



Separador de grasas GreasePro 4 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 **Grease Pro** están diseñados para tratar aguas residuales con grasas emulsionadas y no emulsionadas, de origen vegetal o animal, en cocinas industriales y plantas de procesamiento de alimentos. Con su **doble cámara de lodos**, previenen la acumulación de grasa en el alcantarillado. Disponibles en caudales de **1 a 20 l/s**, se recomienda una capacidad **cinco veces mayor** al caudal estimado para grasas emulsionadas.

Áreas de aplicación:

- Restaurantes
- Plantas de producción alimentaria (procesamiento de carnes, lácteos)
- Zonas de restauración en centros comerciales
- 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 certificado por la UE
- Instalación en todo tipo de suelos
- Vida útil de hasta 50 años



Fig. 1 Grease Pro

1 - cuerpo; 2 - cuello; 3 – junta de boquilla de entrada 4 – deflector para la boquilla de entrada; 5 – tabique ; 6 – deflector 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 grasa, m3	Volumen de trampa de lodos, m3	Volumen útil, m3	Masa, kg
GP-4	4	1600	2000	110/110	0,305	0,823	1,87	240

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 cuello de fibra de vidrio
- Placa adaptadora de fibra de vidrio
- Tapa de pozo de plástico
- Tapa de pozo de fundición
- Escalera universal
- Anclajes



El cuerpo vertical del separador de grasas Grease Pro cuenta con un diseño de dos cámaras, separadas por un deflector especial con sello hidráulico integrado. Esta estructura permite un tratamiento eficiente de las aguas residuales en varias etapas, funcionando por gravedad y sin necesidad de consumo energético adicional.

Principio de funcionamiento:

1. Cámara de entrada con doble capacidad de lodos

Las aguas residuales llegan a la primera cámara a través de la tubería de entrada, diseñada con un volumen extra para retener una mayor cantidad de sólidos en suspensión. Gracias a la gravedad, las partículas pesadas como arena, tierra y restos orgánicos se depositan en el fondo, formando una capa de lodo que impide que estos residuos pasen a la siguiente cámara.

2. Separación de grasas

Una vez clarificada, el agua atraviesa un deflector con sello hidráulico hacia la segunda cámara. Al reducirse la velocidad del flujo, las grasas y aceites de origen vegetal y animal se separan y flotan en la superficie gracias a su menor densidad.

3. Descarga de agua tratada

El agua clarificada, libre de sólidos y grasas, se descarga por gravedad a través de la tubería de salida hacia el sistema de alcantarillado o la siguiente etapa de tratamiento. El sello hidráulico también impide la salida de olores desagradables 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 N6, nave 17, 46393 Loriguilla
(Masia del Conde)

