



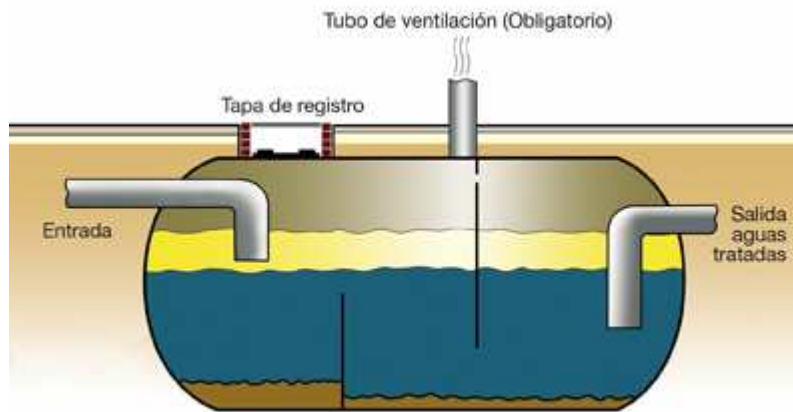
NORMAS DE TRANSPORTE, MANIPULACIÓN, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

SEPARADOR DE GRASAS

1. FUNCIONAMIENTO

El separador de grasas, fabricado con arreglo a la norma **DIN 4040** y la norma europea **UNE-EN 1825**, es un elemento esencial en el tratamiento de aguas residuales que puedan contener aporte considerable de **grasas de origen animal o vegetal**.

La separación de las grasas proporciona un aumento muy significativo del rendimiento del tratamiento secundario, ya que su combinación con la materia orgánica impide su degradación al disminuir el coeficiente de transferencia. Además las grasas aumentan la cantidad de DBO_5 a la salida de la depuradora.



Su utilización es necesaria en hoteles, restaurantes, camping, etc.

El separador de grasas funciona a partir de la diferencia de pesos específicos entre el agua y las grasas. El agua entra por la parte intermedia del depósito teniendo lugar una pérdida de velocidad del efluente que permite una separación de sólidos y una separación posterior de grasas y posibles detergentes. El codo de salida recoge el efluente de la parte intermedia, evitando así la posible salida de las grasas, obteniéndose un **rendimiento separador del 90%**.

2. TRANSPORTE, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO.

Durante el transporte de los equipos ha de evitarse que se produzcan esfuerzos inadmisibles o cambios de posición. El tipo de sujeción a utilizar en caso de ser necesaria podrán ser correas o algún otro medio no metálico (nunca deben emplearse cables ni cadenas metálicas).

Si se requiere almacenar el separador durante un periodo de tiempo antes de instalarlo en la posición definitiva, no se ha de colocar sobre suelos irregulares, no debe de estar expuesto a golpes ni impactos y no debe ser arrastrado o rodado.

Hay que asegurarse especialmente que, tanto en el almacenamiento como en el transporte, estén colocados de forma que sus tubuladuras y registros no estén en contacto con otros objetos.

TECNOFIBER, S.L.

Sistema de gestión de la calidad certificado según la norma UNE-EN ISO 9001: 2008
para la fabricación de depósitos en poliéster y fibra de vidrio.



NORMAS DE TRANSPORTE, MANIPULACIÓN, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

SEPARADOR DE GRASAS

Se deben de emplear durante la carga y descarga, equipos y medios que permitan una cuidadosa manipulación. Además se deberán tener en cuenta las pertinentes prescripciones contra accidentes para evitar riegos a los empleados y a terceras personas.

3. NORMAS DE INSTALACIÓN.

El separador de grasas se coloca antes del proceso de depuración y en el mismo sólo se deben de canalizar los vertidos que contengan aceites, grasas y espumas, por lo general los que proceden de la cocina.

En un separador de grasas no se deben descargar:

- aguas residuales que contengan materias fecales.
- aguas pluviales.
- aguas residuales que contengan líquidos ligeros, por ejemplo, grasas o aceites de origen mineral.

Los separadores deberán de instalarse cerca del punto de descarga de las aguas residuales, para evitar que se produzcan obstrucciones o depósitos en las tuberías por enfriamiento de las grasas. Es preferible que la ubicación sea en un espacio abierto y alejado de zonas de tránsito o almacenaje.

4. NORMAS DE FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

El equipo debe ser mantenido con regularidad. El mantenimiento consiste en vaciar el equipo, retirar los sólidos decantados, limpiarlo de la grasa depositada en las paredes con agua caliente y llenarlo con agua clara de nuevo. La frecuencia depende de la cantidad de materia que entre en el separador y del tamaño del mismo.

La temperatura del agua vaciada nunca deberá pasar de los 30-35°C.