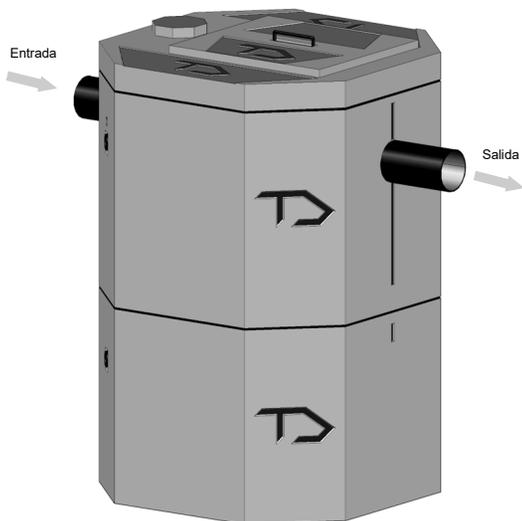


R-440S

Ficha técnica



CONDENSADORES DE GRASA TD

MODELO	R-440S
Uso indicado	comercial moderado
Volumen normal de funcionamiento en litros	440
Volumen vacío total en litros	520
Cámaras internas	3
Retención máxima grasas y aceites en litros / kilos	100 / 90
Retención máxima sólidos en litros	80
Medidas externas en planta en cm (largo x ancho)	82 x 82
Altura total en cm	118
Profundidad entrada / salida en cm	26 / 30
Tubería Ø mm	100
Peso en Kg	535
Material de fabricación	Concreto
Medidas mínimas de excavación en planta en cm (Largo x Ancho)	100 x 100
Profundidad* excavación en cm *Desde el fondo del tubo de llegada de aguas de cocina	95

Los datos indicados en esta ficha técnica pueden ser modificados en cualquier momento.

Sistema de ensamblaje modular Tanque Diez®

Producto y diseño exclusivo Tanque Diez®

www.tanquediez.com

DESCRIPCIÓN

Los Condensadores de Grasa TD serie R son separadores prefabricados en concreto que ofrecen muy buena eficiencia de funcionamiento.

Estas unidades son indispensables en cualquier sistema de tratamiento para aguas residuales y se colocan a la salida de las aguas de cocinas o donde se generen grasas, porque efectúan la separación de grasas y sólidos que se generan en las cocinas.

INDICACIONES GENERALES

Para la fase de instalación y ensamblaje de las unidades, se deberá cuidar la fase de sellado, utilizando mortero fino de alta calidad hecho con cemento hidráulico. Estimar 5 kilos de mortero.

La tubería de entrada, salida y conexión de las unidades será sanitaria de PVC de Ø 100 mm.

Unidades para uso externo y aptas para recibir aguas con altas temperaturas.

La tapa de registro de estas unidades deberá quedar fácilmente registrable desde la superficie para facilitar las operaciones de limpieza periódica. Si la tapa de las unidades queda a una profundidad mayor a 10 cm, se deberán colocar extensiones.

La ventilación se hará por medio de la columna de ventilación de la edificación o desde la misma unidad.

Es recomendable colocar un sifón con registro a la entrada del separador de grasas.

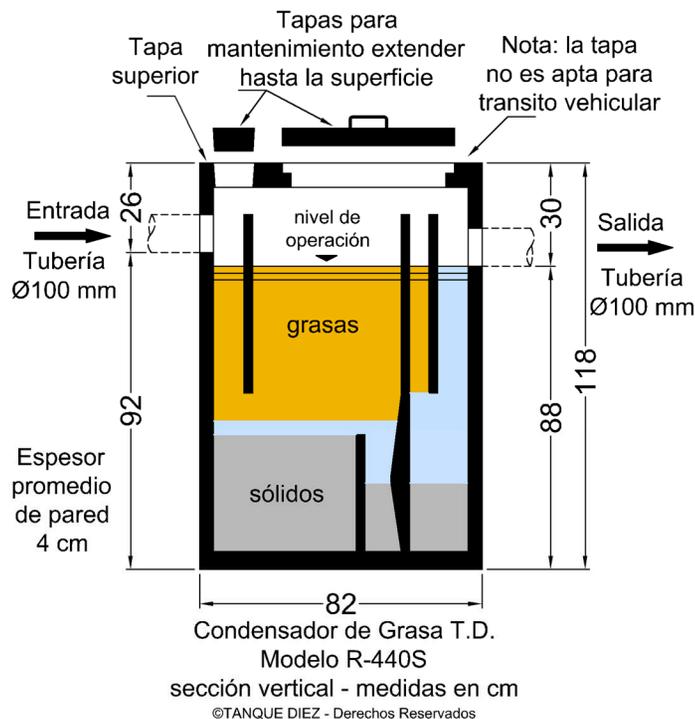
No mezclar aguas de cocina y aguas jabonosas de lavandería o baños en el mismo separador de grasas.

Las unidades se deberán llenar con agua limpia hasta su nivel de funcionamiento, 24 horas después de efectuada su instalación (dependiendo del sellador utilizado) o 24 horas antes de empezar su uso.

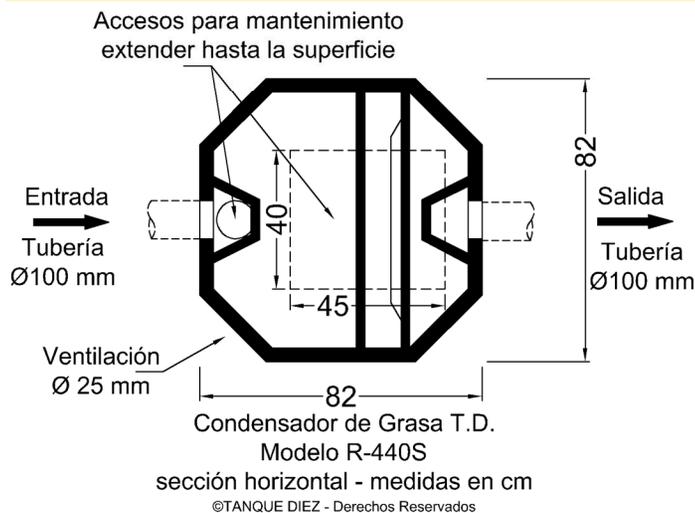


CONDENSADORES DE GRASA TANQUE DIEZ®

Unidades de separación para grasas y aceites de origen doméstico o similar



VER MEDIDAS DE EXCAVACIÓN EN LA TABLA DE DATOS TÉCNICOS



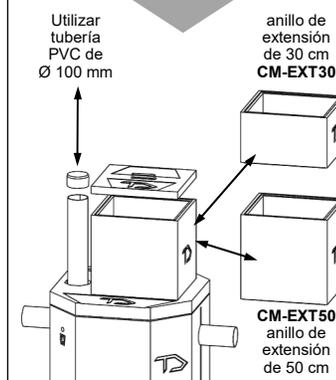
EXTENSIONES PARA REGISTROS

Las tapas de registro de las unidades de tratamiento deberán quedar fácilmente registrables y cerca de la superficie. Si las tapas de las unidades quedan a una profundidad mayor a 10 cm, se deberán colocar extensiones.

Para el registro principal se pueden utilizar las extensiones CM-EXT30 y CM-EXT50, que extienden 30 y 50 centímetros respectivamente. Se utiliza la misma tapa.

Para extender el registro de entrada se puede utilizar tubería de PVC de Ø 100 mm y un tapón liso.

En la imagen siguiente se pueden ver las diferentes opciones.



Las extensiones CM utilizan la misma tapa de registro.
Extensiones no incluidas



UNIDAD DE ENSAMBLAJE MODULAR

Incluye instrucciones de instalación

FITEC TD - v.224.04

TANQUE DIEZ® Sistemas de Depuración - catálogo en línea: www.tanquediez.com

Tel. (506) 2263 0097 - 6375 8000 / E-mail: infotec@tanquediez.com