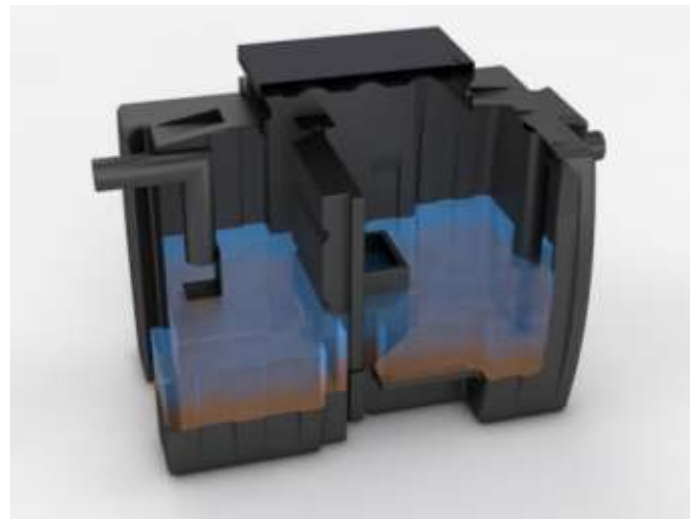
La producción del equipo bajo condiciones controladas, el uso de materias primas de calidad y la inspección del producto acabado, de acuerdo a las exigencias de la norma **ISO 9001**, garantizan la calidad del producto final.

Los Separadores de Grasas ECODEPUR[®], Gama GORTECH ofrecen una **Garantía de 5 años** contra posibles defectos de fabricación.



VENTAJAS

- Mercado CE EN1825-1
- Decantador incorporado;
- Tapa de protección;
- Posibilidad de incorporar *by-pass* y sonda de alarma acústica y luminosa directamente en la estructura del equipo;
- Elevada capacidad de almacenamiento de productos separados;
- Elevada resistencia mecánica e insensibilidad a la corrosión;
- Facilidad de instalación y mantenimiento;
- Estanqueidad total;
- Sin consumo energético;
- Bajo coste.



APLICACIÓN

Las aguas residuales producidas en el procesamiento de alimentos están cargadas de aceites y grasas que interfieren en los sistemas de drenaje y tratamiento de aguas residuales.

TUBERÍAS	TRATAMIENTO BIOLÓGICO	TRATAMIENTO DE FANGOS
<ul style="list-style-type: none"> • Obstrucción total o parcial de cañerías y tuberías, debido a la acumulación gradual de aceites y grasas; • El desgaste y degradación de tuberías; • Costes elevados asociados a la limpieza de cañerías y tuberías; • Olores desagradables en la cañería. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento de la carga orgánica; • Disminución de la biodegradabilidad del efluente; • Potenciación de la formación de espumas, debido al cambio de la tensión superficial del agua residual; • Aumento del consumo de energía de los sistemas de tratamiento, debido a la reducción del coeficiente de transferencia de oxígeno; • Una de las causas responsables por el incumplimiento de los parámetros de vertido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Problemas de funcionamiento de espesadores de fangos debido a la presencia de aceites y grasas; • Aumento del consumo de energía; • Dificultad en la conducción de los fangos a destino final adecuado; • En el caso de la existencia de digestores anaeróbicos puede afectar fuertemente su funcionamiento, lo cual inhibe el crecimiento de microorganismos necesarios para su funcionamiento.



La instalación de un separador de grasas puede retener los aceites y grasas, evitando que causen daños a los sistemas y servicios de saneamiento, se aconseja su aplicación en las siguientes ubicaciones:

- Restaurantes;
- Bares;
- Lavanderías;
- Hoteles;
- Residencias;
- Entre otros.
- Escuelas;
- Campings;

CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA EN 1825-1

Separadores de grasas Parte 1: Principios de diseño, características funcionales, ensayos, marcado y control de calidad

Los separadores de grasas tienen que presentar marcado CE como es exigido por ley según el Reglamento (EU) N.º 305/2011, del Parlamento Europeo, para los Productos de Construcción. Cada equipo tiene que ser acompañado de la respectiva **Declaración de Rendimiento** con la siguiente información:

PRODUCTO: Separadores de Grasas		
USO: Separador de grasas de aguas residuales para la protección de los sistemas de alcantarillado y aguas superficiales.		
Características esenciales	Requisitos de la Norma EN 1825-1	Prestaciones
Reacción al Fuego	5.2.9	F
Estanqueidad	5.3.2	Pasa
Eficacia	4, 5.3.1, 5.3.3. to 5.3.10, 5.5	Pasa
Capacidad de carga	5.4	Pasa
Durabilidad	5.2	Pasa

Al mismo tiempo, el fabricante tiene que garantizar un **control de calidad interno**, por ejemplo, un sistema de gestión de la calidad, certificado de acuerdo con el ISO 9001 para la producción de los equipos.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

IDENTIFICACIÓN DE LA NORMA DE FABRICO	EN 1825-1
IDENTIFICACIÓN DE EQUIPO	Separador de Grasas
MARCA	ECODEPUR [®]
MODELO	GORTECH [®]
CLASE DE REACCIÓN AL FUEGO	F
MATERIAL	Polietileno Lineal
DECANTACIÓN	Incorporado
RESPIRO	Incorporado
TAPA DE PROTECCIÓN	Polietileno Lineal

Nota Técnica I: De acuerdo con el punto 5.3.7. De la norma EN 1825 – 1:2004, las tapas de acceso a los equipos de separación deberán ser conformes a la norma EN124 y presentar la inscripción "SEPARADOR" y la respectiva clase de resistencia. El **separador de grasas, gama GORTECH incluye tapa de protección en polietileno, debiendo el cliente adquirir la(s) tapa(s) de acceso de acuerdo a la norma EN124 y con marcación "SEPARADOR", siendo de su responsabilidad su colocación durante la fase de instalación.**

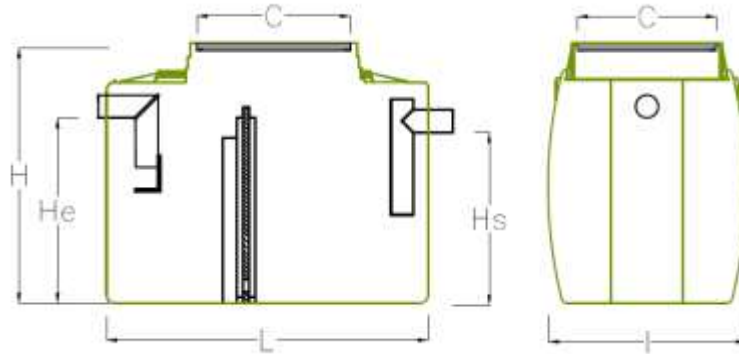
FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento de los separadores de grasas no requiere consumo energético, basándose en la separación por gravedad de materias con densidad diferente del agua.

Las materias más pesadas (lodos, arenas, etc.) sedimentan en el compartimento de decantación permaneciendo ahí retenidas. Este compartimento retiene también grasas que se encuentran en formas fácilmente flotables. A la zona de separación pasan tan sólo el agua y las sustancias más leves que el agua, principalmente las grasas que se pretende separar.

La grasa se acumula a la superficie, mientras que el agua surge a un nivel que no permite la mezcla de las fases.

DIMENSIONES



OPCIONES

SONDA DE ALARMA
TAPA EM HIERRO
KIT ACTIVACIÓN ENZIMÁTICA
SOLUCIÓN BIOLÓGICA DE
DEGRADACIÓN DE ACEITES Y GRASAS

MODELO	NS (l/s)	VOLUMEN TOTAL (l)	L (mm)	I (mm)	H (mm)	He (mm)	Hs (mm)	C (mm)	Ø TUBERIA (mm)	PESO (kg)
GORTECH® NS 2	2	1.360	1.560	960	1.230	930	820	750 x 750	110	100
GORTECH® NS 4	4	2.410	2.580	960	1.230	930	820	750 x 1415	110	165
GORTECH® NS 6	6	3.770	4.070	960	1.230	920	805	(750 x 750) + (750 x 1.415)	125	270
GORTECH® NS 10	10	4.820	5.080	960	1.230	880	770	2 x (750 x 1.415)	160	305

Las imágenes y dimensiones pueden ser modificadas sin previo aviso.

Separadores de grasas disponibles con mayor capacidad de tratamiento - Información sobre la solicitud.

ALMACENAMIENTO CONTAMINANTES SEPARADOS

VOLÚMENES DE ACUERDO COM REQUISITOS DE LA NORMA EN 1825-1

MODELO	SUPERFICIE SEPARACIÓN GRASAS (m ²)	VOLUMEN SEPARACIÓN GRASAS (l)	VOLUMEN RECOGIDA DE GRASAS (l)	VOLUMEN DECANTADOR SÓLIDOS (l)
GORTECH® NS 2	1,30	510	250	490
GORTECH® NS 4	2,20	970	430	990
GORTECH® NS 6	3,40	1.810	880	1.080
GORTECH® NS 10	4,40	2.620	1.300	1.010

INSTALACIÓN

La instalación de los Separadores de Grasas deberá seguir las instrucciones para la **Instalación de Reactores/Depósitos en Polietileno Lineal (<10.000 L)** que son suministradas con el catálogo del producto.

Paralelamente deberán tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Las tapas de protección suministradas con el equipo están construidas en polietileno lineal, siendo de la responsabilidad del cliente la adquisición adicional de tapas de acceso de acuerdo con la Norma EN 124 y con la inscripción "SEPARADOR" de acuerdo a la norma EN1825. La instalación de las tapas de acceso deberá realizarse en la superficie, respetando las zonas concordantes con la clase atribuida. (ej. Tapa en FF, clase B125: paseos, zonas para peatones y zonas equiparables, parkings y zonas de estacionamiento para vehículos ligeros.

En caso de duda contacte con nuestros servicios técnicos.

MANTENIMIENTO

El Separador de Grasas tipo ECODEPUR®, Gama GORTECH® no necesita cuidados especiales desde el punto de vista estructural, debido a la elevada resistencia e insensibilidad a la corrosión del material con el que ha sido construido.

GARANTÍA

Cinco (5) años, contra posibles defectos de fabricación.

ECODEPUR® – Tecnologias de Protecção Ambiental, Lda, no asume ninguna responsabilidad en caso de que se observen claros indicios de una mala instalación, uso (incluyendo el uso de emulsionantes químicos) o mantenimiento, o en caso de que se observen sobrecargas superiores a las admitidas por el equipo, según lo estipulado en las normas EN 1825-1.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

Separadores de Grasas ECODEPUR[®]

SONDA DE ALARMA ECODEPUR[®] ECO-SET



La Sonda de Alarma, tipo ECODEPUR[®], modelo ECO-SET, es utilizada para detección de la camada de flotantes en Separadores de Hidrocarburos y de Grasas.

TAPA EM HIERRO ECODEPUR[®]



Tapas de Fundición, ECODEPUR[®] FFD normalizadas según la normativa NP EN 124:1995, totalmente de acuerdo con los requisitos de las normativas EN 858 y EN 1825, presentando la inscripción "SEPARATOR".

KIT DE ACTIVACIÓN ENZIMÁTICA ECODEPUR[®]



Sistemas de dosificación de solución biológica para digestión de grasas. Esta solución biológica es un producto biológico muy activo, basado en culturas microbianas, de enzimas y de suplementos en oligoelementos y factores de crecimiento, para la licuefacción y digestión de grasas, sustancias grasientas, proteínas, almidón y celulosa.

SOLUCIÓN BIOLÓGICA DEGRADACIÓN DE ACEITES Y GRASAS ECODEPUR[®]



Solución enzimática muy concentrada que contiene una elevada gama de micro organismos ambientales de alto rendimiento, específicamente adaptados para el tratamiento biológico de aceite, grasas y remoción del exceso de materia orgánica en las EDAR's.

Las imágenes y dimensiones pueden ser modificadas sin previo aviso.