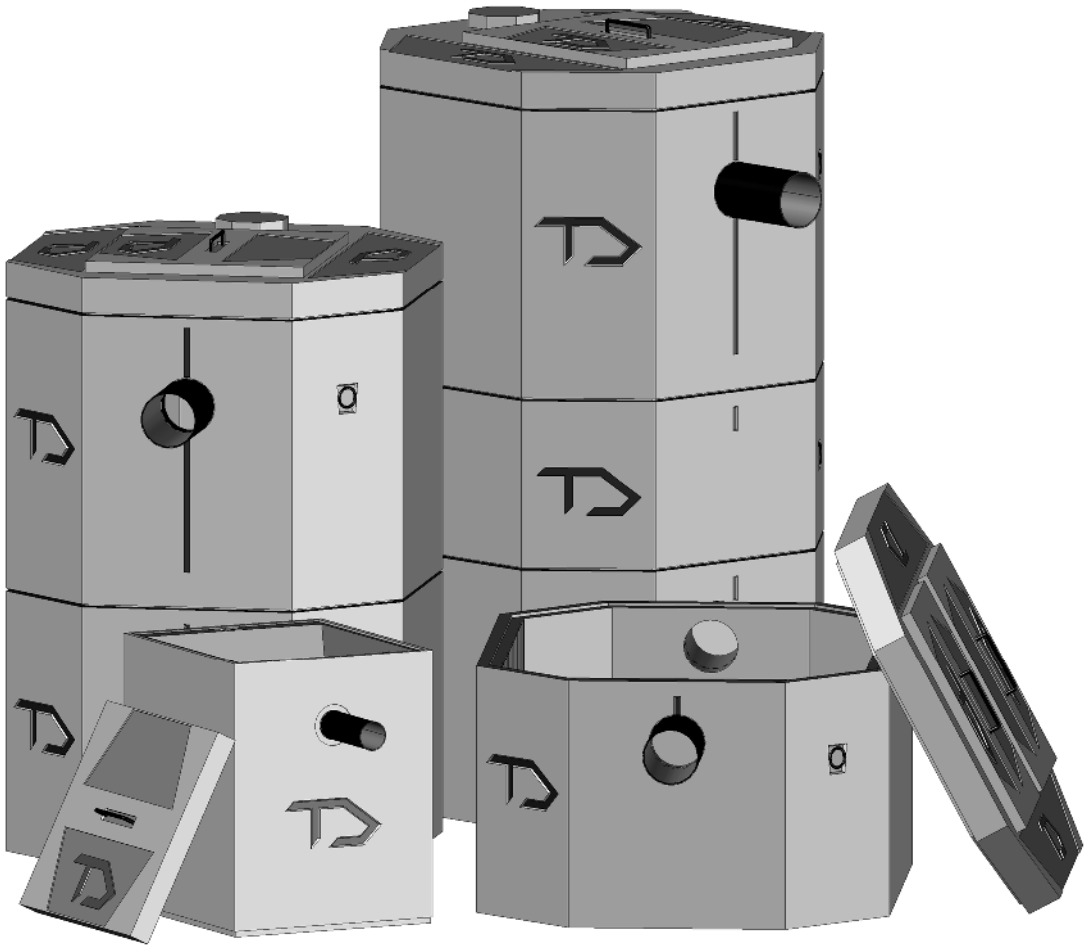
Información técnica

CG



CONDENSADORES DE GRASA TD

Información técnica

Unidades de depuración para aguas residuales
de tipo ordinario con efluente para infiltración.
Funcionamiento biológico natural

INFO TD - v.225.06

TANQUE DIEZ - Sistemas de Depuración
www.tanquediez.com
infotec@tanquediez.com

Información técnica
Hoja 2

CG

CONDENSADORES DE GRASA TANQUE DIEZ®

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

Los Condensadores de Grasa Tanque Diez son separadores de grasa prefabricados en concreto que ofrecen muy buena eficiencia de funcionamiento.

Estas unidades son indispensables en cualquier sistema de tratamiento para aguas residuales, porque efectúan la separación de grasas, aceites y partículas sólidas que se generan en las cocinas, para que esas substancias no entren directamente en los sistemas de depuración y afecten su funcionamiento.

Uso indicado: Pre-tratamiento para salida de aguas de cocinas o donde se generen grasas, aceites y sólidos. El líquido que sale de los separadores de grasa se puede enviar a un sistema primario como Fosas Biológicas TD, Bio-Depuradores TD, Plantas de Tratamiento, etc., o a un sistema de filtración sucesivo.

Material de fabricación: Los Condensadores de Grasa TD, son estructuras completamente prefabricadas en concreto de alta resistencia, lo que permite que su funcionamiento sea constante, efectivo y duradero.

El agua de lavado con altas temperaturas no afecta la estructura.

Funcionamiento: Los Condensadores de Grasa TD son unidades que funcionan por gravedad y control de flujo interno no forzado, separando y reteniendo las grasas, aceites y sólidos por medio de deflectores de flujo verticales y pasos obligados. Estas unidades están diseñadas para que la grasa y los sólidos se acumulen en una zona determinada desde donde se pueda revisar su nivel y efectuar las operaciones de mantenimiento cómodamente.

Eficiencia de retención de grasas y aceites* 95,8%
Eficiencia de retención de sólidos* 99,4%

** Valores promedio en condiciones de funcionamiento normal con mantenimiento adecuado.*

Mantenimiento básico: Para cualquier unidad de separador de grasa se recomienda revisar la cantidad de grasa y sólidos acumulados mensualmente, o según lo que indiquen las instrucciones respectivas, y la frecuencia de mantenimiento se efectuará según el tipo de uso.

A nivel residencial, se recomienda utilizar un separador de grasa con una capacidad mínima de 80 litros.

La frecuencia de limpieza del separador de grasa se debe efectuar cada 3 meses o menos según su uso.

Sistema patentado Tanque Diez®
Producto y diseño exclusivo Tanque Diez®

CGv - Capacidad 80 litros

Funcionamiento y limpieza de un CGv

©Tanque Diez® Sistemas de Depuración - Tel. (506) 2263 0097 - 6375 8000 - e-mail: infotec@tanquediez.com - www.tanquediez.com

Información técnica
Hoja 3

CG

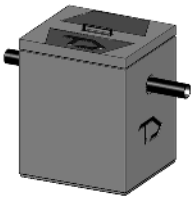
CONDENSADORES DE GRASA TANQUE DIEZ®

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

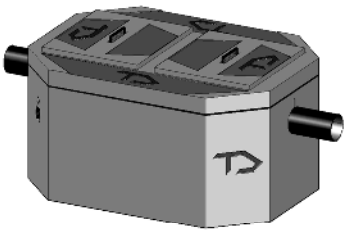
R-195s instalado

Características principales

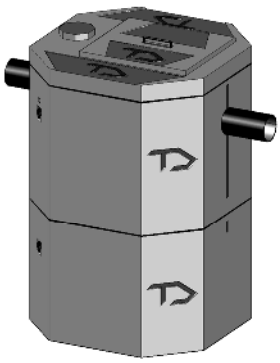
- Unidades que ofrecen alta capacidad de retención de grasas y partículas sólidas.
- Funcionamiento por gravedad y control de flujos no forzado en varias cámaras.
- Sistema interno con función de sifón (modelo: CGv).
- Ofrecen acceso completo desde la superficie para operaciones de limpieza.
- Prefabricados en concreto especial de alta resistencia.
- Unidades aptas para aguas con altas temperaturas.
- Compuestos por elementos modulares.
- Tapas superiores no aptas para trafico vehicular.
- Incluyen fáciles instrucciones para la colocación.
- Pequeñas dimensiones en planta.
- No se necesitan grúas para el transporte y la colocación.
- Unidades para uso externo.



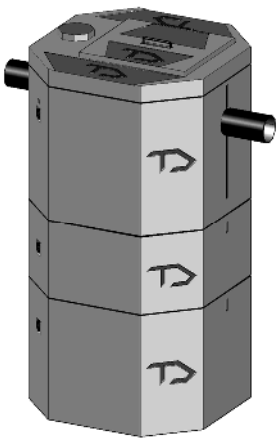
CGv
capacidad: 80 litros



R-195s
capacidad: 195 litros



R-440s
capacidad: 440 litros



R-560s
capacidad: 560 litros

Modelos disponibles

Datos Técnicos - Condensadores de Grasa TD

MODELO	Uso indicado	Volumen útil litros	Cámaras internas	Retención de grasas y aceites en litros	Equivalente de grasa en kilos	Retención de sólidos en litros	Medidas externas en cm: L x A x H	Profundidad en cm entrada	– salida	Tubería Ø mm	Peso kg
CGv	Doméstico moderado	80	3	15	13,5	10	50 x 45 x 60	20	22	50	130
R-195s	Doméstico intensivo	195	5	90	81	40	114 x 84 x 58	21	25	75 - 100	400
R-440s	Comercial moderado	440	3	100	90	80	82 x 82 x 118	26	30	75 - 100	535
R-560s	Comercial moderado	560	3	130	117	80	82 x 82 x 153	26	30	75 - 100	645

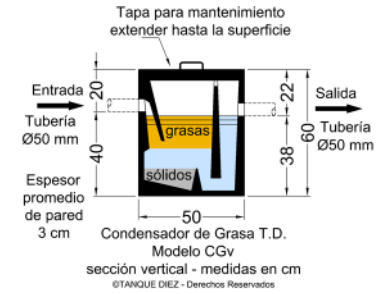
Los datos indicados en esta tabla pueden ser modificados en cualquier momento.

©Tanque Diez® Sistemas de Depuración - Tel. (506) 2263 0097 - 6375 8000 - e-mail: infotec@tanquediez.com - www.tanquediez.com

CONDENSADORES DE GRASA TANQUE DIEZ®

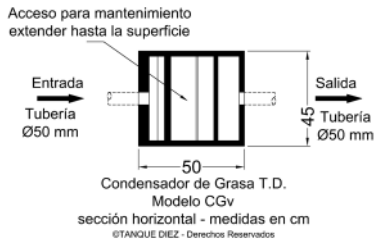
Unidades de separación para grasas y aceites de origen doméstico o similar

CGv - capacidad: 80 litros



Condensador de Grasa T.D.
Modelo CGv
sección vertical - medidas en cm

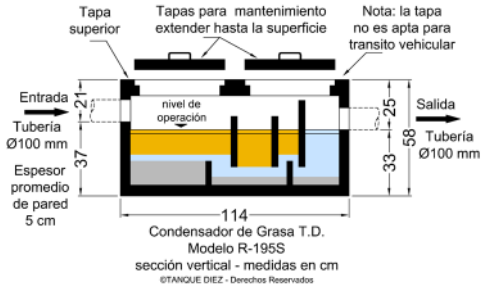
©TANQUE DIEZ - Derechos Reservados



Condensador de Grasa T.D.
Modelo CGv
sección horizontal - medidas en cm

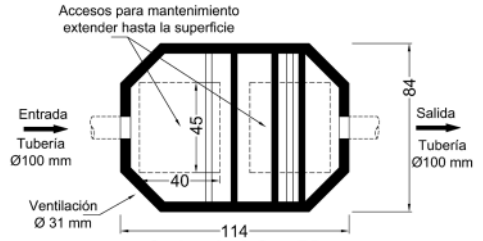
©TANQUE DIEZ - Derechos Reservados

R-195s - capacidad: 195 litros



Condensador de Grasa T.D.
Modelo R-195S
sección vertical - medidas en cm

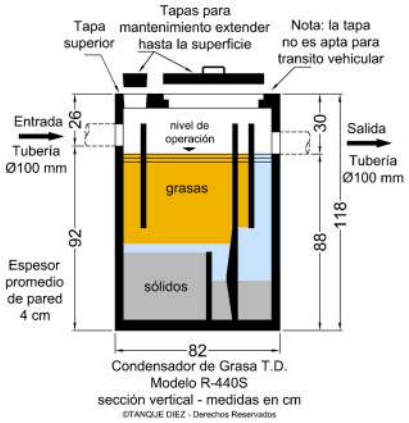
©TANQUE DIEZ - Derechos Reservados



Condensador de Grasa T.D.
Modelo R-195S
sección horizontal - medidas en cm

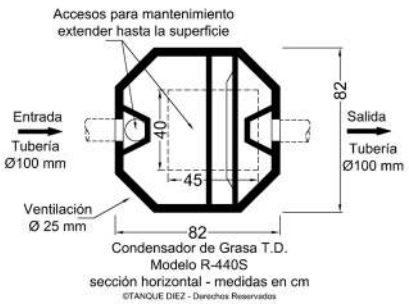
©TANQUE DIEZ - Derechos Reservados

R-440s - capacidad: 440 litros



Condensador de Grasa T.D.
Modelo R-440S
sección vertical - medidas en cm

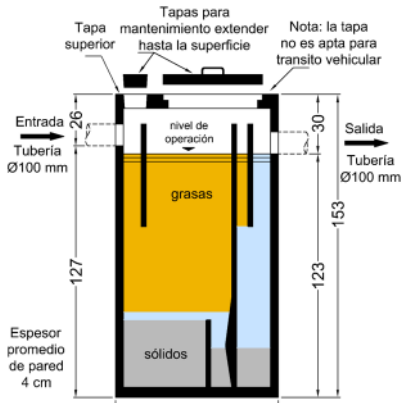
©TANQUE DIEZ - Derechos Reservados



Condensador de Grasa T.D.
Modelo R-440S
sección horizontal - medidas en cm

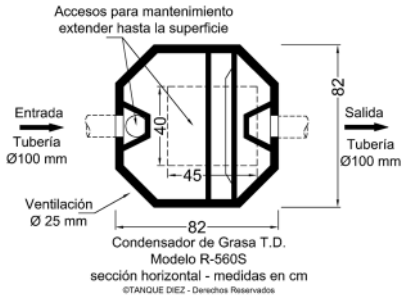
©TANQUE DIEZ - Derechos Reservados

R-560s - capacidad: 560 litros



Condensador de Grasa T.D.
Modelo R-560S
sección vertical - medidas en cm

©TANQUE DIEZ - Derechos Reservados



Condensador de Grasa T.D.
Modelo R-560S
sección horizontal - medidas en cm

©TANQUE DIEZ - Derechos Reservados

©Tanque Diez® Sistemas de Depuración - Tel. (506) 2263 0097 - 6375 8000 - e-mail: infotec@tanquediez.com - www.tanquediez.com

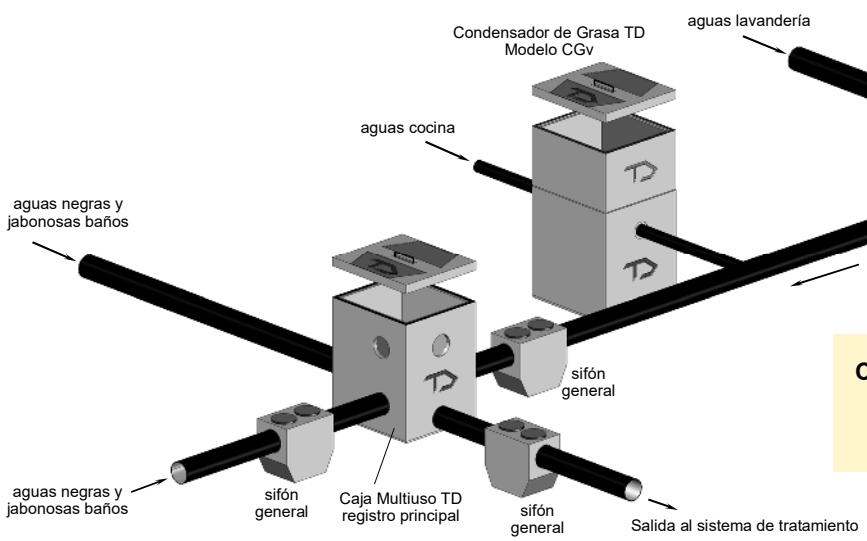
Información técnica
Hoja 5

CG

CONDENSADORES DE GRASA TANQUE DIEZ®

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

Gráfico explicativo de instalación



Conexión cocina domiciliaria y aguas de lavandería por separado
Esquema explicativo detallado

En el grafico explicativo de esta página, se puede apreciar una instalación con todas las unidades complementarias para el adecuado funcionamiento del sistema sanitario de desagüe y separación de aguas con grasas.

A continuación indicaciones con respecto al grafico:

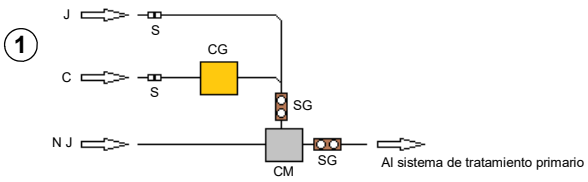
¿Como se conectan las aguas de la cocina?

Las aguas provenientes del fregadero de la cocina se deben pasar primero por separador de grasa de adecuadas dimensiones antes de ser conectadas a la tubería general que conduce hasta el sistema de tratamiento. Esta unidad de separación, que en este ejemplo es un Condensador de Grasa TD, es indispensable para evitar que la grasa y aceites generados en la cocina obstruya las tuberías y afecte irremediablemente el funcionamiento de todo el sistema de tratamiento y eventualmente el sistema de drenaje.

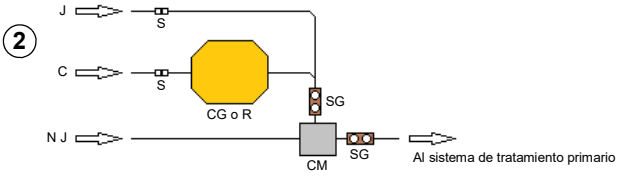
Nunca se deben conectar las aguas jabonosas de la lavandería o pilas de lavado al separador de grasa de la cocina ya que esto afecta seriamente la eficiencia de funcionamiento de este último. Si se utilizan trituradores de alimentos en los desagües del fregadero o maquinas lavaplatos se deberá utilizar separadores de grasa de mayor capacidad. A nivel residencial, se recomienda utilizar un separador de grasa con una capacidad mínima de 80 litros. La frecuencia de limpieza del separador de grasa se debe efectuar cada 3 meses.

Esquemas de instalación en planta (indicativos)

1. Conexión cocina simple domiciliaria con aguas de lavandería.



2. Conexión cocina restaurante o cocina domiciliaria con triturador de alimentos y aguas de lavandería.



Simbología:
CG = Condensador de Grasa TD / CM = Caja de registro
N J = entrada aguas negras y jabonosas de baños
C = entrada aguas de cocina / N = entrada aguas negras
J = entrada aguas jabonosas de lavandería / S = sifón / SG = sifón general

©Tanque Diez® Sistemas de Depuración - Tel. (506) 2263 0097 - 6375 8000 - e-mail: infotec@tanquediez.com - www.tanquediez.com

Información técnica
Hoja 6

CG

CONDENSADORES DE GRASA TANQUE DIEZ®

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

Mantenimiento básico

Los separadores de grasa Tanque Diez son unidades diseñadas específicamente para retener grasas, aceites de origen alimenticio y partículas sólidas, por tal motivo las operaciones periódicas de limpieza de tales substancias son indispensables para su correcto y eficiente funcionamiento.

Para su funcionamiento adecuado, los separadores de grasa se deben mantener limpios o con niveles de grasa y sólidos no superiores al 50% de la capacidad de almacenamiento según cada modelo.

La revisión de estas unidades se puede hacer cada mes desde el momento de su puesta en marcha y así se puede verificar en que momento es necesaria la limpieza. Una vez establecido el período de limpieza (que es variable según el uso que se haga) se deberá revisar la unidad con intervalos de tiempo equivalentes a ese periodo, y proceder a su limpieza.

A nivel residencial es recomendable revisar el nivel de grasa del separador cada 3 meses, y si es necesario proceder con su limpieza. A nivel comercial estas operaciones inicialmente se deberán efectuar una vez al mes, por un periodo inicial de 6 meses.

El mantenimiento se puede efectuar manualmente y consiste en extraer la grasa acumulada desde la zona de retención, hasta dejar el interior de la unidad solamente con líquido.

Para efectuar la revisión o limpieza seguir estas indicaciones:

Levantar las tapas de registro, para inspeccionar visualmente la zona de retención de la grasa.

Con una varilla verificar manualmente el espesor de la capa superficial de grasa. Si la capa supera los 50 cm de espesor, se recomienda removerla vaciando manualmente y por completo toda la zona de retención de grasa. En esta operación es importante evitar de extraer mucho líquido para facilitar las operaciones de disposición final de la grasa extraída. Para efectuar la limpieza de la grasa se puede utilizar un contenedor de pequeñas dimensiones y hacerle unos orificios de Ø 6 mm, para que al momento de recoger la grasa el líquido se pueda escurrir fácilmente.

De ninguna manera se debe enviar la grasa removida hacia cualquier otra unidad de depuración del sistema de tratamiento.

No se debe lavar con agua a presión la grasa acumulada en la unidad.

Revisar también el nivel de sólidos en el fondo de la unidad, si hay acumulación de sólidos en el fondo removerlos manualmente o mecánicamente por bombeo. Efectuar esta operación con cuidado para no dañar las láminas internas.

Se recomienda no dejar que se acumule mucha grasa en la unidad, aunque esta no afecte el funcionamiento de la unidad, es más difícil de extraer.

A continuación, se presenta una tabla indicativa con las frecuencias de revisión y limpieza sugeridas, esta tabla es solo una guía, en cada caso específico se deberá recopilar una tabla de frecuencias de limpiezas.

SEPARADORES DE GRASA TANQUE DIEZ
Tabla de frecuencia de mantenimiento según el uso

USO	REVISIÓN	LIMPIEZA
INTENSIVO	QUINCENAL	MENSUAL
MODERADO	MENSUAL	TRIMESTRAL
ESCASO	TRIMESTRAL	SEMESTRAL

Observaciones:

El nivel de funcionamiento en estas unidades debe corresponder al nivel inferior de la prevista de salida.

Antes de la puesta en marcha y después de cada limpieza las unidades se deben llenar hasta su nivel de funcionamiento con agua limpia. De ninguna manera se deben dejar llenar un poco a la vez conforme a su uso.

Las tapas de registro de las unidades deben ser fácilmente accesibles desde la superficie para facilitar las operaciones de mantenimiento indicadas. Se recomienda extender todos los registros hasta la superficie.

Para más información y fichas técnicas
www.tanquediez.com

©Tanque Diez® Sistemas de Depuración - Tel. (506) 2263 0097 - 6375 8000 - e-mail: infotec@tanquediez.com - www.tanquediez.com