

Schema di funzionamento del separatore di grassi secondo la normativa EN 1825

Negli esercizi che scaricano acque contenenti grassi, derivati da lavorazione carni od oli vegetali, è d'obbligo installare separatori di grassi secondo la normativa EN 1825-1.

Campi di applicazione

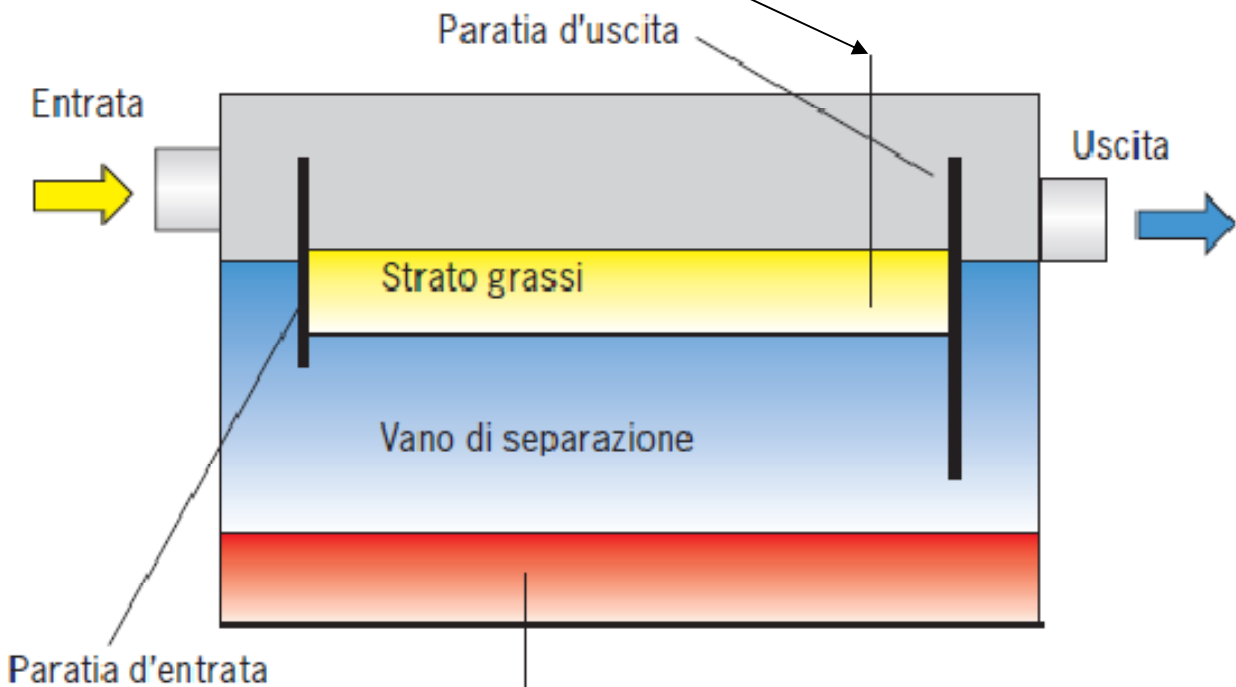
Il principio

Un separatore di grassi funziona in base al principio di gravità, per differenza di densità: le sostanze pesanti cadono a fondo e le sostanze leggere, quali grassi e oli, galleggiano in superficie.

Il contenuto del vano di separazione varia a seconda della NG (grandezza nominale) ottenuta con calcolo idraulico

Contenuto grassi: minimo 40 litri per NG

Ristoranti
Mense
Trattorie
Industrie agro - alimentari
Bar e Snack-bar
Fast Food



Sedimentatore integrato
Volume :100 litri x NG o 200 litri x NG