

## Depuración

### Separadores de grasas Rothagras PEAD

El medio ambiente



EN 1825



\*Realces no incluidos.

### Características y ventajas

- Equipos de pretratamiento de aguas grises (provenientes de cocinas, lavabos, duchas y bañeras). Elimina grasas (animales y vegetales), jabones y flotantes presentes en las aguas residuales antes de ser vertidas a un sistema colector público o a un equipo de depuración más complejo.
- Son los equipos ideales para cocinas de hoteles, restaurantes, bares, residencias, lavanderías, industrias alimentarias, etc.**
- Para enterrar el separador de grasas, previamente debe ser llenado completamente de agua limpia.

### Funcionamiento y normativa

- Las distintas fases de las aguas residuales son separadas dentro del equipo por acción de la gravedad en función de sus respectivas densidades. Gracias al diseño del equipo, quedan retenidas dentro del equipo las fases más ligeras (flotantes) y las más pesadas (lodos), y se permite la salida de las fases con densidad intermedia (fases acuosas). De esta forma, quedan retenidos dentro del equipo los aceites, jabones, lodos, etc, y salen únicamente las aguas limpias.
- La gama Rothagras está certificada con el mercado CE, cumpliendo las exigencias de la norma europea EN 1825.**
- El uso del producto biológico Rothagras Bio Pack minimiza la frecuencia de mantenimiento e incrementa el rendimiento del separador de grasas.

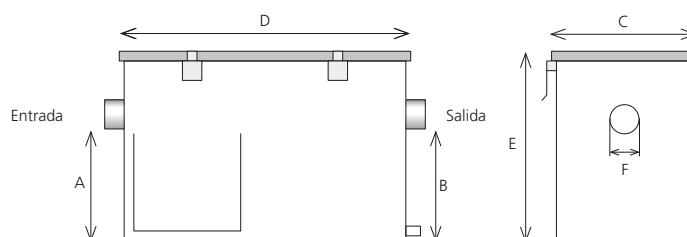
Modelos y dimensiones	Volumen (l)	Longitud (mm)	Anchura (mm)	Altura total (mm)	Ent./Sal. Ø (mm)	Altura ent. (mm)	Altura sal. (mm)	Caudal (l/s)	Comidas diarias
<b>RG-250</b>	250	1.060	660	510	50	310	290	0,7	150
<b>RG-500</b>	500	1.060	660	970	110	810	770	0,8	197
<b>RG-1000</b>	1.000	1.235	720	1.250	110	1.150	1.080	1,5	297
<b>RG-1500</b>	1.500	1.880	720	1.480	110	1.310	1.240	2,1	419
<b>RGC-2000</b>	2.000	Ø 1.550		1.300	125	962	892	6	1.626
<b>RGC-3000</b>	3.000	Ø 1.930		1.535	160	1.110	1.040	9	2.440
<b>RGC-6000</b>	6.000	Ø 2.400		1.980	200	1.545	1.475	12	3.253

## Separadores de grasas Rothagras Inox



### Características y ventajas

- Separadores de grasa compactos para instalación **bajo encimeras**, fabricados en acero inoxidable (**AISI 304, chapa de 2 mm**). El funcionamiento es similar al de un separador de grasas de PEAD, solo que **incluye cesta extraíble** para recoger los restos sólidos que contengan las aguas.
- El mantenimiento del equipo es muy sencillo gracias a su tapa superior y su llave de vaciado en su parte inferior. El uso continuado de Rothagras Bio Pack reduce la frecuencia de mantenimiento y la producción de costras y obstrucciones, optimizando el funcionamiento del separador de grasas.



Modelos y dimensiones	Volumen (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	Caudal (l/s)	Comidas diarias
RGI-75	61	190	180	350	500	350	48	0,75	100
RGI-125	91	240	230	350	650	400	48	1,25	170
RGI-175	118	290	280	350	750	450	90	1,75	235
RGI-225	140	340	330	350	800	500	110	2,25	305
RGI-500	228	340	330	350	1.300	500	110	5,00	675