Separatori di grassi NS7

Degrassatori prefabbricati realizzati in calcestruzzo armato vibrato con finitura industriale, idonei alla separazione per gravità degli ammassi di materiale galleggiante prodotti dalla combinazione di oli, grassi e detersivi.

Progettati e calcolati secondo la norma UNI EN 1825, sono dotati di sezione rettangolare o circolare e sono disponibili sia in versione monolitica che componibile. Il funzionamento di questo tipo di degrassatori è basato sul principio di separazione per gravità tra sostanze fluide o semifluide aventi peso specifico diverso tra loro.

Si tratta in sostanza di vasche nelle quali le acque di scarico stazionano per un tempo sufficiente a permettere la separazione dei materiali più leggeri; date le condizioni di calma che si creano nella vasca si verifica anche un concomitante deposito di solidi sul fondo.

All'interno del degrassatore sono disposte paratie semi-sommerse che lo dividono in scomparti comunicanti fra loro, la cui funzione è la seguente:

- Prima zona: smorzare la turbolenza provocata dal flusso entrante e ripartire il flusso stesso;
- Seconda zona: provvedere alla separazione ed allo stoccaggio temporaneo di oli e grassi;
- Terza zona: consentire il deflusso dell'acqua previa separazione.

La temperatura di esercizio influenza sensibilmente il funzionamento del degrassatore; la separazione a gravità è infatti pienamente soddisfacente soltanto quando la temperatura nella camera di separazione è inferiore al punto di solidificazione dei grassi. In generale è bene non superare i 30 °C.

Separatori di grassi circolari ad elementi componibili
I separatori di grassi circolari ad elementi componibili sono manufatti prefabbricati di diametro 125/150/200 cm che contengono al loro interno elementi di diametro minore, in modo da formare un doppio contenitore.

Le acque da depurare arrivano al contenitore interno, sul fondo del quale si depositano i materiali più pesanti (ad esempio la sabbia), mentre gli oli e i grassi vengono sospesi in superficie. Il dislivello tra entrata ed uscita è di circa 60 cm, più che sufficienti per permettere una consistente raccolta di oli e grassi, per la cui raccolta è possibile installare un ulteriore pozzetto in modo da diradare gli interventi di pulizia del degrassatore.

L'incastro tra i vari elementi componibili è del tipo a bicchiere, sul quale gli elementi di prolunga andranno sovrapposti in semplice appoggio con idonea sigillatura.

Ogni elemento è corredato dalla relativa soletta di chiusura dotata di fori di ispezione, posti rispettivamente in corrispondenza dello scomparto di entrata-uscita e sopra alla camera centrale in modo da permettere le operazioni di pulizia e svuotamento.

I degrassatori componibili sono realizzati mediante tecnologie che consentono il confezionamento di un calcestruzzo altamente compatto, impermeabile e dotato di elevata durabilità, come prescritto dalle norme UNI EN 206 e UNI EN 11104.

Il *mix design* del conglomerato cementizio utilizzato nel processo produttivo è studiato in funzione delle prestazioni finali atte a garantire la funzionalità del sistema:

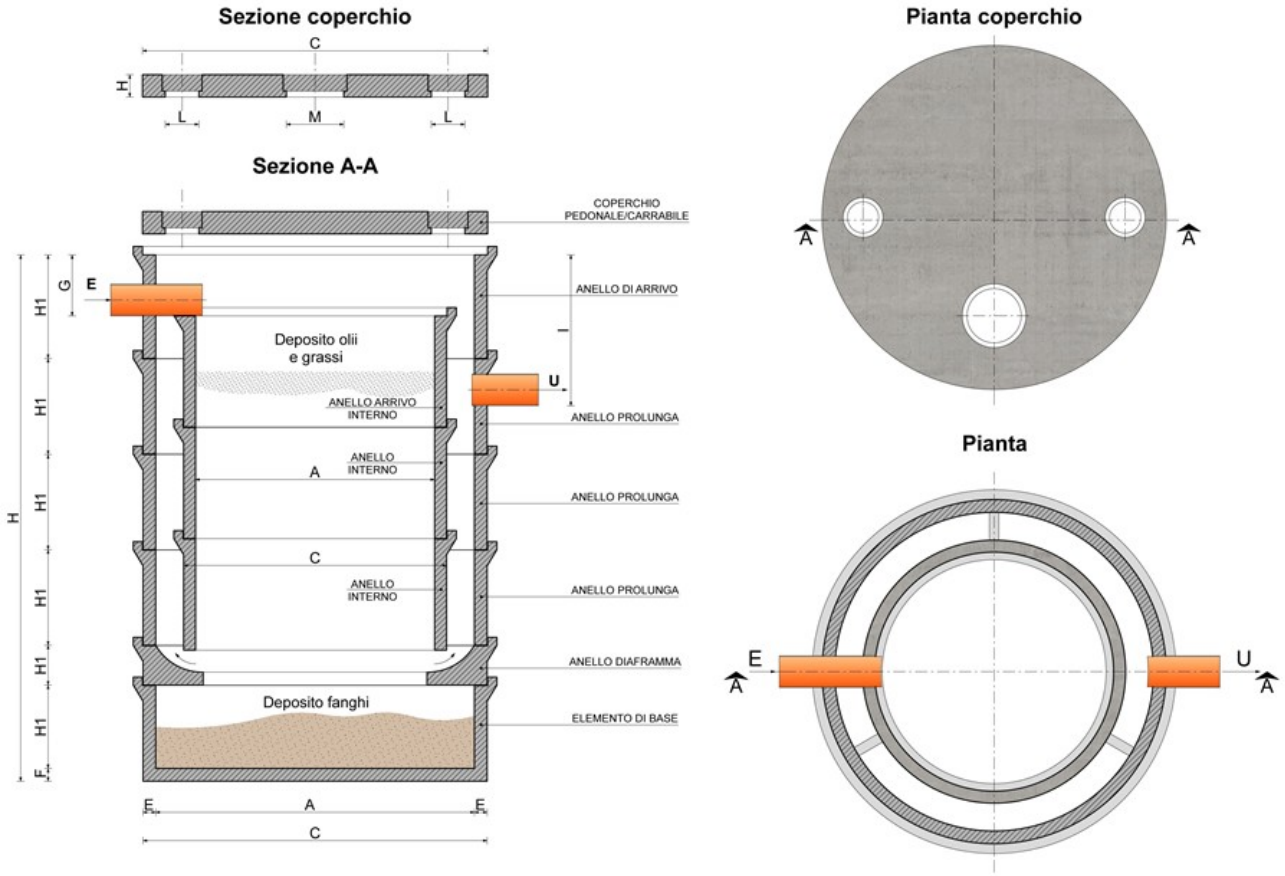
- A seconda delle temperature interne ed ambientali vengono impiegati cementi ad alta resistenza nelle classi CEM 42,5R o CEM 52,5R, opportunamente dosati e conformi alla norma UNI-EN 197-1;
- Viene adottata una classe di consistenza a bassa lavorabilità (S1/S2) e grazie all'ausilio di additivi conformi alla norma UNI EN 934-2 si è in grado di garantire rapporti acqua/cemento inferiori allo 0,5, con acqua di impasto rispondente alla UNI EN 1008;

- Gli aggregati selezionati, marcati CE in conformità alle norme UNI-EN 12620 e 8520-2 e esenti da minerali nocivi o potenzialmente reattivi agli alcali in accordo alla UNI-EN 932-3 e UNI 8520-2, sono suddivisi in 3 classi granulometriche, con diametro massimo dell'aggregato < ¼ dello spessore del manufatto.

A completare la dotazione del sistema si possono impiegare sistemi di sollevamento in sicurezza marcati CE, per i quali si rimanda alla sezione specifica.

Il nostro staff è inoltre a completa disposizione della clientela per approfondimenti tecnici e soluzioni su misura.

Gli utenti registrati hanno accesso ad ulteriori documentazioni, quali schede di sicurezza e di posa in opera ed altro ancora.



Codice	Elementi		Misue int. [mm]	Misure est. [mm]	Sp. pareti [mm]	Sp. fondo [mm]	Altezza est. [mm]	Altezza int. [mm]
	Descrizione	N°	A	C	E	F	H	H1
00560	Fossa completa	-	2000	2160	80	80	3370	-
00561	Fossa completa	-	2000	2160	80	80	3450	-
00473	Fondo	1	2000	2160	80	80	600	520
00565	Anello diaframma	1	2000	2160	80	-	250	-
00472	Anello prolunga	1	2000	2160	80	-	600	-
00474	Anello arrivo	2	2000	2160	80	-	600	-
00462	Anello interno	3	1500	1650	75	-	700	-
00624	Anello arrivo interno	1	-	2220	-	-	120	-
00634	Coperchio pedonale	1	-	2220	-	-	200	-

Codice	Descrizione						Capacità [l]	Dimensione nominale	Pasti giorno cucina ristorante	Peso [kg]
	E (entrata)	G	U (uscita)	I	L	M				
00560	200	400	200	1000	200	400	6000	NS7	237	8410
00561	200	400	200	1000	200	400	6000	NS7	237	9110
00473	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1200
00565	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1300
00472	-	-	-	-	-	-	-	-	-	780

00474	-	-	-	-	-	-	-	-	-	780
00462	-	-	-	-	-	-	-	-	-	630
00624	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1000
00634	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1620