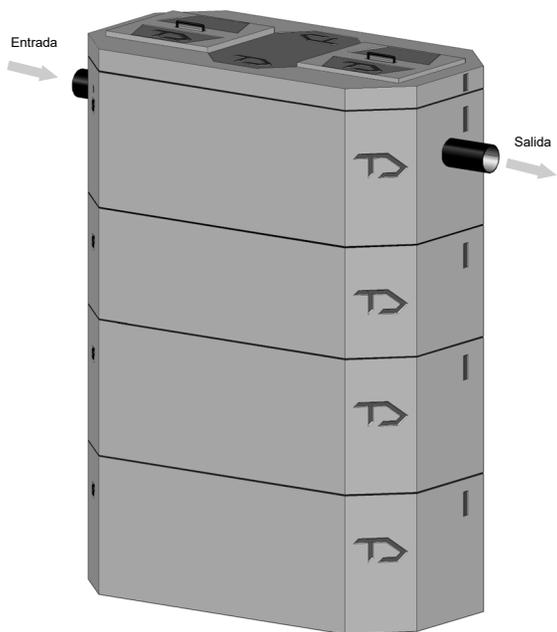


IGS-XL2000

Ficha técnica



INTERCEPTOR DE GRASAS Y SÓLIDOS TD

MODELO	IGS-XL2000
Uso indicado	Intensivo
Volumen normal de funcionamiento en litros	2000
Volumen vacío total en litros	2180
Cámaras internas	5
Retención máxima grasas y aceites en litros / kilos	900 / 810
Retención máxima sólidos en litros	550
Medidas externas en planta en cm (largo x ancho)	162 x 86
Altura total en cm	220
Profundidad entrada / salida en cm	32 / 36
Tubería Ø mm	100
Peso en Kg	1755
Material de fabricación	Concreto
Medidas mínimas de excavación en planta en cm (Largo x Ancho)	200 x 150
Profundidad* excavación en cm *Desde el fondo del tubo de llegada de aguas de cocina	190

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 Interceptores de Grasas y Sólidos TD son unidades avanzadas para separar y retener las grasas, aceites y sólidos del flujo de agua proveniente de cocinas con uso intensivo, como restaurantes, comedores, actividades industriales, etc.

Son unidades indispensables en cualquier sistema de depuración, y se colocan donde se generan grasas y sólidos.

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 15 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.

Las tapas de registro de estas unidades deberán quedar fácilmente registrables desde la superficie para facilitar las operaciones de limpieza periódica. Si las tapas de las unidades quedan 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 una caja de registro a la entrada de la unidad.

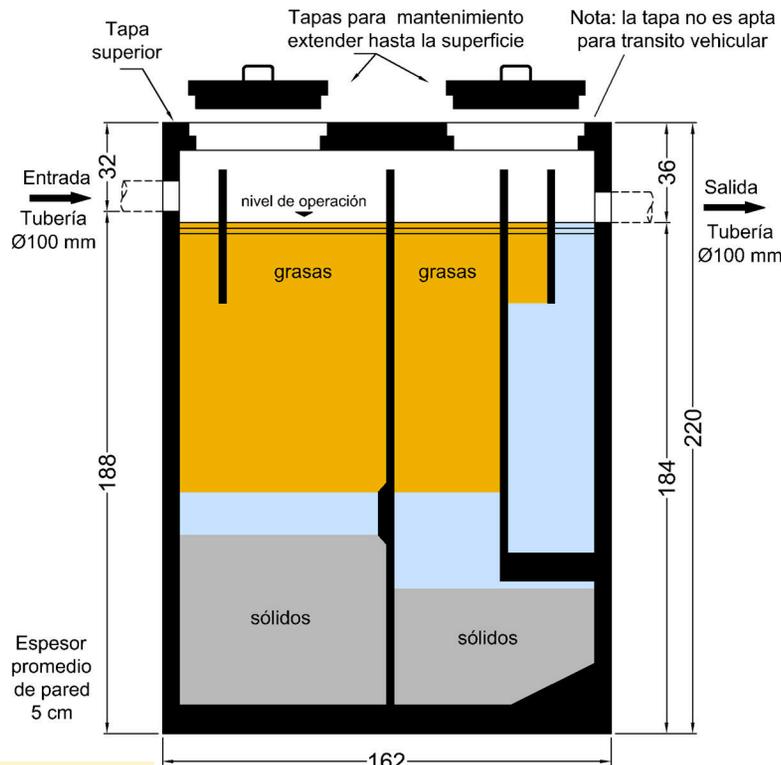
No mezclar aguas de cocina y aguas jabonosas de lavandería o baños en la misma unidad.

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.



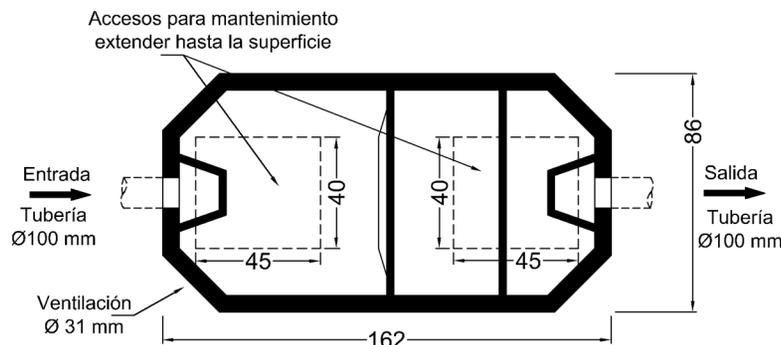
INTERCEPTORES DE GRASAS Y SÓLIDOS TANQUE DIEZ®

Unidades de separación para grasas, aceites y sólidos - Uso intensivo



VER MEDIDAS DE EXCAVACIÓN EN LA TABLA DE DATOS TÉCNICOS

Interceptor de Grasas y Sólidos T.D. Modelo IGS-XL2000 sección vertical - medidas en cm ©TANQUE DIEZ - Derechos Reservados



Interceptor de Grasas y Sólidos T.D. Modelo IGS-XL2000 sección horizontal - medidas en cm ©TANQUE DIEZ - Derechos Reservados

EXTENSIONES PARA REGISTROS

Las tapas de registro de las unidades 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 adecuadas.

Se pueden utilizar las extensiones CM-EXT30 y CM-EXT50, que extienden 30 y 50 cm respectivamente. Se utiliza la misma tapa.

EXTENSIONES NO INCLUIDAS



UNIDAD DE ENSAMBLAJE MODULAR

Incluye instrucciones de instalación