



[home](#) | [Impianti trattamento acque](#) | [Separatori di grassi](#) | [Separatori di grassi NS4](#)

Separatori di grassi NS4



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.

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

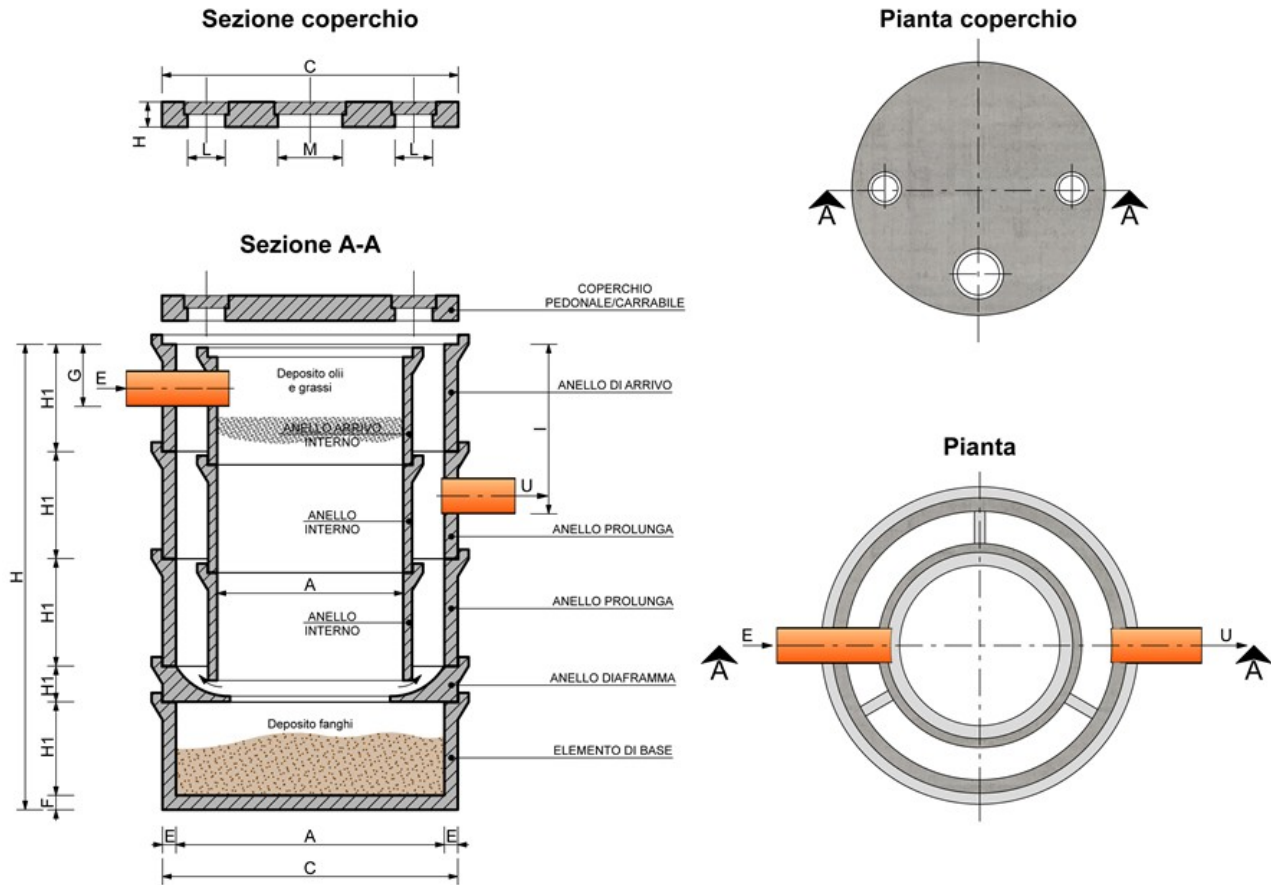
- A seconda delle temperature interne ed ambientali vengono impiegati cementi ad alta resistenza nelle classi CEM 42,5R o CEM 52,5R, opportunamente dosati e conformi alla norma UNI-EN 197-1;

- 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 < 1/4 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		Misure 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
00550	Fossa completa con coperchio pedonale	-	1500	1650	75	80	3110	2930
00551	Fossa completa con coperchio carrabile	-	1500	1650	75	80	3160	2880
-	Elemento di base(fondo)	1	1500	1650	75	80	700	620
-	Anello diaframma	1	1500	1650	75	-	210	210
-	Anello prolunga	1	1500	1650	75	-	700	700
-	Anello arrivo	2	1500	1650	75	-	700	700
-	Anello interno	2	1000	1100	50	-	700	700
-	Anello arrivo interno	1	1000	1100	50	-	700	700
00623	Coperchio pedonale	1	1500	1600	-	-	100	-
00633	Coperchio carrabile	1	1500	1600	-	-	150	-

Codice	Descrizione						Capacità [l]	Dimensione nominale	Pasti giorno cucina ristorante	Peso [kg]
	E (entrata)	G	U (uscita)	I	L	M				
00550	200	370	200	1070	200	400	3150	NS4	136	4660
00551	200	370	200	1070	200	400	3150	NS4	136	4890

-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	850
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	600
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	630
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	630
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	340
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	190
00623	-	-	-	-	-	-	-	-	-	450
00633	-	-	-	-	-	-	-	-	-	720

