

Ventajas del sistema

- Equipos a su medida
- Gestión de residuos
- Gestión medioambiental
- Problemas de espacio
- Problemas de atoramientos de tuberías
- Problemas de olores
- Fabricados en inox
- Diseñados para poner bajo el fregadero
- Toma de muestras
- Vaciado periódico



Principales características

Los separadores grasas BIO-DECANTER están diseñados para su instalación en las cocinas de bares y restaurantes, dando así solución a los problemas de espacio que suelen tener estas instalaciones.

BIO-DECANTER es un equipo compacto y de reducido tamaño y adecuado para instalar debajo del fregadero.

Los separadores de grasas son equipos de pre tratamiento de las aguas grises procedentes de cocinas industriales.

Su función es la de retener las grasas vegetales o animales, elementos sólidos, jabones Y demás elementos que contiene el agua residual de los fregaderos de cocinas antes de ser vertida al equipo de depuración posterior o a la red de alcantarillado. El uso de los separadores de grasa es obligado para tratar las aguas procedentes de las cocinas de bares, restaurantes, hoteles, campings, etc.

Todos nuestros BIO-DECANTER, vienen con toma de muestras

BIO-DECANTER fabricado en acero inoxidable y especialmente diseñado para su instalación en cocinas de bares y restaurantes. Sus reducidas dimensiones y su diseño facilitan las labores de limpieza y mantenimiento gracias al cesto de recogida de sólidos y al desagüe que los separadores llevan incorporado.

BIO-DECANTER proporciona hojas de control para poder llevar un control de la recogida de grasa.

Vilo, comercializa los BIO-DECANTER con dos modalidades; 1 venta del equipo con mantenimiento y recogida de grasa y elementos sólidos y gestión medioambiental o solo la venta. 2 alquileres, mantenimiento, recogida de la grasa y elementos sólidos y gestión medioambiental, de dichos residuos, elijan el que mejor le convenga a su negocio.

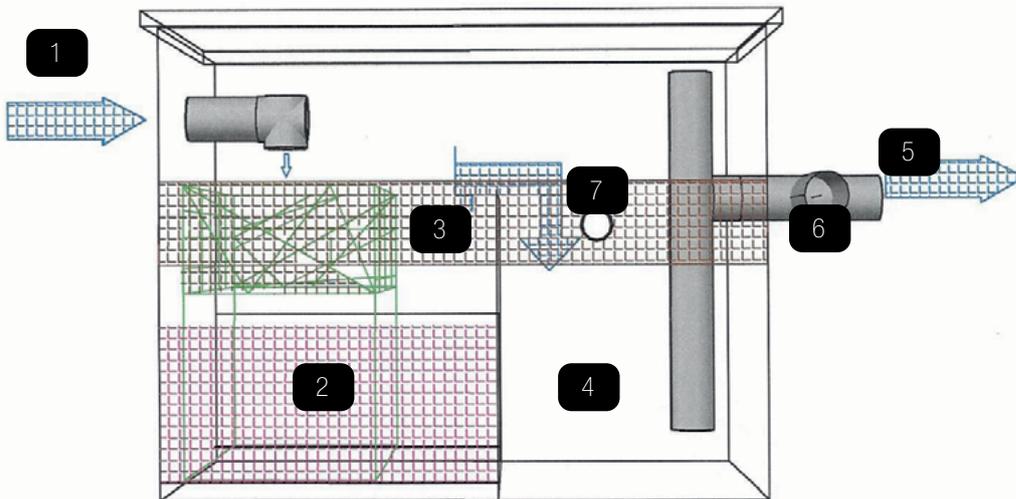
Nuestros BIO-DECANTER aprovechan el principio de la gravedad combinado con el tiempo y el diseño, para la retención de la grasa

Están diseñados y dimensionado según normas UNE EN-1825, para facilitar la flotación de las grasas en la superficie del separador y su posterior eliminación.

Funcionamiento

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 facilita la separación de las dos fases: grasas con posibles detergentes (parte superior) y agua (parte inferior). Gracias a la longitud del codo de salida y a la disposición en forma de deflector, el efluente se recoge por la parte intermedia, evitando así la posible salida del material flotante.

Estructura del sistema



1. Entrada de agua.
2. Zona de decantación de sólidos.
3. Zona de localización de la grasa líquida.
4. Zona separadora por densidad.
5. Salida de agua limpia fija.
6. Toma de muestras.
7. Extracción de grasa líquida periódicamente.



Periodo de mantenimiento de los decantadores según la cantidad de comensales diarios

Comensales	acumulacion diaria gramos	acumulación de sólidos(g) / mensual	grasa / día	grasa líquida suspendida (ml) / mes	periodo de mantenimiento (días)
100-150	10,33	310	5,00	150	30
151-210	13,33	400	7,00	210	25
211-350	17,67	530	9,33	280	15
+ 350	27,67	830	12,00	360	12 a 15

Carecteristicas Tecnicas

Modelo	Vol(l)	filtrado(l/seg)	capacidad retencion cedim (g)	hermeticidad %	eficiencia de filtrado de grasa %
	desde 30l hasta 50	0,5 = 30 l/min.	1,500 a 6,000g	100%	94%

Otros servicios