

GS9

separador de grasas



Modelo	Código	Volumen (l)	Tamaño nominal	L (cm)	L (cm)	H (cm)	He (cm)	Hs (cm)	C (cm)	Ø E y S
GS3	33003190	3.000	9 L/s	240	120	188	138,5	131	60	Ø110

Características:

- Cámara separación de grasa: parte donde la grasa es separada del influente, de manera que, debido a la diferencia de densidades entre la sustancia a separar y el líquido que la transporta y a la reducción de la velocidad del flujo, las partículas de grasa se separan por flotación de las aguas residuales.
- Zona de separación de grasa: parte de la cámara de separación de la grasa donde ésta se separa, comprendiendo el volumen de llenado efectivo y la cámara de recogida de la grasa.
- Área de recogida de la grasa: parte superior de la cámara de separación de la grasa donde se retiene la grasa separada.
- Colector de lodos: parte del sistema separador donde se decantan los materiales, por ejemplo, el lodo, el cieno y la arena, y que puede constituir una unidad independiente o estar construido con la cámara de separación de la grasa formando una unidad combinada.

FABRICADO CON
CAUDAL
BOCA DE HOMBRE
TAPA
PESO
ENTRADA Y SALIDA
VOLUMEN

Polietileno (PE) de acuerdo EN 12566-1
9 litros/s
Ø600
1 fabricada en PE Clase A15 con cierre de seguridad
160 kg
Ø110 mm
3.000 litros



incluida
con cierre de seguridad

Marcados CE cumpliendo con los requisitos de la norma EN 1825-1:2004