

Separación y recuperación de las grasas, de los aceites y residuos de las aguas de fregado



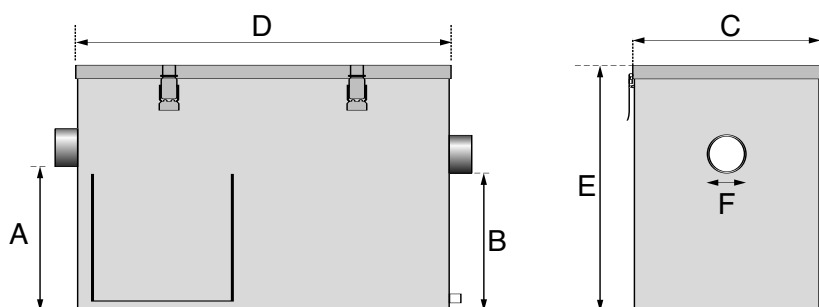
Ventajas

- Instalación rápida, sin trabajos de nivelación;
- Modelos compactos. Ganancia de espacio;
- Necesita poco mantenimiento;
- Modelos estándar enteramente realizados en inox;
- Recuperación inmediata de las grasas;
- Enorme simplicidad de vaciado;
- En conformidad con EN1825.

Ref. modelos	K75	K125	K175	K225	K500
Cocinas industriales (l)	2,5	4,4	8,3	10,0	14,0
Flujo hidráulico nominal (l/sec)	0,75	1,25	1,75	2,25	5,0



Dimensión



Modelos	A	B	C	D	E	F
	mm	mm	mm	mm	mm	mm
K75	190	180	350	500	350	60
K125	240	230	350	650	400	60
K175	290	280	350	750	450	89
K225	340	330	350	800	500	108
K500	340	330	350	1300	500	108

Sectores de aplicación

- Restaurantes, freidoras, cafeterías;
- Pizzerías, fast food;
- Charcuterías;
- Tiendas de alimentación;
- Cocinas de hoteles;
- Cocinas industriales.



Funcionamiento



Etapa 1 : recogida de los sólidos

Las aguas de fregado se dirigen hacia el tubo de entrada, donde una cesta amovible recoge todos los residuos sólidos.

La parte superior permite un acceso fácil para el vaciado de la cesta.



Etapa 2 : separación de las grasas y de los aceites

Las aguas de fregado grasas o aceites en suspensión entran en la cámara de retención.

Las grasas y los aceites suben automáticamente a la superficie dónde quedan retenidas. Así el agua separada de los cuerpos grasos sale del aparato para una evacuación definitiva.

Etapa 3 : limpieza y eliminación de las grasas y los aceites

En función de la carga contaminante (1 vez a la semana normalmente) basta con colar la grasa almacenada en la parte superior del separador con ayuda de un colador de grasas. Sacar también la cesta donde se retienen los residuos, vaciarla y ponerla de nuevo en el separador. Al menos una vez al trimestre (o más en función de la utilización) purgar totalmente el separador (mediante el tapón de salida instalado en la parte baja del aparato) y volverlo a llenar de agua.



Mantenimiento

Al menos una vez a la semana :

1. Abrir el aparato. Colar la capa de grasa que se encuentra sobre la parte superior.
2. Sacar la cesta, vaciarla, limpiarla, y colocarla de nuevo en el aparato.
3. Colocar la tapa y cerrar el separador.



Al menos una vez al trimestre :

1. Repetir la operación anterior.
2. Desenroscar el tapón que se encuentra en la parte baja del aparato.
3. Purgar completamente el separador. Limpiarlo con agua clara.
4. Volver a cerrar el tapón de vaciado.
5. Reinstalar la cesta.
6. Volver a poner el separador en servicio llenándolo de agua.