



Rev.4\_28.06.24

# SEPARADOR DE GRASAS

## ECODEPUR<sup>®</sup> GORTECH<sup>®</sup>

SOLUCIÓN ENTERRADA – ELEVADA CAPACIDAD DE SEPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE GRASAS

## SEPARADORES DE GRASAS ECODEPUR® GORTECH®

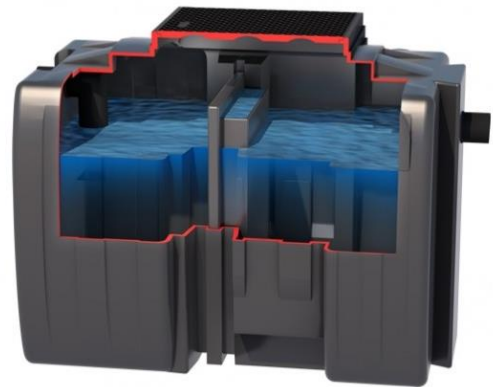
Los Separadores de Grasas ECODEPUR® GORTECH® están destinados a la recepción y pretratamiento de aguas residuales con grasas procedentes del uso doméstico o industrial, producidas por la manipulación de los alimentos.

Los Separadores de Grasas ECODEPUR® GORTECH® poseen el marcado CE, de acuerdo a la obligatoriedad legal resultante de la entrada en vigor del Reglamento (UE) N.º 305/2011, de los productos de construcción.

La materia prima utilizada (Polietileno) ha sido probada por una entidad independiente, de acuerdo a los requisitos de la Norma EN 1825-1, garantizando una elevada resistencia mecánica e insensibilidad a la corrosión.

### VENTAJAS

- Marcado CE EN1825-1;
- Decantador incorporado;
- Tapa de protección;
- Posibilidad de incorporar by-pass y sonda de alarma acústica y luminosa directamente en la estructura del equipo;
- Elevada capacidad de almacenamiento de productos separados;
- Facilidad de instalación y mantenimiento;
- Elevada resistencia mecánica e insensibilidad a la corrosión;
- Estanqueidad total (debida al material en que son construidos no existen fugas por las paredes constituyentes, contrariamente a lo que sucede en los sistemas tradicionales construidos con cemento u hormigón);
- Ausencia de olores desagradables, con la ventilación adecuada.
- Sin consumo energético.



### APLICACIÓN

Las aguas residuales producidas en el procesamiento de alimentos están cargadas de aceites y grasas que interfieren en los sistemas de drenaje y tratamiento de aguas residuales.

TUBERÍAS	TRATAMIENTO BIOLÓGICO	TRATAMIENTO DE FANGOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obstrucción total o parcial de cañerías y tuberías, debido a la acumulación gradual de aceites y grasas;</li> <li>• El desgaste y degradación de tuberías;</li> <li>• Costes elevados asociados a la limpieza de cañerías y tuberías;</li> <li>• Olores desagradables en la cañería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento de la carga orgánica;</li> <li>• Disminución de la biodegradabilidad del efluente;</li> <li>• Potenciación de la formación de espumas, debido al cambio de la tensión superficial del agua residual;</li> <li>• Aumento del consumo de energía de los sistemas de tratamiento, debido a la reducción del coeficiente de transferencia de oxígeno;</li> <li>• Una de las causas responsables por el incumplimiento de los parámetros de vertido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Problemas de funcionamiento de espesadores de fangos debido a la presencia de aceites y grasas;</li> <li>• Aumento del consumo de energía;</li> <li>• Dificultad en la conducción de los fangos a destino final adecuado;</li> <li>• En el caso de la existencia de digestores anaeróbicos puede afectar fuertemente su funcionamiento, lo cual inhibe el crecimiento de microorganismos necesarios para su funcionamiento.</li> </ul>



La instalación de un separador de grasas puede retener los aceites y grasas, evitando que causen daños a los sistemas y servicios de saneamiento, se aconseja su aplicación en las siguientes ubicaciones:

- Restaurantes;
- Hoteles;
- Bares;
- Campings;
- Refectorios;
- Escuelas;
- Residencias;
- Lavanderías.

## CONFORMIDAD CON LA NORMATIVA EN 1825-1

Separadores de grasas Parte 1: Principios de diseño, características funcionales, ensayos, marcado y control de calidad

Los separadores de grasas tienen que presentar marcado CE como es exigido por ley según el Reglamento (EU) N.º 305/2011, del Parlamento Europeo, para los Productos de Construcción. Cada equipo tiene que ser acompañado de la respectiva **Declaración de Rendimiento** con la siguiente información:

**PRODUCTO:** Separadores de Grasas

**USO:** Separador de grasas de aguas residuales para la protección de los sistemas de alcantarillado y aguas superficiales.

CARACTERÍSTICAS ESENCIALES	REQUISITOS DE LA NORMA EN 1825-1	PRESTACIONES
REACCIÓN AL FUEGO	5.2.9	F
ESTANQUEIDAD	5.3.2	Pasa
EFICACIA	4, 5.3.1, 5.3.3. to 5.3.10, 5.5	Pasa
CAPACIDAD DE CARGA	5.4	Pasa
DURABILIDAD	5.2	Pasa

Al mismo tiempo, el fabricante tiene que garantizar un **control de calidad interno**, por ejemplo, un sistema de gestión de la calidad, certificado de acuerdo con el ISO 9001 para la producción de los equipos.

## PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS

IDENTIFICACIÓN DE LA NORMA DE FABRICO	EN 1825-1
IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO	Separador de Grasas
MARCA	ECODEPUR®
MODELO	GORTECH®
CLASE DE REACCIÓN AL FUEGO	F
MATERIAL	Polietileno
DECANTACIÓN	Incorporado
RESPIRADERO	Incorporado
TAPA DE PROTECCION	Polietileno

**Nota Técnica I:** De acuerdo con el punto 5.3.7. De la norma EN 1825 – 1:2004, las tapas de acceso a los equipos de separación deberán ser conformes a la norma EN124 y presentar la inscripción "SEPARADOR" y la respectiva clase de resistencia. **El separador de grasas, gama GORTECH incluye tapa de protección en polietileno, debiendo el cliente adquirir la(s) tapa(s) de acceso de acuerdo a la norma EN124 y con marcación "SEPARADOR", siendo de su responsabilidad su colocación durante la fase de instalación.**

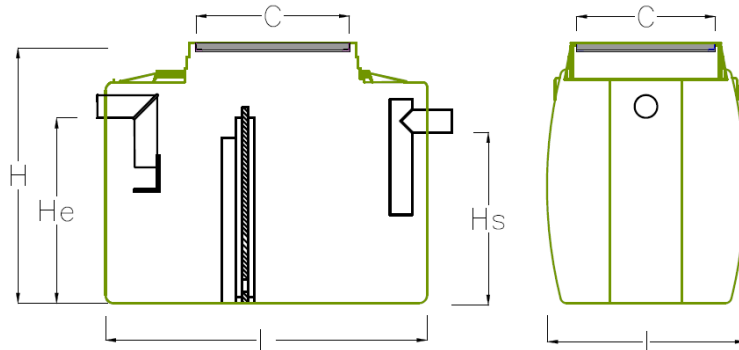
## FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento de los separadores de grasas no requiere consumo energético, basándose en la separación por gravedad de materias con densidad diferente del agua.

Las materias más pesadas (lodos, arenas, etc.) sedimentan en el compartimento de decantación permaneciendo ahí retenidas. Este compartimento retiene también grasas que se encuentran en formas fácilmente flotables. A la zona de separación pasan tan sólo el agua y las sustancias más leves que el agua, principalmente las grasas que se pretende separar.

La grasa se acumula a la superficie, mientras que el agua surge a un nivel que no permite la mezcla de las fases.

## DIMENSIONES



### OPCIONES

Sonda de alarma  
 Tapa em hierro  
 Kit activación enzimática  
 Solución biológica de degradación de aceites y grasas

MODELO	NS (l/s)	VOLUMEN TOTAL (l)	L (mm)	I (mm)	H (mm)	He (mm)	Hs (mm)	C (mm)	Ø TUBERÍA (mm)	PESO (kg)
GORTECH® NS 2	2	1.360	1.560	960	1.230	930	820	750 x 750	110	100
GORTECH® NS 4	4	2.410	2.580	960	1.230	930	820	750 x 1415	110	165
GORTECH® NS 6	6	3.770	4.060	960	1.230	915	805	(750 x 750) + (750 x 1.415)	125	270
GORTECH® NS 10	10	4.820	5.080	960	1.230	880	770	2 x (750 x 1.415)	160	305

Las imágenes y dimensiones pueden ser modificadas sin previo aviso.  
Las medidas mostradas tienen una tolerancia de  $\pm 2\%$

Separadores de grasas disponibles con mayor capacidad de tratamiento - Información sobre la solicitud.

## CAPACIDAD ALMACENAMIENTO CONTAMINANTES SEPARADOS

VOLUMENES DE ACUERDO CON REQUISITOS DE LA NORMA EN 1825-1

MODELO	SUPERFICIE SEPARACIÓN GRASAS (m <sup>2</sup> )	VOLUMEN SEPARACIÓN GRASAS (l)	VOLUMEN RECOGIDA DE GRASAS (l)	VOLUMEN DECANTADOR SÓLIDOS (l)
GORTECH® NS 2	1,30	510	250	490
GORTECH® NS 4	2,20	970	430	990
GORTECH® NS 6	3,40	1.810	880	1.080
GORTECH® NS 10	4,40	2.620	1.300	1.010

## INSTALACIÓN

La instalación de los Separadores de Grasas deberá seguir las instrucciones para la Instalación de Reactores/Depósitos en Polietileno (<10.000 L) que son suministradas con el catálogo del producto.

Paralelamente deberán tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Las tapas de protección suministradas con el equipo están construidas en polietileno lineal, siendo de la responsabilidad del cliente la adquisición adicional de tapas de acceso de acuerdo con la Norma EN 124 y con la inscripción "SEPARADOR" de acuerdo a la norma EN1825. La instalación de las tapas de acceso deberá realizarse en la superficie, respetando las zonas concordantes con la clase atribuida. (ej. Tapa en FH, clase B125: paseos, zonas para peatones y zonas equiparables, parkings y zonas de estacionamiento para vehículos ligeros).

En caso de duda contacte con nuestros servicios técnicos de ECODEPUR – Tecnologias de Protecção Ambiental, Lda.

## MANTENIMIENTO

El Separador de Grasas tipo ECODEPUR®, Gama GORTECH® no necesita cuidados especiales desde el punto de vista estructural, debido a la elevada resistencia e insensibilidad a la corrosión del material con el que ha sido construido.

Los separadores de grasa se deben inspeccionar, descargar y limpiar regularmente. La frecuencia de estas operaciones debe variar de acuerdo con la experiencia operativa del equipo. Después de la limpieza e vaciado, se debe volver a llenar el equipo con agua limpia.

## GARANTÍA

Cinco (5) años, contra posibles defectos de fabricación.

ECODEPUR® – Tecnologias de Protecção Ambiental, Lda, no asume ninguna responsabilidad en caso de que se observen claros indicios de una mala instalación, uso (incluyendo el uso de emulsionantes químicos) o mantenimiento, o en caso de que se observen sobrecargas superiores a las admitidas por el equipo, según lo estipulado en las normas EN 1825-1.

Los equipos suministrados son acompañados de la respectiva Declaración de Prestaciones de acuerdo con la norma EN 1825, cumpliendo así la legislación vigente, a saber con el Reglamento (EU) N.º 305/2011, de los productos de construcción.

## CONTACTOS

Zona Industrial Casal dos Frades,  
Rua B, Lote 68  
2435-661 Seiça - Ourém | PORTUGAL  
geral@ecodepur.pt  
+351 249 571 500  
www.ecodepurespana.com

## TECNOLOGÍA PARA AGUA Y EFLUENTES

Todos los datos técnicos, indicaciones, fotografías u otra información proporcionada en nuestros folletos y publicaciones se proporcionan únicamente a modo de orientación. ECODEPUR® se reserva el derecho de modificar la información presentada sin previo aviso.