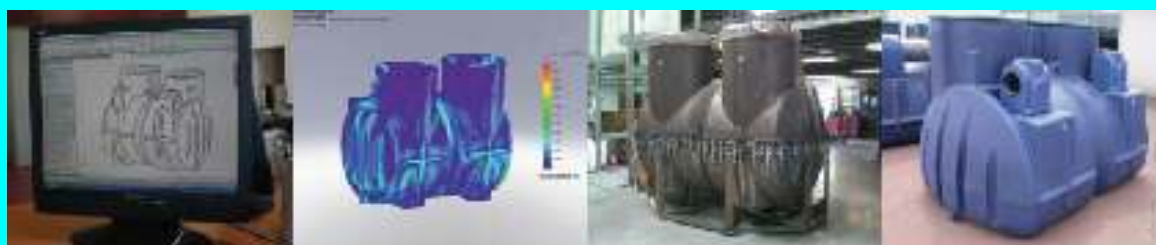


SEPARADORES DE GRASAS:

- GAMA POLIETILENO
- GAMA ACERO INOX



89 SEPARADORES DE GRASAS EN POLIETILENO

Edición
2 0 1 1

Pretratamiento de las aguas



Separadores
de hidrocarburos y de
grasas

89.1 INTRODUCCIÓN

SEPARADOR DE GRASAS / FÉCULAS

Introducción

¿ Por qué ?

Las grasas y las féculas son materias que participan en gran medida en el atasco de los conductos y canalizaciones.

Es pues esencial captarlas antes de que sean descargadas en la red de agua.

En general, las grasas y las féculas están contenidas en las aguas residuales de los restaurantes, de las cocinas colectivas o de las industrias agroalimentarias.

¿ Cómo ?

Para captar los sólidos y las grasas contenidas en las aguas de cocinas, **Techneau** ha desarrollado una gama completa de separadores de grasas y féculas fabricados en **Polietileno** o en **Acero inoxidable**.

El modo de funcionamiento de estos separadores es el siguiente :

- La **separación gravitaria** de los sólidos (los "lodos").
- La **flotación de las grasas**.

La normativa

Los separadores de grasas deben de llevar el marcado **CE** y, por tanto, deben cumplir con las condiciones estipuladas en el anexo ZA de la normativa NF EN 1825-1.

La fabricación

Techneau propone 2 gamas de separadores de grasas y/o féculas: en polietileno rotomoldado y en acero inoxidable tipo 304 L.

La técnica del rotomoldeo permite construir cuerpos huecos de **polietileno**, con paredes muy gruesas, lo que proporciona buena resistencia mecánica. La construcción es de un solo bloque (sin ninguna soldadura), **lo que elimina el riesgo de poros**. Además, el polietileno **no es sensible a la corrosión**.

Los modelos fabricados en acero inoxidable tipo 304 L también no son sensibles a la corrosión. Las chapas utilizadas son de 3 o 4 mm de espesor, lo que garantiza una muy buena resistencia mecánica para cada circunstancia. Los separadores tienen 2 tipos de tapas:



Gama E

Montados en elevación, tapa ligera y estancia



Gama C

Enterrados - Tapa de fundición dúctil con cierre hidráulico 250 kn (+ marco ajustable de acero galvanizado, altura ajustable sobre 40 mm)



Las ventajas

Las **aguas residuales** ($1 < \text{PH} < 3$) que vienen de los restaurantes o de las industrias agro-alimentarias liberan acidez que deteriora los revestimientos orgánicos de tipo Epoxy. Por eso, **Techneau** eligió materiales que **no son sensibles a la corrosión** para perpetuar sus instalaciones y facilitar sus mantenimientos. Con este fin, el **acero inoxidable** permite proponerle separadores **fabricados a medida** en función de las necesidades de la obra.



89.2 FUNCIONAMIENTO

Funcionamiento

Del separador de grasas/féculas

Una innovación constante para un funcionamiento óptimo

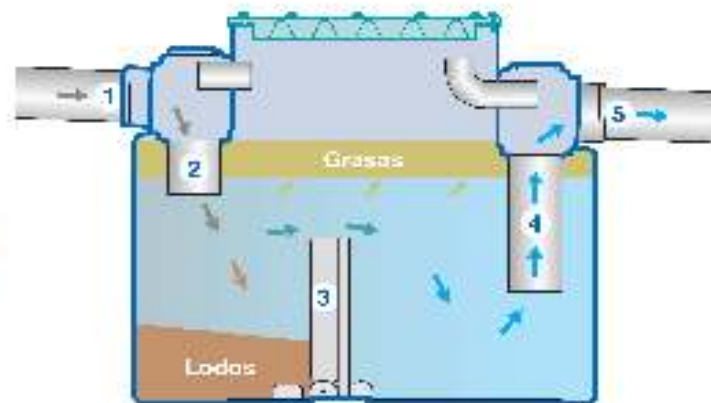
Generalidades

● El **Separador de grasas/féculas** es una máquina que funciona según el principio de la decantación: las materias más pesadas que el agua (arena, lodo...) quedan en el fondo de la máquina mientras que las más ligeras (más concretamente, las grasas) suben a la superficie.

El agua cargada entra en la máquina por un dispositivo de **entrada 1**. Este dispositivo está equipado con un rompecorro el cual evita que vuelvan a suspender los lodos y las grasas decantadas **2**.

El **labio 3** detiene los lodos en la primera parte y el **sifón de salida 4** detiene las grasas en el separador.

El agua sin arena y grasas es descargada en la red por el **dispositivo de salida 5**.

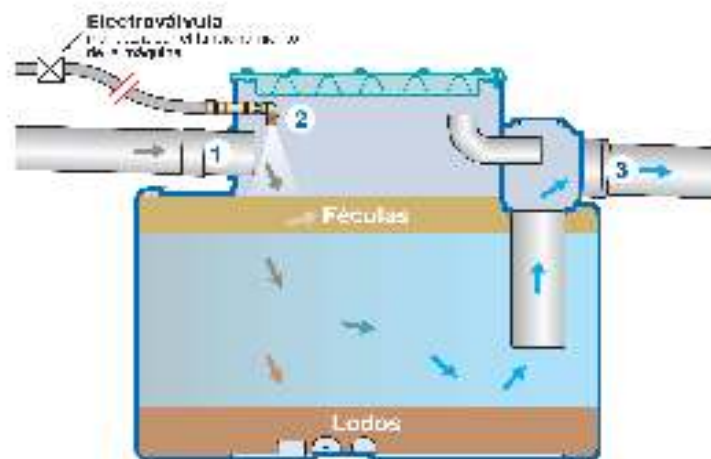


● El **separador de féculas** funciona según el mismo principio de la decantación. Por no ser homogénea la consistencia de las féculas, las materias decantan en toda la superficie.

El agua cargada de féculas entra en la máquina por un **manguito de entrada 1**. Inmediatamente, el effluente es salpicado de agua por la **boquilla 2** (las féculas tienen la particularidad de producir espuma y se procura que se precipite por aspersión en el fondo).

El arranque de la aspersión depende del funcionamiento del mandador y es regulado por una **electroválvula** (opcional: véase la página 4).

El agua sin féculas es descargada en la red por el **dispositivo de salida 3**.



Mantenimiento

● Este tipo de instalación debe ser mantenido con regularidad; el mantenimiento consiste en vaciar el equipo completamente. La operación debe ser llevada a cabo por una **empresa especializada** en el vaciado de tanques.

La frecuencia de dichas operaciones depende de la cantidad de materia que entra en el separador (puede variar según los usuarios) y del tamaño del mismo (véase la página siguiente).

¡ Cuanto más voluminoso sea el separador, más distanciada será la frecuencia de los vaciados !

● El vaciado debe hacerse a lo mínimo cada 2 meses para el separador de grasas y cada 4 meses para el separador de féculas. Consiste en abrir el separador, romper el depósito de grasas en la superficie, bombear el contenido, rellenar de agua, y cerrar el separador.

Los separadores con columna de vaciado integrada no requieren que se abra la tapa.

-> ¡ Atención ! la temperatura del agua vaciada en la red nunca deberá pasar de los 30°!

89.3 ¿ CÓMO ELEGIR ?

☉ SEPARADOR DE GRASAS / FÉCULAS ¿ Cómo elegir ?

El separador de grasas

La noción de **cocina colectiva** se refiere en particular a las instalaciones de tipo auto-servicio, institutos o empresas. Para una **restaurante**, hay 2 posibilidades: 1 o 2 servicios al día.

¡ Atención ! Para un **hotel/restaurante**, se debe multiplicar el número de comidas por un coeficiente de 1,15. Ejemplo : 70 comidas en un restaurante serán $70 \times 1,15 = 80$ comidas en un hotel.

El tamaño está definido con un factor detergente de 1,3.

Comedor	Restaurante		Tamaño	Separador de grasas con decantador			
	1 servicio/día	2 servicios/día		Poliétileno		Acero inoxidable	
				Sin columna de vaciado	Con columna de vaciado	Sin columna de vaciado	Con columna de vaciado
≤ 200	≤ 50	≤ 110	1,5	EG0500C	EG1000C	-DG01I	-DGA01I
≤ 350	≤ 80	≤ 180	1,5	EG0501C	EG1001C		
≤ 450	≤ 110	≤ 220	2	EG0502C	EG1002C	-DG02I	-DGA02I
≤ 680	≤ 160	≤ 320	3	EG0503C	EG1003C	-DG03I	-DGA03I
≤ 900	≤ 210	≤ 420	4	EG0504C	EG1004C	-DG04I	-DGA04I
≤ 1100	≤ 260	≤ 520	5	EG0505C	EG1005C	-DG05I	-DGA05I
≤ 1400	≤ 320	≤ 620	6	EG0506C	EG1006C	-DG06I	-DGA06I
≤ 1600	≤ 370	≤ 740	7	EG0508C	EG1008C	-DG07I	-DGA07I
≤ 1800	≤ 420	≤ 840	8	EG0508C	EG1008C	-DG08I	-DGA08I
≤ 2000	≤ 470	≤ 940	9	EG0510C	EG1010C	-DG09I	-DGA09I
≤ 2200	≤ 520	≤ 1040	10	EG0510C	EG1010C	-DG10I	-DGA10I
≤ 2600	≤ 620	≤ 1250	12				
≤ 3400	≤ 800	≤ 1800	15			-DG15I	-DGA15I
≤ 4500	1050	≤ 2100	20	DG20E	DGA20E		

Comedor	Restaurante		Tamaño	Séparateur de graisses & féculas			
	1 servicio/día	2 servicios/día		Poliétileno		Acero inoxidable	
				Sin columna de vaciado	Con columna de vaciado	Sin columna de vaciado	Con columna de vaciado
≤ 220	≤ 50	≤ 110	1	EG0200C	EG0210C	GF01I	GFAC1I
≤ 350	≤ 80	≤ 180	1,5	EG0201C	EG0210C		
≤ 450	≤ 110	≤ 220	2	EG0202C	EG0210C	GF02I	GFAC02I
≤ 680	≤ 160	≤ 320	3	EG0203C	EG0210C	GF03I	GFAC03I
≤ 900	≤ 210	≤ 420	4			GF04I	GFAC04I
≤ 1100	≤ 260	≤ 520	5	EG0206C	EG0210C	GF06I	GFAC06I
≤ 1400	≤ 320	≤ 620	6	EG0206C	EG0210C	GF06I	GFAC06I
≤ 1600	≤ 370	≤ 740	7	EG0207C	EG0210C	GF07I	GFAC07I
≤ 1800	≤ 420	≤ 840	8	EG0208C	EG0210C	GF08I	GFAC08I
≤ 2000	≤ 470	≤ 940	9			GF09I	GFAC09I
≤ 2200	≤ 520	≤ 1040	10	EG0210C	EG0210C	GF10I	GFAC10I
≤ 3400	≤ 800	≤ 1800	15	GF15E	GFAC15E	GF15I	GFAC15I

Para otros usos diferentes que no sean restaurante o cocina colectiva, consultar nuestro departamento de proyectos técnicos.

El separador de féculas

La elección del separador de féculas depende del número de comidas servidas al día o de la cantidad de patatas tratadas diariamente por la máquina.

Número de comidas/día	Maca de patatas/día	Tamaño	Separador de féculas	
			Sin columna de vaciado	Con columna de vaciado
≤ 400	80 kg	1	EG3000C	EG3500C
≤ 1000	200 kg	2	EG3000C	EG3502C
≤ 2500	500 kg	3	EG3003C	EG3503C
≤ 3000	600 kg	4	EG3004C	EG3504C
≤ 6000	1200 kg	5	EG3005C	EG3505C
≤ 7500	1500 kg	8	EG3008C	EG3508C

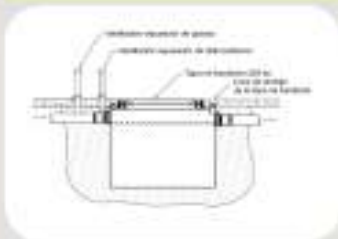
89.4 INSTALACIÓN SEPARADORES DE ACERO

SEPARADORES DE ACERO Instalación

A causa de los empujes laterales, el equipo se instalará a 3m como mínimo de las cargas rodantes.
* Para los separadores, las canalizaciones de entrada y salida deben ser obligatoriamente ventiladas.
Aconsejamos especialmente elevar una ventilación aguas abajo y otra aguas arriba del separador de grasas.

- 1 • Estabilizar el fondo de excavación y asegurar la horizontalidad.
Si hay capa freática debajo de la lámina de entrada, se realizará una losa de lastrado y de reparto de carga encima del separador.
Si hay capa freática por encima de la lámina de entrada, anclar el separador. Se realizará una losa de hormigón en la excavación e incluir los anclajes de metal en el hormigón. La masa de hormigón será calculada para compensar el empuje de Arquímedes cuando el aparato está vacío.
- 2 • En ausencia de losa de hormigón, realizar una capa de arena de 100mm de grosor sobre el fondo estabilizado de la excavación.
- 3 • Colocar el aparato después de haber retirado las protecciones.
- 4 • Si es necesario, anclar el aparato con los cinturones de anclaje (opcionales).
- 5 • Proceder al relleno con una mezcla de arena (50%) y gravilla 10-14 (50%) con capas max. de 300mm de espesor.
• Simultáneamente se rellena el aparato para equilibrar los niveles de agua y de relleno.
• Cada capa se estabiliza con agua.
• Proceder así hasta los niveles de las canalizaciones.
- 6 • Conectar la entrada, la salida y la ventilación del aparato ; utilizar nuestros manguitos de adaptación TSC.
- 7 • Conectar las alarmas, usar las guías para los cables.
- 8 • Rellenar con gravilla 10-14 hasta llegar al nivel de apertura del aparato.
- 9 • Estabilizar la zona con agua, en húmedo.
- 10 • Si es necesario, realizar la losa de reparto de carga
- 11 • Colocar los realces (si los hubiese) y ajustarlos al nivel de terreno final.
ATENCIÓN, los realces están previstas para instalaciones enterradas al exterior.
- 12 • Rellenar al nivel del terreno natural.

1/ Instalación Gama C (tapa)



1/ Instalación Gama A (apertura)

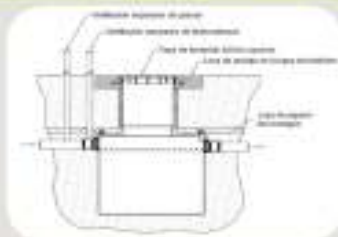


Casos particulares:

Separadores de féculas: la boquilla de aspersión debe ser empalmada a la red y funciona cuando la peladora está en marcha (electroválvula 15/21 ref. : EV1521).

Separadores con columna de vaciado: la columna de vaciado debe ser prolongada hasta el terreno natural o hasta la planta baja.

3/ Instalación en elevación (separadores de grasas)



4/ Instalación en elevación (separadores de grasas)



89.5 INSTALACIÓN SEPARADORES DE POLIETILENO

SEPARADORES DE POLIETILENO Instalación

Para cada entrega o instalación de un aparato, se utilizará la ficha IN052B, siguiendo sus instrucciones.

Procedimiento de instalación del aparato enterrado:

- 1 • Estabilizar el fondo de excavación y asegurar la horizontalidad.
En caso de necesidad de anclar el aparato (ver § « Resistencia Mecánica »), realizar una losa de hormigón en la excavación e incluir los enganches de hormigón. *La masa de hormigón será calculada para compensar el empuje de Arquímedes cuando el aparato está vacío.*
- 2 • En ausencia de losa de hormigón, realizar una capa de arena de 100mm de grosor sobre el fondo estabilizado de la excavación.
- 3 • Colocar el aparato después de haber retirado las protecciones.
- 4 • Ancle el aparato con los cinturones de anclaje (opcionales). Si el aparato viene provisto de patas de fijación, utilizarlas a tal efecto. (Ver esquema precedente).
- 5 • Proceder al relleno con capas de arena max. de 300mm de espesor:
 - Simultáneamente se rellena el aparato para equilibrar los niveles de agua y de relleno.
 - Cada capa se estabiliza con agua, señalizar los espacios cerrados.
 - Proceder así hasta los niveles de las canalizaciones.
- 6 • Conectar la entrada, la salida y la ventilación eventual del aparato (obligatorio para los aparatos con columna de descarga). *Se proveen las juntas para la tubería de PVC.*
- 7 • Conectar las alarmas, usar las guías para los cables.
- 8 • Levantar el flotador del dispositivo de obturación hasta que el nivel del agua sea estable.
- 9 • Rellenar con gravilla 10 - 14 hasta llegar al nivel de apertura del aparato.
- 10 • Estabilizar la zona con agua, en húmedo.
- 11 • Si es necesario, realizar la losa de reparto de carga. (ver § « Resistencia Mecánica »).
- 12 • Colocar los realces (si los hubiese) y ajustarlos al nivel de terreno final.
- 13 • Rellenar al nivel del terreno natural.

Procedimiento de instalación del aparato en elevación: únicamente para los aparatos con tapa

No necesitan muro de protección los siguientes modelos: EH0501C, EH1001C, EH2003C, EH2501C, EH3001C, EH4003C, ED0340C, ED0480C, EG0500C, EG0501C, EG1000C, EG1001C, EG2000C, EG2500C, EG3000C, EG1501C, EG1502C.

- 1 • Comprobar que el terreno está horizontal y estable. En caso necesario, realizar una losa de hormigón.
- 2 • Realice un recinto amurallado en el que se respeten las dimensiones del esquema abajo. Conservar un espacio libre de 200 mm mínimo, entre la cuba y el muro.
- 3 • En ausencia de losa de hormigón, realizar un fondo de arena de 100 mm de espesor.
- 4 • Colocar el aparato sobre el suelo de arena, después de haber retirado las protecciones.
- 5 • Ir rellenando la base con capas de arena de 300 mm de espesor máximo.
 - Rellenar simultáneamente el aparato para ir equilibrando los niveles de agua y de relleno.
 - Cada capa debe de ser humidificada para hacerla estable.
 - Nivelar y estabilizar el relleno entre capa y capa.
 - Señalizar los espacios cerrados.
 - Proceder así hasta una altura de 2/3*H
- 6 • Conectar la entrada, la salida y la eventual ventilación del aparato (indispensable en los aparatos equipados de columna de vaciado). *Se proveen las juntas para la tubería de PVC.*
- 7 • Conectar las alarmas.
- 8 • Parar el relleno de agua del aparato. *En el caso de un separador de hidrocarburos, elevar el flotador del dispositivo de obturación hasta que el nivel del agua de servicio sea estable.*



89.6 MODELOS: EGO5 / DGE

SEPARADOR DE GRASAS Con decantador

De 1 a 20 l/s

- **Cuba** de polietileno construida por rotomoldeo.
- **Dispositivo** de entrada y de salida en polietileno con juntas de nitrilo.




- **Tabique** móvil en polietileno, con porta-filtro y filtro coalescente.
- **Tapa** en polietileno, paso para peatones, fijada por tornillo de acero inoxidable, con junta de estanquidad.

OPCIONES
(ver p 46 & 47)

- **Realce de tapa.**
- **Alarma** óptica y acústica.

EG05


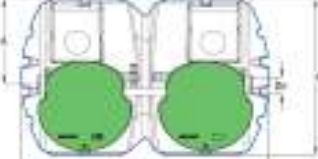
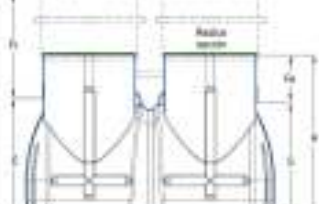
Gama ELLIPSE
TN 1 • 1.5 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 8 • 10 • 12

Ref EGO5	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Ds	Volumen		Peso	Realce en opción				
									Decantador	Separador		H 700	Fi max	H 1000	Fi max	
EG0500C	1	1282	780	831	978	520	301	110	100	280	39	RE107G	710	-	-	-
EG0501C	1.5	1282	780	1064	908	763	301	110	150	360	49		950	-	-	-
EG0502C	2	1282	780	1251	1005	960	301	110	200	480	56	RE207G	880	-	710	1310
EG0503C	3	1882	1160	1086	806	728	338	110	300	720	103		980	-	RE210G	730
EG0504C	4	1882	1160	1283	1032	855	338	110	400	1050	116	RE207G	880	-	730	1330
EG0505C	5	1882	1160	1441	1163	1086	395	160	500	1800	124		980	-	RE210G	730
EG0506C	8	1882	1160	1908	1530	1453	355	160	800	1650	145	-	-	-	-	-

EG05



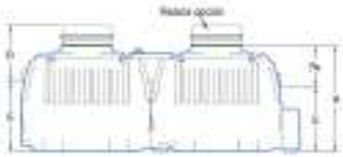
Gama ARONDE
TN 20

Ref EG05	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Ds	A	Volumen		Peso	Realce en opción				
										Decantador	Separador		H 700	Fi max	H 1000	Fi max	
EG0508C	8	2400	1624	1700	1250	1210	490	160	887	800	2480	232	RE207G	800	-	900	1500
EG0510C	10	2400	1624	2072	1602	1582	490	160	887	1000	3090	254		1150	-	RE210G	800
EG0512C	12	2450	1700	2072	1532	1482	580	200	457	1200	2890	264	1150	-	-	800	1580

DGE

Gama ARONDE
TN 20

Ref DGE	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Ds	Volumen		Peso	Realce en opción					
									Decantador	Separador		H 250 a 450 mm	Fi max	H 430 a 600 mm	Fi max		
DGE20E	20	4282	1000	1730	1140	1070	660	200	2000	4800	318	ETR47ET	940	-	ETR65ET	1020	1150

Las dimensiones se dan en milímetros, los pesos en kilogramos, los volúmenes en litros.

89.6 MODELOS: EG 15 / GE

SEPARADOR DE GRASAS Sin decantador

de 1.5 a 28 l/s

- **Cuba** de polietileno construida por rotomoldeo.
- **Dispositivo** de entrada y de salida en polietileno con juntas de nitrilo.

- **Tapa** en polietileno, paso para peatones, fijada por tornillo de acero inoxidable, con junta de estanquidad.

- OPCIONES** (ver p.46 & 47)
- **Realce de tapa.**
 - **Alarma óptica y acústica.**

EG15

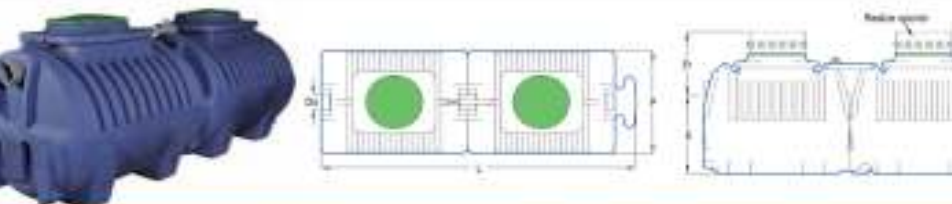
Gama ELLIPSE
TM 1.5 • 2 • 3 • 4 • 6 • 7 • 10 • 12 • 18



Ref EG15	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn	Volumen Separador	Peso	Realce en opción			
											H 700	Fr max	H 1000	Fr max
EG1501C	1.5	1292	790	831	575	530	301	110	340	37	RE107G	710 860	-	-
EG1502C	2	1292	790	1064	808	763	301	110	480	43				
EG1503C	3	1292	790	1291	1006	860	301	110	720	54				
EG1504C	4	1892	1160	1086	905	728	338	110	1000	89	RE207G	860 960	RE210G	710 1310
EG1506C	6	1892	1160	1293	1032	965	338	110	1440	112				
EG1507C	7	1892	1160	1441	1163	1066	355	160	1680	120				
EG1510C	10	1892	1160	1800	1530	1453	355	180	2400	141		580 580		730 1330

GE

Gama ARONDE
TM 14 • 28



Ref GE	Tamaño l/s	L	P	H	E	S	Fe	Dn	Volumen Separador	Peso	Número	Realce en opción			
												H 250 o 450 mm	Fr max	H 400 o 600 mm	Fr max
G14E	14	2292	1500	1730	1140	1070	660	160	3400	166	1	ETM7ET	840 1080	ETR65ET	1020 1190
G28E	28	4292	1500	1730	1140	1070	660	200	6900	318	2				

Las dimensiones se dan en milímetros, los pesos en kilogramos, los volúmenes en litros.

89.6 MODELOS: EG 20 / GFE

SEPARADOR DE GRASAS & FÉCULAS Con decantador

de 1
a 15 l/s

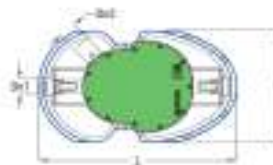
- **Cuba** de polietileno construida por rotomoldeo,
- **Dispositivo** de entrada de grasas Dn1 y de salida en polietileno con juntas de nitrilo.
- **Manguito** PVC Dn2 para la entrada de las féculas.

- **Boquilla de aspersión** 15/21 de latón, para la entrada de las féculas.
- **Tabique** móvil en polietileno.
- **Tapa** en polietileno, paso para peatones, fijada por tornillo de acero inoxidable, con junta de estanquidad.

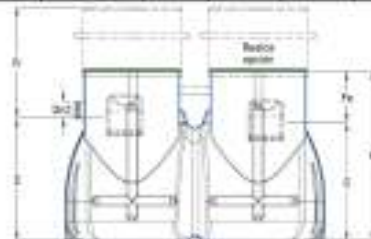
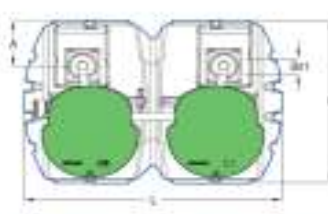
OPCIONES
(ver p. 46 & 47)

- **Realce de tapa.**
- **Alarma óptica y acústica.**

EG20 Gama ELLIPSE
TM 1 • 1,5 • 2 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 10

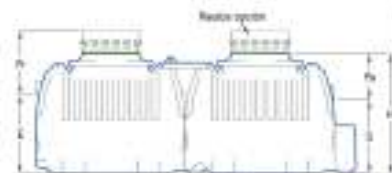
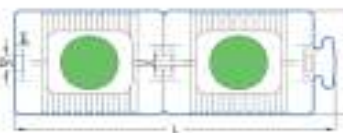


Ref EG20	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn1	Dn2	Volumen		Peso	Realce en opción				
										Decantador	Separador		H 700	Fr min max	H 1000	Fr min max	
EG2000C	1	1282	760	1064	808	763	301	110	110	100	430	44	RE107G	710	950	-	-
EG2001C	1,5	1282	780	1261	1005	960	301	110	110	150	530	55					
EG2002C	2	1882	1160	1068	805	728	338	110	110	200	820	101		680	980		730
EG2003C	3	1882	1180	1441	1163	1086	355	160	110	300	1400	122	RE207G	880	980	RE210G	730
EG2005C	5	1882	1160	1809	1530	1453	355	160	110	500	1750	143		880	980		1330



Ref EG20	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn1	Dn2	A	Volumen		Peso	Realce en opción				
											Decantador	Separador		H 700	Fr min max	H 1000	Fr min max	
EG2006C	6	2400	1624	1700	1230	1190	510	160	160	457	600	2660	225		870	1170		920
EG2007C	7	2450	1700	1700	1230	1150	510	160	160	457	700	2600	235	RE207G	870	1170	RE210G	920
EG2008C	8	2400	1624	2072	1602	1562	510	160	160	457	800	3290	244		870	1170		920
EG2010C	10	2450	1700	2072	1602	1562	510	160	160	457	1000	3120	254		870	1170		920

GFE Gama ARONDE
TM 15



Ref DGE	Tamaño nominal	L	P	H	E	S	Fe	Dn1	Dn2	Volumen		Peso	Realce en opción (x 2 uds)				
										Decantador	Separador		H 250 a 450 mm	Fr min max	H 400 a 600 mm	Fr min max	
GF15E	15	4292	1500	1730	1140	1070	660	200	180	1500	5300	319	ETR47E1	840	1040	ETR65E1	1020

Las dimensiones se dan en milímetros, los pesos en kilogramos, los volúmenes en litros.

90.1 SEPARADORES DE GRASAS EN ACERO INOXIDABLE

SEPARADORES DE GRASAS Con decantador

- **Cuba** de acero inoxidable 304L.
- **Dimensiones** según la normativa **NF EN 1825-1**.

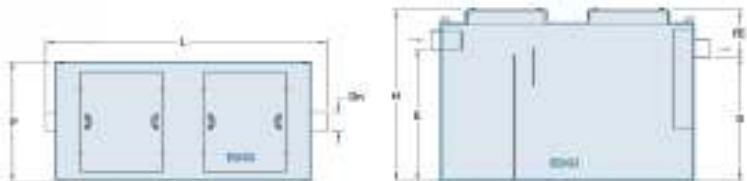
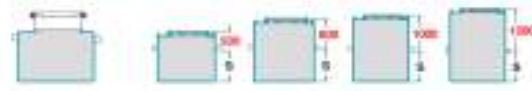
- **Volumen decantador** = 100 x TN.
- **Volumen separador** = 240 x TN.

OPCIONES (ver p 47)

- **Alarma óptica y acústica.**
- **Manguitos de adaptación.**
- **Gama C únicamente :**
Realce ajustable o separador directamente realizado.



EDGI



Ref EDGI	Tamaño V/s	L	P	H	E	S	Fe	Dn	Volumen		Peso	Tapa(s)	
									Decantador	Separador		Tipo*	Num.
EDG01	1	1210	495	1040	790	720	320	110	100	249	128	E	1
EDG02	2	1410	590	1170	820	850	320	110	200	454	186	E	1
EDG03	3	1410	810	1420	1170	1100	320	110	300	756	229	E	1
EDG04	4	1710	1010	1250	1000	930	320	110	400	985	282	E	2
EDG05	5	1910	1010	1460	1130	1060	400	160	500	1302	434	E	2
EDG06	6	2210	1010	1450	1120	1050	400	160	600	1500	477	E	2
EDG07	7	2210	1010	1615	1285	1215	400	160	700	1730	514	E	2
EDG08	8	2210	1010	1815	1485	1415	400	160	800	2000	562	E	2
EDG09	8	2210	1010	2000	1670	1600	400	160	900	2300	602	E	2
EDG10	10	2210	1210	1850	1470	1400	450	200	1000	2360	636	E	2
EDG15	15	2610	1410	2030	1650	1580	450	200	1500	3809	836	E	3

Ref CDGI	Tamaño V/s	L	P	H	E	S	Fe	Dn	Volumen	Peso	Tapa(s)		
CDG01	1	1210	620	1040	790	720	320	110	100	249	167	C1	1
CDG02	2	1410	860	1050	800	730	320	110	200	501	289	C3	1
CDG03	3	1410	860	1420	1170	1100	320	110	300	756	312	C3	1
CDG04	4	1710	1040	1250	1000	930	320	110	400	985	448	C3	2
CDG05	5	1910	1040	1460	1130	1060	400	160	500	1302	600	C3	2
CDG06	6	2210	1040	1450	1120	1050	400	160	600	1500	643	C3	2
CDG07	7	2210	1040	1615	1285	1215	400	160	700	1730	680	C3	2
CDG08	8	2210	1040	1815	1485	1415	400	160	800	2000	728	C3	2
CDG09	8	2210	1040	2000	1670	1600	400	160	900	2300	768	C3	2
CDG10	10	2210	1210	1850	1470	1400	450	200	1000	2360	802	C3	2
CDG15	15	2610	1410	2030	1650	1580	450	200	1500	3809	1085	C3	3

Dn 110 = 100/108 ; Dn 160 = 150/159 ; Dn 200 = 192/200
 *E = Tapa ligera
 *C1 = Tapa de fundición 250KN 480 x 630 mm - C3 = Tapa de fundición 250KN 750 x 950 mm

Las dimensiones se dan en milímetros, los pesos en kilogramos, los volúmenes en litros.

Pretratamiento de las aguas

Separadores de hidrocarburos y de grasas

