



Separador de grasas GreaseBase 12 l/s

VODALAND es una empresa internacional presente en 7 países, especializada en recolección y purificación de agua, drenaje e ingeniería paisajística. Con más de 24 años de experiencia, somos un referente en productos de alta calidad y atención al cliente. Fabricamos en instalaciones propias con certificación ISO 9001. Nuestras soluciones combinan fiabilidad, precisión y un rendimiento excelente.

Información general del producto:

Los separadores de grasas **Grease Base** eliminan grasas no emulsionadas de origen vegetal o animal en aguas residuales de cocinas, fábricas y plantas de alimentos, evitando obstrucciones en el alcantarillado. Disponibles con caudales de 1 a 20 l/s. Para grasas emulsionadas, se recomienda una capacidad cinco veces mayor al caudal estimado.

Áreas de aplicación:

- Restaurantes
- Instalaciones de producción de alimentos
- Servicios de catering
- Supermercados y zonas de restauración
- Comedores
- Panaderías

Ventajas de los productos de fibra de vidrio:

- Cuerpo autoportante
- Ligero comparado con los separadores de hormigón
- Cuerpo herméticamente sellado
- Resistente a la corrosión
- Soluciones hechas a medida
- Producto certificados por la UE
- Instalación en todo tipo de suelos
- Vida útil de hasta 50 años



Fig. 1 Grease Base

1 - cuerpo; 2 - cuello; 3 - junta de boquilla de entrada; 4 - deflector para la boquilla de entrada; 5 - tabique con deflector; 6 - deflector para la boquilla de salida; 7 - junta de boquilla de salida; 8 - tapa de fibra de vidrio con logotipo

Código	Flujo de agua, l/s	Diámetro D, mm	Altura total H, mm	D interno/ D externo, mm	Volumen de líquidos, m3	Volumen de trampa de lodos, m3	Volumen útil, m3	Masa, kg
GB-12	12	2400	2000	200/200	1,44	1,22	4,21	580

Notas:

* Las dimensiones están en mm.

**El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios de diseño y esquemáticos que no perjudiquen a las características del producto en su conjunto.

*** La desviación de fabricación permitida sobre las medidas indicadas es del 1 al 3%.

Accesorios opcionales:

- Tapa de fibra de vidrio
- Extensión de fibra de vidrio
- Brida flotante para el cuello del separador
- Tapa de pozo de plástico
- Tapa de pozo de fundición
- Escalera universal
- Anclajes



El cuerpo vertical del separador **Grease Base** cuenta con un diseño de dos cámaras, separadas por un deflector especial con sello hidráulico integrado. Esta construcción garantiza un tratamiento eficiente de aguas residuales en múltiples etapas por gravedad, sin necesidad de consumo energético adicional.

Funcionamiento del sistema:

1. Cámara de entrada

El agua residual entra en la primera cámara a través del tubo de entrada. En esta cámara, debido a la acción de la gravedad, las partículas pesadas como arena, tierra y sólidos suspendidos se depositan en el fondo, formando una capa de lodo que impide que contaminen la siguiente cámara.

2. Separación de grasas

Después de la clarificación, el agua pasa a través de un deflector con un sello hidráulico hacia la segunda cámara. Aquí, debido a la reducción de la velocidad del flujo, las grasas y aceites (de origen vegetal y animal) se separan y ascienden a la superficie debido a su menor densidad.

3. Descarga de agua tratada

El agua, ya libre de sólidos y grasas, se descarga por gravedad a través del tubo de salida hacia el sistema de alcantarillado o hacia la siguiente etapa de tratamiento. El sello hidráulico también evita que los malos olores se escapen del separador de grasas.

Ventajas:

- Alta eficiencia en la separación de agua, sólidos y grasas.
- Operación continua por gravedad sin necesidad de bombas.
- Protección de las redes de alcantarillado contra la contaminación y la acumulación de grasas.
- Mantenimiento y limpieza fáciles gracias a su estructura interna optimizada.





VODALAND ESPAÑA SL
Calle del Proyecto N4, nave 17, 46393 Loriguilla
(Masia del Conde)

