

FICHA TÉCNICA

BIOGRAS INOX AUT - SEPARADOR DE GRASAS ACERO INOXIDABLE AUTOMÁTICO

Descripción

El separador de grasas BIOGRAS INOX AUTOMÁTICO está fabricado en acero inoxidable AISI-304. Se trata de un equipo compacto de desengrase y retención de sólidos en un solo módulo que evacua de manera automática las grasas presentes en las aguas residuales brutas al mismo tiempo que retiene las partículas sólidas que puedan contener.

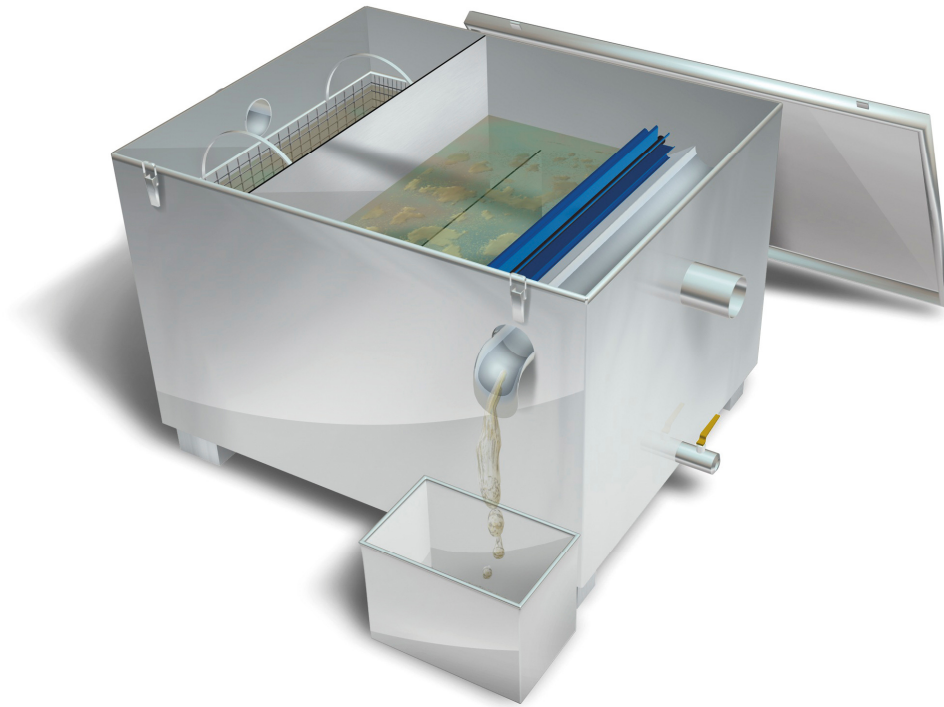
Funcionamiento

El proceso de funcionamiento de los separadores BIOGRAS INOX AUTOMÁTICOS se realiza en varias etapas:

1. Retención de sólidos. Los sólidos presentes en el agua residual son retenidos en un cestillo de acero inoxidable para su posterior extracción.
2. Separación de las grasas. El agua cargada de grasas y aceites, continúa su recorrido a través de los deflectores internos, proporcionando el tiempo suficiente para que las grasas se separaren del agua y tiendan a flotar hacia la superficie.
3. Floculación. Mediante una bomba soplante instalada en el equipo se suministra aire al interior del separador para conseguir la floculación de las grasas, por la cual las partículas de grasa de menor tamaño se van uniendo entre sí para formar cuerpos de mayor volumen que floten en la superficie.
4. Autolimpieza y evacuación de las grasas. Un cepillo giratorio instalado previamente a la salida y que funciona a bajas revoluciones se encarga de ir barriendo la superficie del agua y arrastrando la capa flotante de grasas hacia la canaleta de evacuación.

Características

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304
- El equipo está compuesto por:
 - ➔ Cesto de recogida de sólidos.
 - ➔ Doble deflector interno para la retención de grasas.
 - ➔ Bomba soplante para floculación de las grasas
 - ➔ Sistema de evacuación automático de grasas con motor reductor y cepillo para barrer las grasas flotantes.
 - ➔ Racor de vaciado para facilitar las tareas de limpieza y mantenimiento del separador.
 - ➔ Tapadera con cierre hermético, que evita los posibles olores.
 - ➔ Opcionalmente se puede instalar una resistencia para evitar que las grasas se solidifiquen en lugares con frías temperaturas.



Dimensiones

Código	Vol. (l.)	Med. (mm.)
		Largo x Ancho x Alto
GRXA-75	61	500 x 350 x 350
GRXA-200	96	600 x 400 x 400
GRXA-360	242	800 x 550 x 550
GRXA-500	345	960 x 600 x 600