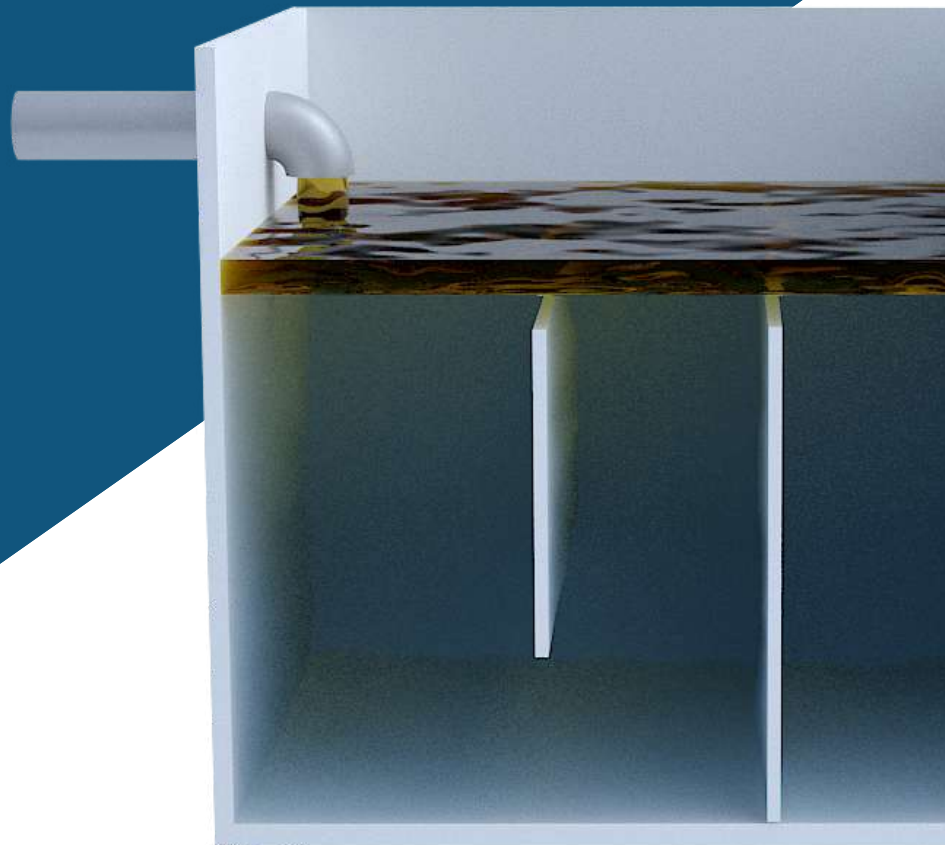


NOTA INFORMATIVA SOBRE TRAMPAS DE GRASAS



TRAMPAS DE GRASAS

Las trampas de grasas son **sistemas de pretratamiento necesarios** ante de la instalación de cualquier sistema de tratamiento biológico de aguas residuales que contengan porcentajes elevados de grasas y aceites de origen animal o vegetal. **Las grasas dificultan los procesos aeróbicos, la difusión del oxígeno en el agua y la degradación de la materia orgánica, y pueden comprometer el buen funcionamiento de cualquier planta de tratamiento.** Las trampas de grasas aprovechan la diferencia de densidad y peso específico de aceite y grasas respecto al agua. Están diseñadas para facilitar la flotación de las grasas en la superficie del tanque y su posterior eliminación. Es importante que el efluente con contenido de grasas esté canalizado de forma independiente de las aguas fecales.

PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El agua residual entra en el primer compartimento a través de una tubería provista de un codo a 90° que favorece la decantación del material sólido más grueso (restos de comida, tierra, etc.). Este codo tiene también la función de sifón y **evita el regreso de malos olores a la cocina.** A continuación, el agua está forzada a un recorrido en forma de laberinto que facilita la flotación de las grasas y **augmenta el tiempo de retención de la trampa de grasas.** El diseño de las paredes, que componen el laberinto del recorrido del agua, **favorecen también la sedimentación de las partículas más pequeñas** del material sólido, **augmentando considerablemente el rendimiento** de nuestras trampas de grasas.

Posteriormente, el agua libre de sólidos, pasa al segundo compartimento, donde las grasas y los aceites van flotando y acumulándose en la parte superior del tanque, para su extracción periódica. El agua clarificada y limpia de sólidos, aceites y grasas, es vertida desde la parte intermedia del tercer compartimento de nuestras trampas de grasas, por mediación de una tubería sifónica de salida.

FABRICACIÓN

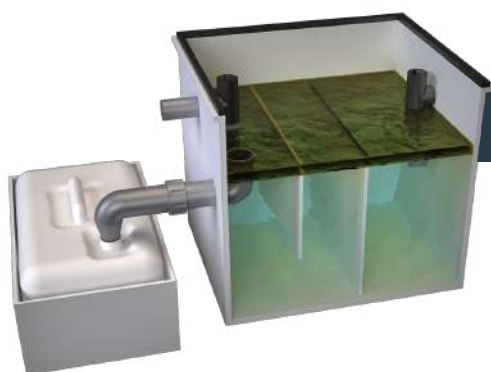
Los depósitos que forman nuestras trampas de grasas están fabricados en vitroresina (resinas reforzadas con fibra de vidrio). El proceso de fabricación se realiza con **moldes metálicos de acero al carbono** especialmente diseñados por nuestro equipo de Ecodena Europa y acabados con un **tratamiento de pulido** que permite obtener una superficie interior perfectamente lisa y sin ningunas imperfecciones. El resultado de las trampas de grasas fabricadas con este sistema es un **producto libre de imperfecciones y poros, perfectamente estanco y extremadamente resistente.** Fabricamos bajo la norma UNE-EN 1825, con volúmenes de hasta 10.000 litros en versión estándar y bajo pedido **hasta 75,000 litros.** Fabricamos también versiones de **alto rendimiento** con varios compartimentos y modelos con **tecnología de flotación mediante aire disuelto D.A.F.** Todas nuestras trampas de grasas incluyen tapas abatibles con sistema de **cierre de seguridad** formado por tornillería de **acero inoxidable AISI304.** Nuestras tapas están provistas también de **juntas de estanqueidad de neopreno antiácido que evitan la salida de malos olores de agua o insectos.**

TRAMPAS DE GRASAS

PRINCIPALES APLICACIONES

La trampa de grasas es un elemento esencial para tratar las aguas residuales procedentes de las cocinas de:

- Hoteles
- Restaurantes
- Catering
- Comedores
- Camping
- Salones de Eventos
- Casas Rurales
- Campamentos
- Fabricas de Snacks
- Elaboración de productos cárnicos
- Club sociales
- Cualquier actividad turística



PRODUCTO EXCLUSIVO

Modelo con skimmer y sistema de recogida exterior de grasas



Bajo Lavatrastos

DESDE 45 HASTA 155 LITROS



Verticales

DESDE 300 HAS 6,000 LITROS



Horizontales

DESDE 3,000 HASTA 75,000 LITROS



Flotación con aire disuelto

SISTEMAS DE ALTO RENDIMIENTO D.A.F.

