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 NS0.5



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.

Pozzetti monolitici rettangolari (NS0,5)

I pozzetti monolitici rettangolari, di dimensione nominale NS 0,5, sono particolarmente adatti ad ambienti di limitate proporzioni; il processo di separazione avviene con passaggi in quattro vasche di diverse dimensioni:

- Nella prima vasca le acque, confluite dall'esterno, si decantano dei residui pesanti;

- Nella seconda vengono recuperati oli e grassi, che tracimano nella terza vasca;
- Nella quarta vasca l'acqua, ormai depurata, vi arriva attraverso un foro ricavato nella parte bassa della vasca e da qui viene convogliata alla fognatura.

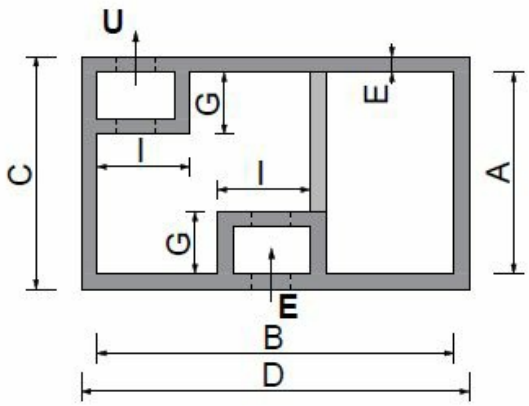
Questi degrassatori sono realizzati mediante tecnologie che consentono il confezionamento di un calcestruzzo altamente compatto, impermeabile e dotato di elevata durabilità, come prescritto dalle norme UNI EN 206 e UNI EN 11104. Il mix design del conglomerato cementizio utilizzato nel processo produttivo 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.

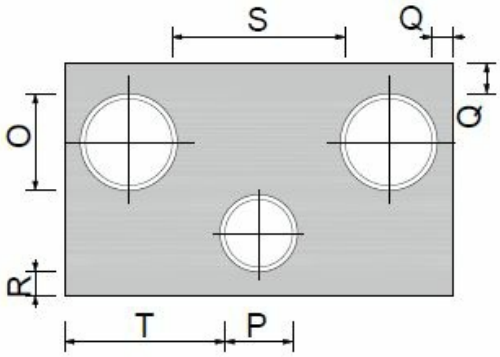
A completare la dotazione del sistema si possono impiegare sistemi di sollevamento in sicurezza marcati CE, per i quali si rimanda alla sezione specifica. Il nostro staff è inoltre a completa disposizione della clientela per approfondimenti tecnici e soluzioni su misura.

Gli utenti registrati hanno accesso ad ulteriori documentazioni, quali schede di sicurezza e di posa in opera ed altro ancora.

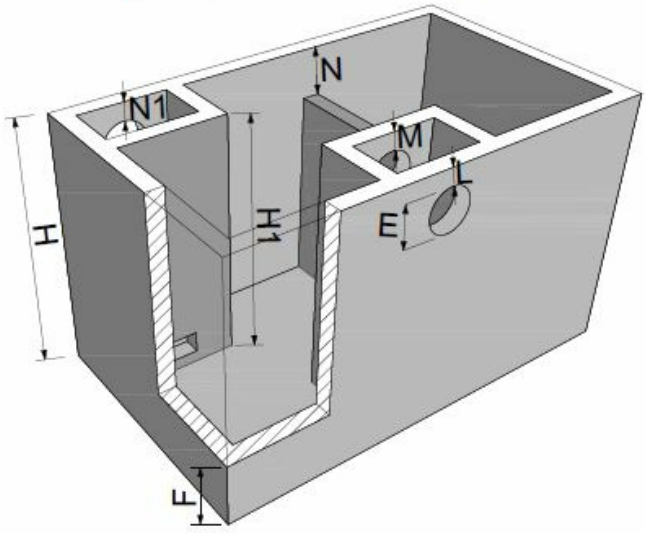
Pianta disoleatore



Pianta coperchio



Spaccato assonometrico



Sezione coperchio

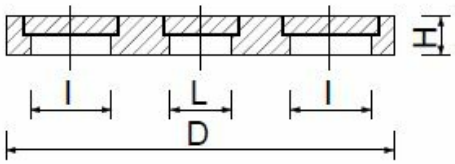


TABELLA DIMENSIONALE N°1

Codice	Elementi	Misure interne [mm]		Misure esterne [mm]		Spessore pareti [mm]	Spessore fondo [mm]	Altezza esterna [mm]	Altezza interna [mm]	Capacità [litri]	Portata NS [l/s]	Pasti giorno per cucina ristorante	Pasti giorno per mensa	Peso [kg]
		A	B	C	D	E	F	H	H1					
00520	Separatore di grassi monolitico con coperchio pedonale	520	920	600	1000	40	40	600	560	200	0,5	14	30	480
00523	Coperchio pedonale	-	-	600	1000	-	-	90	-	-	-	-	-	120

TABELLA DIMENSIONALE N°2

Codice	Descrizione impronte [mm]								Descrizione coperchio [mm]					
	E (entrata)	G	U (uscita)	I	L	M	N	N1	O	P	Q	R	S	T
00520	Ø100	200	Ø100	250	60	60	110	80	-	-	-	-	-	-
00523	-	-	-	200	160	-	-	-	250	200	80	60	340	400