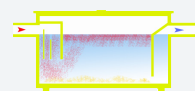


Separadores de grasas

Como funciona

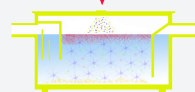
Hay tres etapas en el funcionamiento de un separador de grasas biológico:

Separación



El agua residual entra en el separador donde unas placas divisorias reducen en partículas más pequeñas las grasas para su mejor suspensión.

Digestión

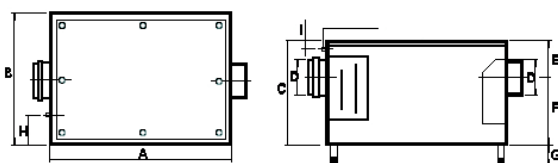


Las enzimas que están en el tanque y las de nueva incorporación comienzan el trabajo de degradar los contaminantes.

Descomposición



Las grasas se descomponen diariamente entre un 60 y un 80% antes de su evacuación a la red, junto con el agua residual.



Platos Servicios	Tipo Ref.	Modelo	Volumen litros
Hasta 50	970.070.110 A	Mini	58
50 a 150	970.090.110 A	Standard	114
150 a 300	970.135.110 A	Midi	191
300 a 500	970.180.110 A	Maxi	250

Higiénico · Varios tamaños

Referencias

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
970.070.110 A	684	578	291	110	144	145	100	100	50
970.090.110 A	756	506	502	110	200	300	100	100	50
970.135.110 A	756	506	702	110	200	500	100	100	50
970.180.110 A	1006	506	702	110	200	500	100	100	50

Altura y tapa especial

Cuando no es posible la instalación del separador dentro de una arqueta, se ofrece la opción de poder alargar el cuerpo del separador hasta una altura determinada y que permita el cambio de la tapa, convirtiéndola en pisable y antideslizante.

Válvula de vaciado

Cuando el separador tenga que ir suspendido debajo de un forjado, se recomienda la instalación de una válvula de vaciado para poder evacuar el líquido del depósito facilitando su registro y mantenimiento.

Válvula de cierre

Cuando haya que desplazar el separador (para su registro y mantenimiento), se recomienda la instalación de una válvula de cierre que detenga el fluido del líquido y permita desmontar el depósito.

Para otros modelos consulte www.cainox.es

Mantenimiento mínimo · Sin olores · Biológico

Tapas de registro estancas

REF. TR-01

Tapas de registro provistas de una junta de neopreno que garantiza una total resistencia tanto a los ácidos como a las oscilaciones de temperatura al mismo tiempo se consigue una total estanqueidad.

Altura marco	Ancho marco	Rosca tornillo	Espesor tapa	Espesor marco
50 mm	35 mm	M10	3 mm	3/4 mm
■ Acabado en Mate y Antideslizante				
■ Acabado pulido brillo disponible en algún modelo				

MODELO CUADRADO

Peatonal

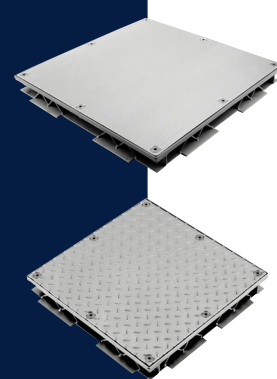
20x20 - 30x30 - 40x40 - 50x50

Reforzada

20x20 - 30x30 - 40x40 - 50x50

60x60 - 70x70 - 80x80

Medidas en cm.



REF. TR-05

Tapa rellenable para acabados continuos. Incorporan 4 tornillos de fijación, con junta de neopreno para garantizar la estanqueidad.

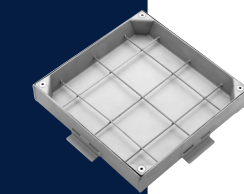
Altura marco	Ancho marco	Rosca tornillo	Espesor tapa	Espesor marco
70 mm	40 mm	M10	3 mm	4 mm
■ Acabado mate				

MODELO CUADRADO

20x20 - 30x30 - 40x40 - 50x50

60x60 - 70x70 - 80x80

Medidas en cm.



Conozca Cainox a través de su web:

www.cainox.es



Podrá consultar:

- Más de 200 fichas técnicas de productos
- Propiedades del ACERO INOXIDABLE
- Diferentes posibilidades de aplicación
- Instalación del producto según pavimento
- Referencias de instalaciones
- Solicitud de folletos y catálogos

C/ de l'Energia, 51 Pol. Ind. Les Guixeres
08915 BADALONA (Barcelona)
tel. 93 465 46 16 fax 93 465 67 46

BLÜCHER

CAINOX®

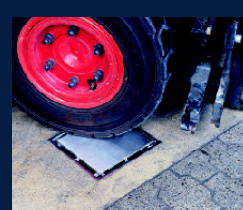
www.cainox.es e-mail comercial@cainox.com



■ Sumideros Compact



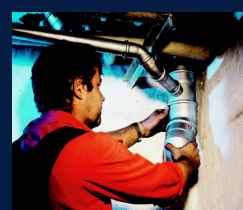
■ Sumideros Mediana Capacidad



■ Sumideros Industriales



■ Canales Canalinas Rejas



■ Tubería EuroPipe



■ Tapas de Registro Estancas



■ Separador de Grasas

SOLUCIONES CAINOX
SOLUCIONES CAINOX

CAINOX
Canalizaciones Inoxidables

Canalizaciones Inoxidables



Sistemas de desague en Acero Inoxidable



■ Sumideros Compact



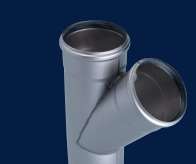
■ Sumideros Mediana Capacidad



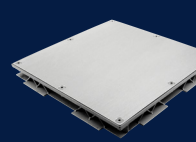
■ Sumideros Industriales



■ Canales Canalinas Rejas



■ Tubería EuroPipe



■ Tapas de Registro Estancas



■ Separador de Grasas