MANUAL TÉCNICO

Separador de grasas biológico

fabricado en acero inoxidable

Previene atascos

Sin olores

Higiénico

Mantenimiento mínimo

CAINOX®

Especialistas en sistemas de drenaje en acero inoxidable

Instrucciones de operación y mantenimiento
Separador de grasas en acero inoxidable CAINOX®

Incluye:

- Separador de grasas
- Dosificador automático
- Kit de instalación del dosificador
- Bidón de enzimas

Modelo	Referencia
MINI	970070110A
STANDARD	970090110A
MIDI	970135110A
MAXI	970180110A
PLUS	970200110A

Al propietario:
Si el separador de grasas de CAINOX®, de acero inoxidable AISI 304, ha sido instalado, siga las siguientes indicaciones:

Antes de usarlo:

- Compruebe que el separador y la salida/entrada estén limpias y no haya ningún derrame, etc.
- Compruebe que la tapa del separador esté bien cerrada.
- Ponga en marcha el dosificador según las instrucciones.
- Compruebe que la bomba dosifica el líquido dentro del separador.

Operación normal:
Los componentes de los separadores de grasas de CAINOX® ofrecen excelentes propiedades de autolimpieza. Incluso con un uso correcto, es habitual que se acumulen restos sólidos o posos en el fondo del depósito. Por ello, se recomienda hacer una limpieza del separador de forma regular (como mínimo, 1 o 2 veces al año).

Limpieza:

- Extraiga la tapa, pero antes utilice mascarilla para evitar olores desagradables.
- Si la grasa acumulada es fluida, proceda al vaciado. Si el depósito contiene capas de grasa solidificadas, es aconsejable utilizar productos adecuados para diluirlas y que resulte más fácil su retirada. Una vez retirado el lodo del fondo, lavar el depósito con agua caliente y jabón.
- Vuelve a colocar la tapa comprobando que la junta esté bien instalada para evitar los malos olores.

Normativas

Las reglamentaciones en materia de contaminación obligan a todos los sectores tanto industriales como de restauración al tratamiento de los residuos que provocan antes de verterlos a la red general.

No están permitidos los vertidos directos a red de:

- Residuos alimenticios
- Grasas
- Aceites
- Lodos de cualquier naturaleza

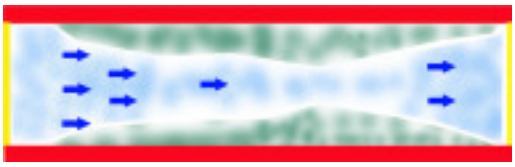
El problema

El problema más significativo en los desagües de restaurantes, cafeterías, pizzerías, bares, cocinas de hoteles, hospitales, escuelas, centros públicos, etc. es:

- La formación de una biomasa en las paredes de los tubos de desagüe, compuesta por materia orgánica, grasa y depósitos minerales.

- Se va reduciendo considerablemente la sección de la tubería.

- Se producen atascos, bloqueos y olores no deseados.



La solución

Es evidente que la intercepción y descomposición de grasas y aceites son de vital importancia para el buen funcionamiento de los sistemas de desagüe.

CAINOX con más de 30 años de experiencia en la fabricación de productos para la evacuación de aguas residuales ha desarrollado un **SEPARADOR DE GRASAS BIOLÓGICO** en acero inoxidable y con una unidad programable de dosificación automática.

Este sistema nos implica a tener en cuenta los requerimientos futuros en relación al medio ambiente.

Separador Biológico

Los separadores de grasas biológicos se utilizan básicamente en cocinas de hoteles, restaurantes hospitales, colectividades, etc.

El tratamiento de grasas pasa por la biotecnología que utiliza microorganismos capaces de convertir a través de su propio metabolismo, a las grasas y aceites en compuestos orgánicos biodegradables, no tóxicos e inocuos.

Sus funciones:

- Tratamientos de grasas
- Tratamientos de olores
- Mantenimiento de los sistemas de evacuación

Sus beneficios:

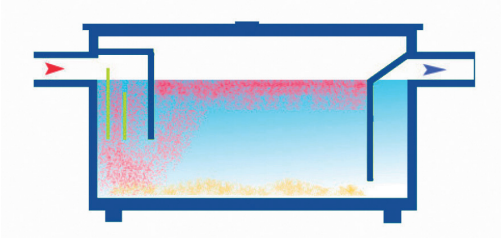
- Soluciones naturales
- Acción eficaz y duradera en el tiempo
- Respetuoso con el medio ambiente
- Formula económica
- 100% biodegradable

Cómo funciona

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

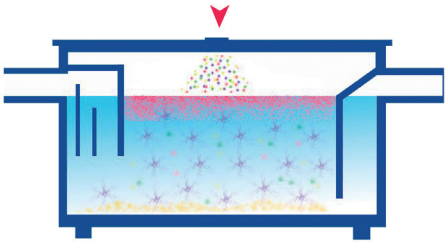
SEPARACIÓN

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



DIGESTIÓN

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



ELIMINACIÓN

Las grasas son reducidas y una vez descompuestas, se evacuan a la red con el agua residual.

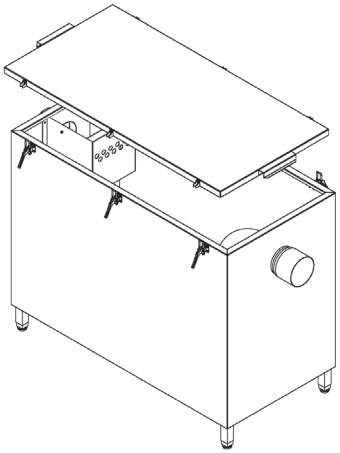
Separador de grasas

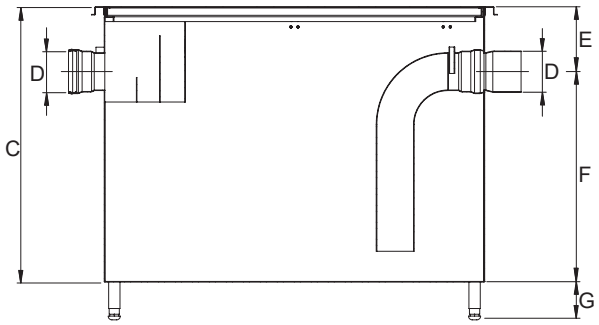
Tanque separador de grasas fabricado en acero inoxidable AISI 304, con tapa de registro de cierre rápido y estanca.

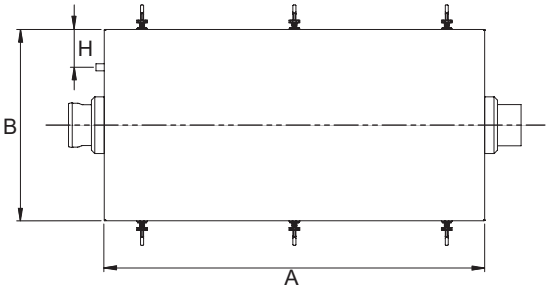
Cainox clasifica sus separadores según necesidades de donde vayan ubicados.

Datos técnicos:

- Entrada y salida Ø110 mm
- Tapa de registro estanca con asas de agarre
- Sistema de aireación
- Compartimento separación previa
- Bisagras de cierre fácil
- Patas de nivelación





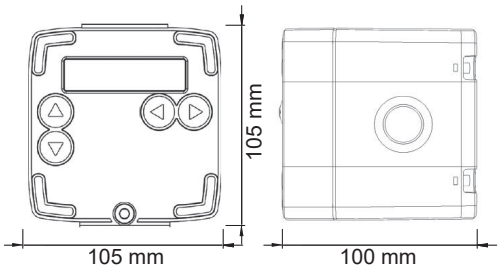


Referencia	Modelo	Platos (servicios aprox.)	Volumen (litros)	Medidas (mm)							
				A	B	C	D	E	F	G	H
970070110A	Mini	Hasta 50	58	684	578	289	110	89	200	100	100
970090110A	Standard	de 50 a 150	114	756	506	500	110	145	355	100	100
970135110A	Midi	de 150 a 300	191	756	506	700	110	145	555	100	100
970180110A	Maxi	de 300 a 500	250	1006	506	700	110	145	555	100	100
970200110A	Plus	de 500 a 800	300	1200	600	800	110	145	655	100	100

Dosificador

Dosificador automático permite una óptima dosificación del producto enzimático con cantidades predeterminadas en el momento más adecuado. Nos permite programar desde días sueltos a semanas completas y varias dosis diarias.

BRIGHTWELL
REVOLUTIONARY DISPENSING SOLUTIONS



Opciones

Debido a las diferentes posibilidades de la ubicación del tanque de grasas, Cainox sugiere algunas opciones para su mejor adaptación a la instalación y su posterior mantenimiento.

Válvula de vaciado

Válvula de bolas en acero inoxidable de 2 pulgadas.

Cuando el tanque del separador tenga que ir colgado debajo de forjado y no quede el suficiente espacio para su registro y mantenimiento se sugiere que el separador disponga de una válvula de vaciado para poder evacuar el líquido del depósito y facilitar el desplazamiento del mismo.

Válvula de cierre

Válvula de bolas de PVC Ø110

Cuando el tanque del separador necesite su desplazamiento para el registro y su mantenimiento recomendamos intercalar en la instalación de la tubería de desagüe de PVC unas válvulas de cierre para cerrar el fluido de líquido y poder desmontar el depósito.

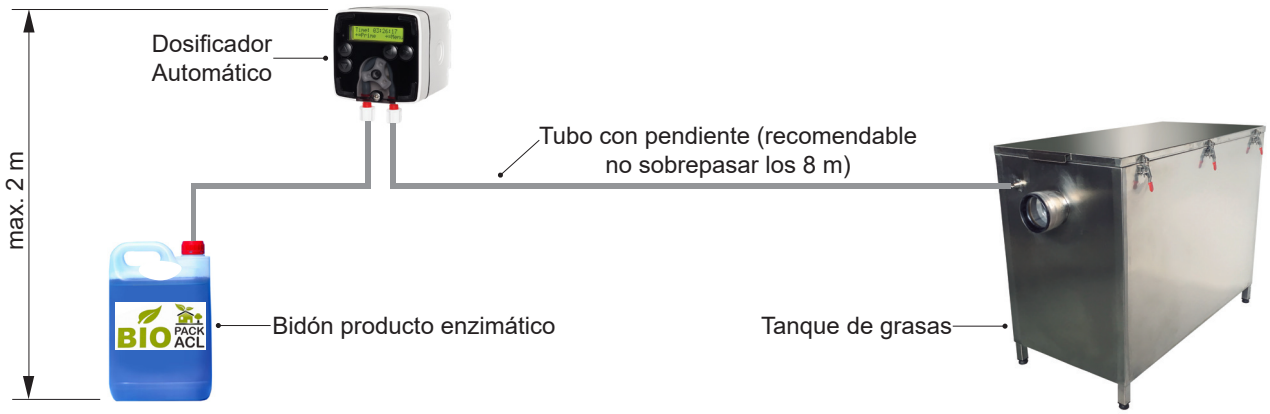
Modo de instalación

- Los separadores de grasas CAINOX deben colocarse a unos 6-8 metros del último aparato que descargue en la unidad. Teniendo en cuenta que las pendientes sean adecuadas, esto reducirá la probabilidad de que la grasa se solidifique en el sistema de tuberías antes de llegar al separador.

- Los residuos de los maceradores, y de los pelapatatas, normalmente no deben ser descargados en el separador, ya que esto daría como resultado una rápida formación de lodos, lo que haría necesario un vaciado más frecuente.

- Las tuberías hacia y desde el separador deben tener unas buenas pendientes y evitar al máximo la colocación de codos. La tubería de salida debe tener un diámetro lo mayor posible y no más pequeño que la tubería de entrada. Se recomienda una ventilación de la tubería de salida.

- La instalación del separador de grasas se adapta fácilmente a cualquier situación de trabajo, de todas formas, Cainox ofrece diferentes opciones para instalaciones especiales.



Instalación

- Las conexiones de entrada y salida son compatibles con tuberías de Ø110 mm. Los adaptadores estándar con otros materiales de tubería (por ejemplo: hierro fundido o gres), se suministran por parte de los respectivos fabricantes.

- Los separadores de grasas CAINOX cumplen con las normativas de construcción y están de acuerdo con las normas de la British Standard que regulan los desagües en superficie y enterrados.

- Algunos agentes limpiadores (cloro, lejía, etc.) perjudican el proceso de digestión y no deben ser descargados en el separador.

Procedimientos / Métodos de dosificación

Para un funcionamiento adecuado de los separadores de grasas de CAINOX, se deben realizar unas dosificaciones regulares con medios digestivos líquidos o bien medios digestivos en polvo. El tipo de dosificación quedará determinada por un número de factores (Número de comidas, Número de unidades de descarga, Capacidad del separador de grasas, etc.)

Dosificación automática

La instalación de una Unidad de Dosificación Automática permite una dosificación óptima introduciendo los medios digestivos líquidos en una cantidad predeterminada en el momento más adecuado del día. Hay disponibles Unidades de Dosificación Automática con funcionamiento por batería o por corriente eléctrica.

Mantenimiento

- A fin de cumplir con las normas de higiene, los separadores de grasas de CAINOX, deben ser revisados y limpiados periódicamente.

- Una revisión periódica asegurará un fluido fácil y libre de olores. Durante el periodo de puesta en servicio (aproximadamente 2-4 semanas), el separador de grasas debe ser controlado para alcanzar un buen funcionamiento en régimen de dosificación. Un mantenimiento de rutina regular, debe incluir el limpiado de las placas separadoras, verificación de las juntas, eliminación de los sedimentos y de los sólidos, etc.)

- **El separador requiere un mantenimiento de limpieza del tanque una o dos veces anuales**

Productos enzimáticos BIO PACK ACL

Los productos enzimáticos BIOPACKACL, se basan en una potente formulación de bacterias seleccionadas, destinadas a licuar y descomponer las grasas. En esta formulación se incluye un constituyente efervescente que permite una rápida disolución y una acción instantánea.

BIOPACKACL descompone todos los aceites y grasas, con lo que se evita la obstrucción de las conducciones.

BIOPACKACL, reduce de un modo substancial el mantenimiento del separador de grasas.

BIOPACKACL es completamente biodegradable y no tiene efectos perjudiciales en el tratamiento de las aguas residuales.

BIOPACKACL disuelve las substancias que causan malos olores, en vez de simplemente eliminar el mal olor.

BIOPACKACL evita tener que utilizar productos químicos fuertes.

BIOPACKACL no es perjudicial para la salud.

BIOPACKACL se suministra en líquido. Asimismo, su introducción en el separador de grasas, se realiza mediante una Unidad de Dosificación automática.

PRINCIPIOS

Las enzimas que desprenden las bacterias, dividen las cadenas largas de las moléculas grasas en constituyentes que son solubles en agua (ejemplo: ácidos grasos y glicerol). Estas sustancias son absorbidas en la estructura de la célula de la bacteria, donde se utilizan en el ciclo de crecimiento y como energía, dando como resultado la emisión de dióxido de carbono durante la respiración aeróbica.

Procedimiento de dosificación

La dosificación debe realizarse después que se haya limpiado toda la cocina al final de cada día, cuando las lejías y detergentes que pueden perjudicar el proceso de descomposición están al mínimo.

En zonas de trabajo que se realicen varios servicios se dosificará después de cada uno de ellos.

El producto enzimático se suministra en bidones de 20 litros.

La dosificación exacta dependerá del tamaño del separador y el tipo de comida que haya sido preparada. Las dosificaciones deberán ser incrementadas, si se observa una formación de grasa en el separador y del mismo modo deberá reducirse si existe poca cantidad de grasa.

Como dosificación orientativa se puede aconsejar la utilización de 150 ml de solución líquida por servicio, sin embargo, esto depende de circunstancias particulares.

Con esta dosificación un bidón de 20 litros puede ser suficiente para 3-4 meses, aproximadamente.

Si se observan grasas solidificadas o muy compactadas y cuando el separador se instala por primera vez se recomienda:

1. Levantar la tapa situada en la cubierta del separador y verter 2 tapones de líquido en su interior. Volver a colocar la tapa y limpiar cualquier derrame o salpicadura.

2. Verter 1 o 2 tapones de producto enzimático en el fregadero, colocar el tapón en el desagüe del fregadero, llenándolo hasta la mitad con agua tibia, **NO CALIENTE**. Entonces, sacar el tapón para permitir que el producto enzimático fluya a través del sistema.

Unidad de dosificación automática

La unidad dispone de un temporizador capaz de realizar 4 procesos en un periodo de 24 horas.

Es completamente automática y el único mantenimiento que se requiere, es solo una inspección visual

Puede funcionar conectada a la corriente o mediante batería.

A pesar de que los productos enzimáticos no son perjudiciales para la salud, como norma no deben ser manipulados por el personal de cocina.

Con la unidad automática, se asegura que los productos enzimáticos son dosificados en el sistema de forma regular y en el tiempo más efectivo.

No se desperdician productos enzimáticos, ya que solo se dosifica la cantidad exacta.

La instalación incluye:

Suministro de todos los tubos de dosificación/aspiración. El tubo de dosificación se conecta al separador de grasas mediante una perforación y punto de toma en la parte lateral del separador o bien en un punto de dosificación apropiado.

Suministro de los tubos adecuados para la entrada de los productos enzimáticos.

Condiciones requeridas:

Alimentación permanente de 240/50Hz/3A que debe aislarse en el momento de la instalación.

La toma de corriente debe estar a 1 metro del separador de grasas

La unidad de dosificación automática debe ser instalada a 2 metros del separador de grasas o del punto de dosificación apropiado.

¿Cómo funciona la Unidad de Dosificación Automática?

Los productos enzimáticos son bombeados en el separador de grasas a través de la Unidad de dosificación automática y de este modo se distribuyen en las cantidades correctas y durante el tiempo más adecuado del día o de la noche.

La unidad puede realizar un máximo de 4 dosis temporizadas entre 1 segundo y 99 minutos de un solo producto. Las dosis se controlan por velocidad y la programación puede ser diaria, días hábiles únicamente, fines de semana o días laborales durante la semana.

Para la dosificación de la solución enzimática, la velocidad se deja en 99% que es la máxima. Si la distancia de la unidad hasta el separador es excesiva (más de 10 metros) debe reducirse la velocidad para obtener un caudal más constante y prolongar la vida útil del cabezal de la bomba.

Hay que tener en cuenta que es responsabilidad del usuario asegurarse de que los tubos peristálticos sean compatibles con los productos para los que han sido previstos.

Para más información, se ruega consultar el manual de funcionamiento de la unidad de dosificación automática.

GUÍA DE INSTALACIÓN DEL DOSIFICADOR

BRIGHTWELL

REVOLUTIONARY DISPENSING SOLUTIONS

Medidas de precaución

Instrucciones importantes de seguridad

Se ruega estudiar las siguientes observaciones de seguridad antes de poner el equipo en funcionamiento.

- Este equipo contiene circuitos de alta tensión que pueden exponerlo al peligro de descarga eléctrica.
- Se deben incorporar medios de desconexión en conformidad con las reglas de cableado.
- **No** abra la carcasa sin haber aislado previamente las fuentes de alimentación y de señal. **Cerciórese** de que estas fuentes han sido aisladas durante al menos 5 minutos antes de abrir la carcasa.
- **No** alimente el equipo fuera de los valores indicados en su etiqueta
- **No** utilice cables dañados o pelados.
- **No** desarme ni modifique este equipo.
- **Nunca** introduzca los dedos en los mecanismos sin haber apagado previamente la fuente de alimentación.
- **No** instale el equipo sobre superficies inestables, irregulares o no verticales.
- **No** coloque objetos pesados en la parte superior del equipo.
- **No** intente colocar elementos (como destornilladores) en las partes móviles del cabezal de la bomba.
- **Siempre** tenga cuidado al manipular los productos químicos.
- **No** se deshaga del manual. Guárdelo.

Este equipo debe ser instalado por personal adecuadamente cualificado, de acuerdo con las normativas locales, o si no las hubiese, de acuerdo con los requisitos aplicables del Código eléctrico nacional de los Estados Unidos, NFPA 70, del Código eléctrico de Canadá (CEC), Parte 1, CSA C22.1, y la Normativa de control de ventilación y protección contra incendios de operaciones comerciales de cocina NFPA 96.

Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años de edad en adelante y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas con falta de experiencia o conocimiento que hubieren sido supervisados o recibido instrucciones para utilizar el dispositivo en forma segura, y que comprenden los posibles riesgos que esto implica. Los niños no deben jugar con este dispositivo. La limpieza y mantenimiento del dispositivo por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión de un adulto.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, y a fin de evitar todo peligro, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio al cliente o una persona igualmente cualificada.

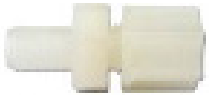
Antes de la instalación

Antes de la instalación, asegúrese de que no falte ninguna de las piezas necesarias y que las mismas no estén dañadas. En el improbable caso de piezas defectuosas, **NO** instale dichas piezas defectuosas o dañadas ya que es peligroso y anulará cualquier garantía. Devuélvalo a su distribuidor en el estado de entrega original incluyendo el embalaje. Este equipo **SÓLO** debe ser instalado por una persona debidamente cualificada y cumpliendo con las normativas locales.

Tubo peristáltico 5 mm, de silicona con conectores de compresión

x1 Grasa de silicona, 5 ml
(para los tubos peristálticos)

Peso de cerámica y filtro de pie x1



Inyector del tubo x1

x1 Tubos de polietileno 3000 mm
x1 Tubos de polietileno 9000 mm

Paquete de fijaciones:

- Tornillos x4
- Tacos de pared x4

Instalación

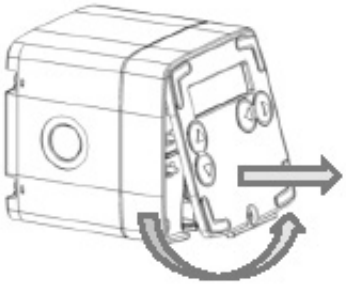
Montaje y conexión

Vídeo instalación del soporte

Paso 1: Fije el soporte de montaje en la pared con los tacos y tornillosespecificados para este equipo. El soporte incorpora un nivel de burbuja para ayudar en este paso de la instalación.

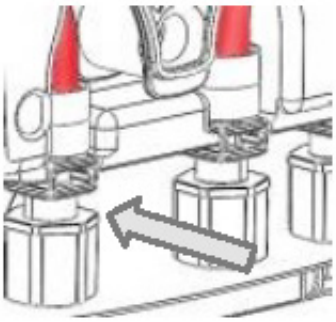
Paso 2: Instale el equipo en la pared asegurándolo en el soporte. Presione con firmeza y oirá un clic cuando el equipo esté fijo.

Paso 3: Cerciórese de que no se suministra tensión al equipo. Retire la cubierta delantera girando el tornillo en sentido antihorario y tirando de la cubierta delantera en su dirección como se ilustra.



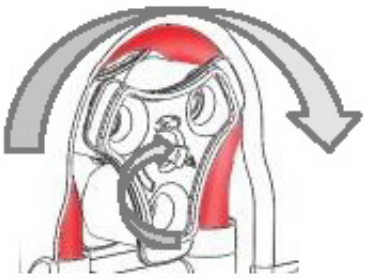
Paso 4: Introduzca un extremo del tubo asegurándose de que encaje en el cuerpo de la carcasa, como se ilustra.

INFORMACIÓN IMPORTANTE: Antes de introducir el tubo, aplique la grasa de silicona suministrada en el tubo y en el conjunto de bomba y rotor. No hacerlo podría afectar el rendimiento de la bomba durante su funcionamiento.

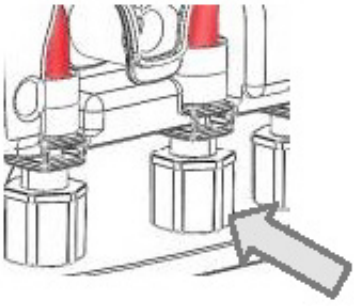


Vídeo conexión tubo peristáltico

Paso 5: Ahora gire manualmente el cabezal de la bomba; coloque el tubo en el equipo como se ilustra. **IMPORTANTE** para ayudar a prolongar la vida útil y el eficiente funcionamiento del tubo, aplique la **grasa de silicona** (suministrada) en la parte externa del tubo. Aplique abundante grasa en la parte externa del tubo para facilitar la instalación. Esto también ayudará a que el sistema funcione continuamente sin problemas, y a evitar que el tubo se pueda enganchar.



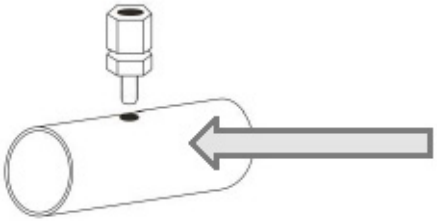
Paso 6: Ahora introduzca el otro extremo del tubo asegurándose de que encaje en el cuerpo de la carcasa, como se ilustra.



INFORMACIÓN IMPORTANTE: Brightwell Disppensers Ltd (el fabricante) no acepta responsabilidad alguna por daños causados al producto o a las instalaciones si el proceso de instalación no se cumple en su totalidad.

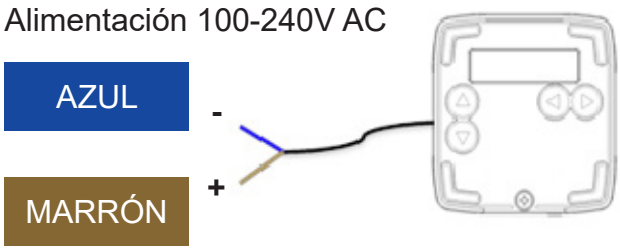
Cómo instalar el inyector del tubo

Paso 1: Perfore un orificio de 9 mm en la parte superior del tubo que desea se utilice como desagüe; para lograr resultados óptimos, se recomienda realizar una rosca Whitworth de ¼”.



Paso 2: Para mayor seguridad se recomienda utilizar sellador de silicona (provisto) entre el inyector del tubo y el orificio perforado (según ilustra la figura anterior). Gire lentamente el inyector del tubo hasta que esté ajustado; no es necesario apretarlo con ninguna herramienta ya que esto podría dañar la rosca del inyector.

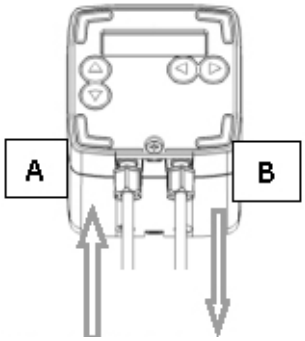
Paso 3: Ahora conecte el tubo de descarga al inyector del tubo; apriete a mano la tuerca de compresión en sentido horario. Conexión a la alimentación (sólo para el modelo con alimentación de red). Conecte los cables marrón y azul del cable de alimentación a una alimentación de red monofásica de máximo 24400VCA. Por ejemplo, el cable marrón a la fase, y el cable azul al neutro del interruptor de encendido/apagado del lavavajillas.



INFORMACIÓN IMPORTANTE:

Se deben incorporar los medios de desconexión en el cableado fijo en conformidad con las reglas de cableado.

Conexión de los productos químicos



Paso 1: Cerciórese de que no llega tensión al equipo. Conecte el tubo de aspiración desde el recipiente del detergente hasta **(A)**. Ahora conecte el tubo de impulsión (B).

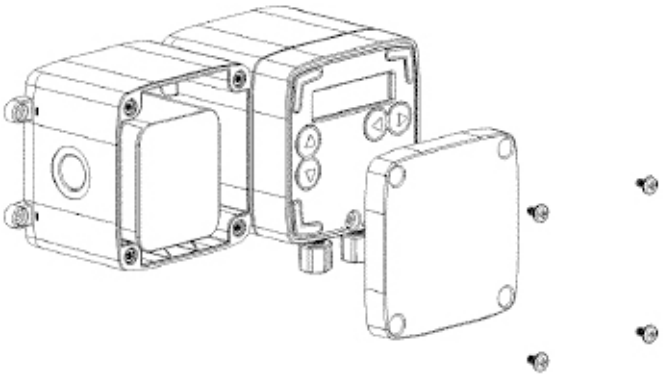
Caudal: 100 ml/min (3,38 fl.oz/min)

Nota: Caudal medido con agua.
Longitud de aspiración de 2 metros.

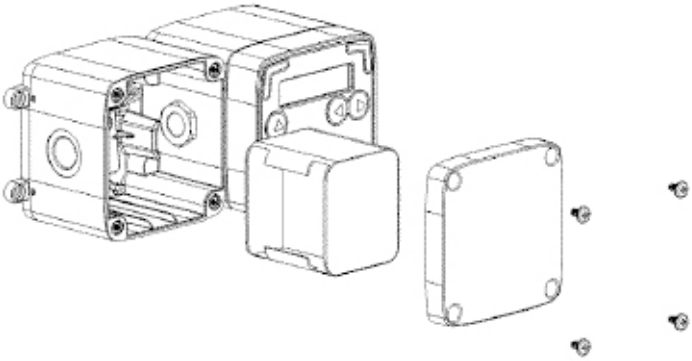
Colocación tubos de succión

DrainWatch a batería

Paso 1: Retire los 4 tornillos de la carcasa y retire la tapa tirando de ella. Ahora retire el soporte de batería para poder tener acceso a las baterías. Tenga en cuenta que dicho soporte está sujeto al equipo principal por lo que s solo debe tirar lo suficiente para poder acceder a las baterías.



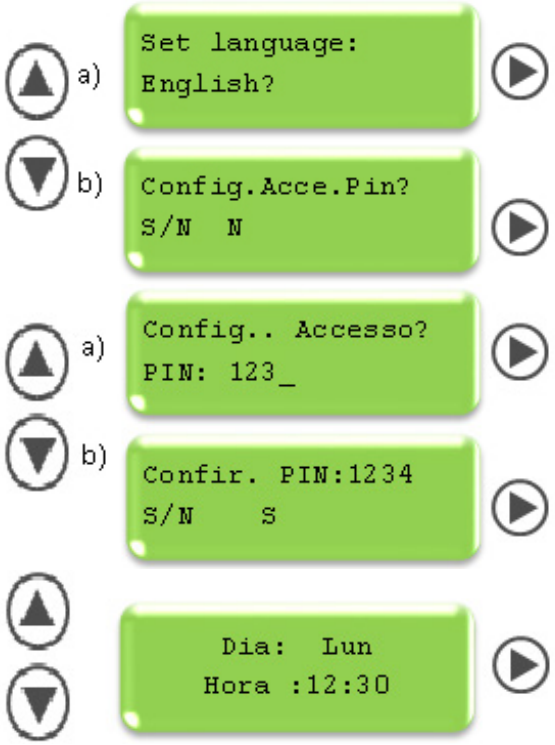
Paso 2: Para lograr un óptimo rendimiento y una vida útil prolongada sustituya las 4 baterías secas por baterías alcalinas de alta calidad. Luego vuelva a colocar el soporte de batería en su carcasa y fije la tapa.



Modos de programación

Paso 1: Configure el idioma con las teclas **arriba** o **abajo**; luego con la flecha a la derecha confirme la opción elegida (a). Ahora confirme si desea configurar un PIN IN (b). Si selecciona "**N**", vaya directamente al **paso 3.**

Vídeo configuración dosificador

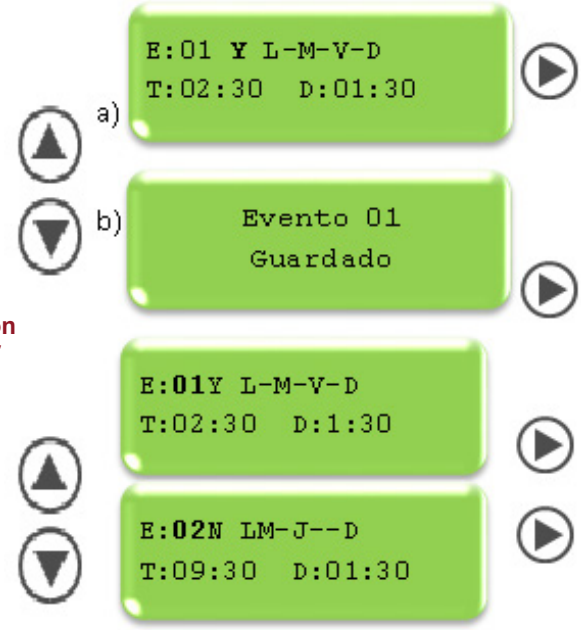


Paso 2: Si seleccionó "S=Sí", configure un PIN único de 4 dígitos p para no permitir accesos no autorizados (a). Ahora confirme el PIN introducido seleccionando S/N? (Si selecciona "**N=No**", deberá repetir los pasos 1 y 2)

Paso 3: Configure el día de referencia, por ejemplo, Mié=Miércoles, y la hora actual.

Paso 4: (a) Introduzca su primer evento de dosificación eligiendo entre **S**=ON, **N**=OFF con las flechas **arriba y abajo** (tenga en cuenta que si elige **N** volverá al menú principal). Cuando introduzca el día (LMMMJVSD), tenga en cuenta que un guion (-) equivale a que no se ha programado un evento p para ese día. Por ejemplo, L-M-V-D significa que no se ha programado nada para martes, jueves y sábado. Ahora configure la hora a la que debe comenzar la dosificación y cuánto durará. Por ejemplo, 01:30 = 1 min., 30 seg. Pulse el botón a la derecha para confirmar.

Vídeo programación dosificador

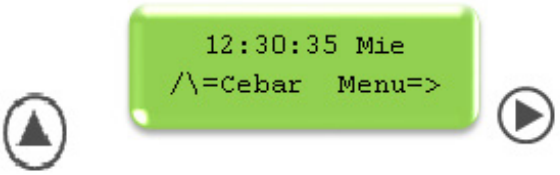


Se ha guardado el evento (b). Pulse la flecha a la derecha otra vez para r repetir el proceso y guardar otro evento.

CONSEJO: Puede comprobar todos los eventos que ha introducido seleccionando el número del evento. Dicho número comenzará a parpadear. Ahora podrá recorrer y controlar r todos los eventos introducidos. Recuerde que las letras "S" y "N" junto al número del evento indican "ON" y "OFF" para cada evento introducido.

Cebado de las bombas: Mantenga pulsada la flecha arriba /\ hasta que el producto químico alcance el punto de inyección.

Vídeo cebado de las bombas

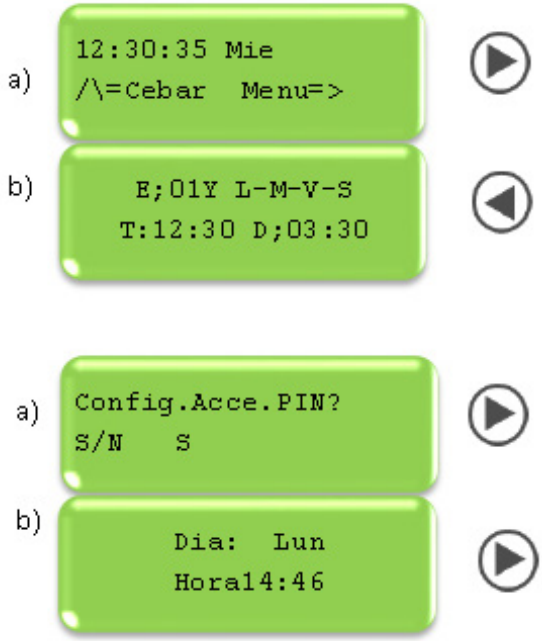


Configuración del día, la hora y la contraseña

Paso 1: (a) Entre al sistema del menú manteniendo pulsado el botón flecha a la derecha. (b) Una vez en el menú, m, mantenga pulsado el botón flecha a l la izquierda durante 2 segundos.

Paso 2: (a) Modifique el código de acceso seleccionando S o N para mantener el código actual (b) Pulse la flecha a la derecha para configurar el día y la hora. Modifique en consecuencia y pulse la flecha a la derecha para volver al menú.

Vídeo cambio de hora



Información útil

La bomba Drainwatch tiene un tiempo de funcionamiento máximo de 3 minutos por evento. La bomba no se puede programar para que funcione más tiempo que esto por evento.

Garantía

Su producto tiene una garantía de 1 años desde la fecha de fabricación contra fallos o defectos de fabricación y averías de naturaleza mecánica o eléctrica. Visite el sitio web *www.brightwell.es* para conocer los plazos y condiciones de las garantías.

Directiva RAEE

Recuerde observar las normativas locales:
Entregue todo equipo eléctrico que no funcione aun centro de eliminación de residuos apropiado. El material del embalaje es reciclable. Elimine el embalaje sin perjudicar al medioambiente y déjelo a disposición del servicio de recolección de material reciclable.

Características técnicas

Dimensions (approx) (mm)	H 105 x W 105 x D 100
Weight (approx)	0.63 kg
Power	100 - 240V AC 50/60Hz, Class II 9W
Flow Rate*	10ml/min - 100ml/min * Flow rates are approximate and subject to environmental conditions
Motor	DC Brushed Motor (24VDC)
Operating modes	20 events with duration from 5 sec to 3 min
Control Circuitry	Microchip Microprocessor
Squeeze tube fittings	Standard: Compression Fittings 6 mm OD tube
Material	IP65 water resistant robust polypropolene injection moulded enclosure
Warranty	1 year

ADVERTENCIA: Es responsabilidad del usuario asegurarse de que los tubos peristálticos sean compatibles con los productos para los que han sido previstos.

Características de los productos enzimáticos

Producto: Biopack ACL (solución enzimática) bidones de 20 litros

1. Proveedor: Cainox
C/de l' Energia, 51
(Pol. Ind. Les Guixeres)
08915 Badalona (Barcelona)
tel. 93 465 46 16
www.cainox.com
info@cainox.com

2. Composición:
Una formulación líquida que contiene bacterias especialmente seleccionadas y encimas para licuar y destruir las grasas con efectos secundarios en proteínas, celulosa, almidón y surfactantes.

3. Identificación de riesgos:
Las soluciones de enzimas líquidas normalmente están libres de polvo. Sin embargo, se puede formar polvo como resultado de una manipulación inadecuada. La inhalación de polvo puede producir irritación y causar reacciones alérgicas en algunas personas. Un contacto prolongado con la piel, puede causar una ligera irritación.

4. Primeras medidas de ayuda:
- **Contacto con la piel:** Lavar las manos completamente con agua.
- **Contacto con los ojos:** Enjuagar con abundante agua.
- **Ingestión:** Enjuagar la boca con agua. Beber gran cantidad de agua o leche.
- **Inhalación:** Si se producen síntomas de irritación o sensibilidad (dificultad respiratoria, exceso de tos, etc.), consultar a su médico.

5. Medidas contra incendios:
- **Medios adecuados contra el fuego:** Agua, espuma, dióxido de carbono
- **Procedimientos especiales contra el fuego:** ninguno
- **Componentes peligrosos:** ninguno

6. Medidas contra un derrame accidental:
Los pequeños derrames pueden eliminarse con agua. El producto es completamente biodegradable. Un derrame grande puede ser eliminado por medios mecánicos, evitando un lavado a alta presión lo cual causaría salpicaduras. Asegurarse que haya una buena ventilación. Lavar la ropa contaminada.

7. Manipulación y almacenamiento:
No hay peligro para los productos empaquetados. Asegurarse que los recipientes se mantienen bien cerrados. Evitar la formación de polvo producidos por el secado de los pequeños derrames. Evitar las salpicaduras y los lavados a alta presión. Asegurarse que haya una buena ventilación en el lugar donde se manipule el producto. Almacenar en un lugar bien refrigerado, asegurándose que la temperatura no sea inferior a 0º.

8. Protección personal
Ojos: Utilizar gafas de seguridad.
Piel: Utilizar guantes de goma.
Ingestión e Inhalación: Utilizar mascarilla protectora.
Precauciones generales: Lavar siempre las manos con abundante agua después de la utilización del producto.

9. Propiedades físicas y químicas:
Apariencia: Liquido azul-verdoso.
Olor: Esencia de lavanda.
pH: Neutro
Temperatura de inflamabilidad: Ninguna
Solubilidad en agua: Completamente mezclable
Densidad: 1.000 + - 0,01

10. Estabilidad y Reactividad:
El producto es estable bajo condiciones normales de uso.
Condiciones a evitar: Ninguna
Materiales a evitar: Ninguno
Productos de descomposición peligrosa: Ninguno

11. Información toxicológica:
El producto está compuesto por microorganismos, que son conocidos como inofensivos para humanos y animales. No han sido obtenidos genéticamente. Esta solución enzimática ha sido analizada por el Laboratorio para el Estudio y la Investigación de la Salud y Medio Ambiente en l'École Nationale De La Santé Publique en Francia y ha sido declarada como inofensiva.

12. Información Ecológica:
El producto es biodegradable

13. Consideraciones para su utilización:
No se requiere ningún método especial para su utilización, excepto que debe estar de acuerdo con las reglamentaciones de las autoridades locales.

14. Información para el transporte:
Nº UE: Ninguno
Carretera/Tren: No aplicable
Marítimo: No aplicable
Aéreo: No aplicable.

15. Informaciones de reglamentación:
Este producto no está sujeto a un etiquetado obligatorio.

Estos datos se facilitan a título informativo y constituyen nuestro conocimiento actual del producto. Se entiende que estos datos deben ser leídos por el usuario para la utilización del producto de forma correcta. No podemos aceptar ninguna responsabilidad por cualquier pérdida, lesión o daño que pueda producirse en la utilización del producto. Cuando el usuario tenga un interés particular, recomendamos que realice sus propios ensayos.

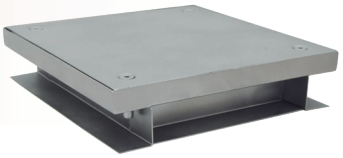
Canales y rejas

Canalinas

Tubería inoxidable

Sumideros industriales

Tapas de registro



Gama doméstica

Tela impermeabilizante

Sumideros estancos

Canalizaciones Inoxidables, S.L.
C/ de l'Energia, 51 - Pol. Ind. Les Guixeres
08915 - Badalona
Barcelona - España
Tel. 93 465 46 16
info@cainox.com
www.cainox.com