cmcmanufatticemento.com

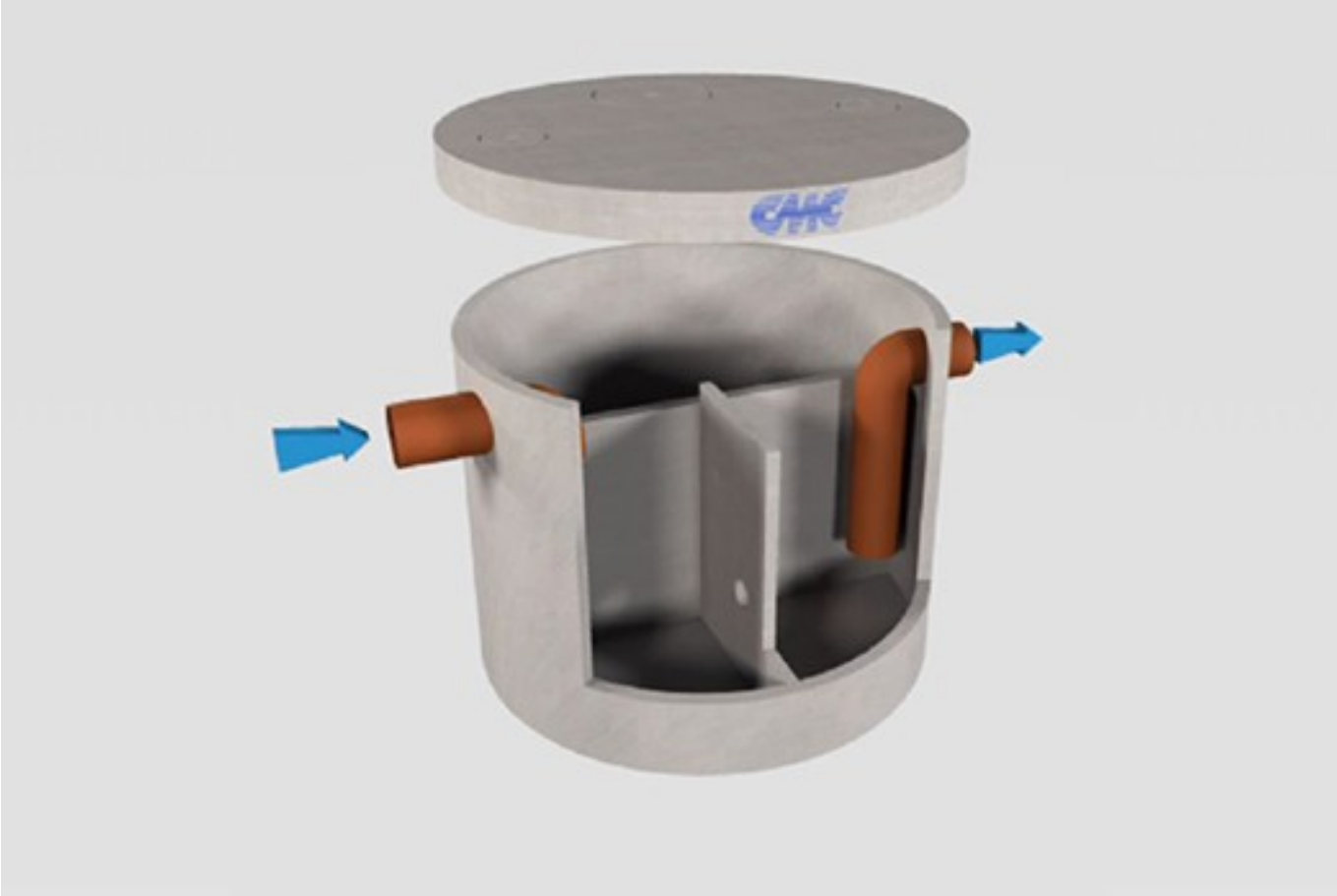
Sede e unità produttiva

T +39 035 99 11 89
Via Gorizia, 3, 24040 Madone (BG)

Filiale e unità produttiva

T +39 039 65 19 91
Via Talete, 2 - 20864 Agrate B.za (MB)

Separatori di grassi NS1,5



Degrassatori prefabbricati realizzati in calcestruzzo armato vibrato con finitura industriale, idonei alla separazione per gravità degli ammassi di materiale galleggiante prodotti dalla combinazione 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 realizzano nella vasca si verifica anche una concomitante deposizione 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 monolitici (NS1,5)

I separatori di grassi circolari monolitici hanno la peculiarità di offrire una sicura tenuta idraulica e di essere facili da posare. Il manufatto si presenta suddiviso in 3 vasche interne:

- La prima vasca riceve l'acqua da depurare;

- L'olio galleggiando tracima nella vasca di raccolta;
- L'acqua ormai depurata passa nella terza vasca attraverso un foro posto nella parte inferiore della lastrina, per poi uscire in fognatura.

I degrassatori monolitici 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 impiegata 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 conforme 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.

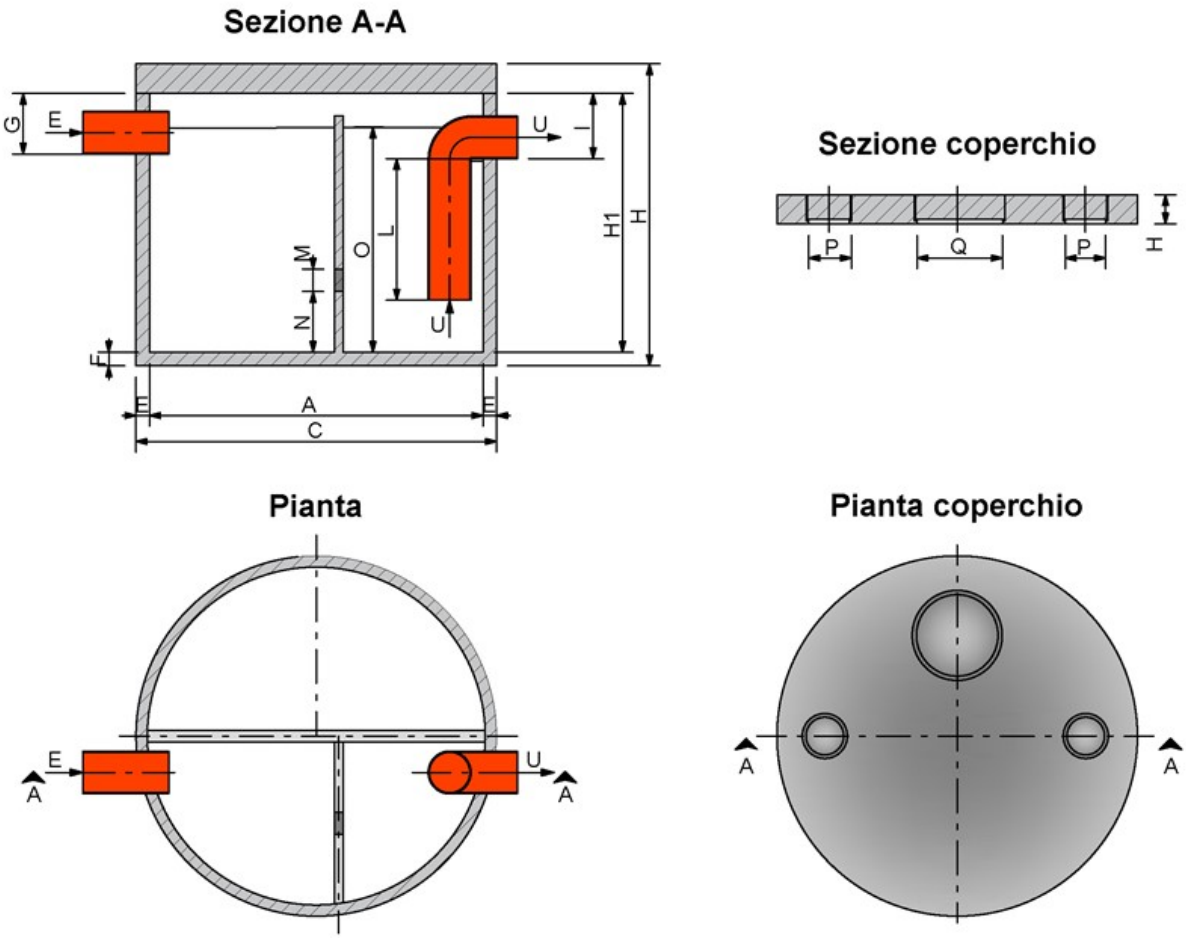


TABELLA DIMENSIONALE N°1

Codice	Elementi	Misure interne [mm]	Misure esterne [mm]	Spessore pareti [mm]	Spessore fondo [mm]	Altezza esterna [mm]	Altezza interna [mm]
		A	C	E	F	H	H1
00530	Separatore di grassi monolitico con coperchio pedonale	1500	1600	50	60	1160	1000
00531	Separatore di grassi monolitico con coperchio carrabile	1500	1600	50	60	1210	1000
00623	Coperchio pedonale	-	1600	-	-	100	-
00633	Coperchio carrabile	-	1600	-	-	150	-

TABELLA DIMENSIONALE N°2

Codice	E (entrata) [mm]	G [mm]	U (uscita) [mm]	I [mm]	L [mm]	M [mm]	N [mm]
00530	Ø190	270	Ø190	290	550	100	270
00531	Ø190	270	Ø190	290	550	100	270
00623	-	-	-	-	-	-	-
00633	-	-	-	-	-	-	-

TABELLA DIMENSIONALE N°3

Codice	O [mm]	P [mm]	Q [mm]	Peso [kg]	Capacità [Litri]	Portata NS [l/s]	Pasti giorno per cucina ristorante	Pasti giorno per mensa
00530	920	-	-	1670	1440	1.5	50	95
00531	920	-	-	1900	1440	1.5	50	95
00623	-	200	400	450	-	-	-	-
00633	-	200	400	680	-	-	-	-

Gallery prodotto

