

DEGRASSATORE STATICO SOTTOLAVELLO mod. 6/C e mod. 8/C PER CUCINE

RELAZIONE TECNICA

Il degrassatore statico da sotto lavello è stato appositamente realizzato per tutte quelle attività dove vengono preparati dei pasti e dovendosi allacciare alla pubblica fognatura o ad un sistema di smaltimento preesistente per soli scarichi civili, hanno bisogno di eliminare i grassi e gli olii in eccesso, così come previsto dal D.L. 152 del 11/05/99 per scarichi civili prima dell'immissione in pubblica fognatura.

Il principio di funzionamento è molto semplice e consiste nel convogliare i reflui di lavaggio delle stoviglie in un degrassatore statico che avrà il compito di separare staticamente i grassi che, grazie al peso specifico più basso, si separano naturalmente dall'acqua.

Nel degrassatore statico, le paratie e i passaggi opportunamente dimensionati, consentono il depositarsi sul fondo dei sedimenti e l'intrappolamento dei grassi nel primo comparto.

Questo tipo di degrassatore, considerate le dimensioni contenute, è stato munito di speciali filtri a coalescenza, in modo da catturare eventuali goccioline di olio trascinate dalla velocità del flusso di scarico.

I filtri a coalescenza sfruttano il principio di coesione e adesione delle piccole particelle di olio, dunque durante l'attraversamento dell'acqua, le goccioline di olio trascinate si aggrappano al supporto del filtro, si aggregano fra di loro rimanendo così intrappolate.

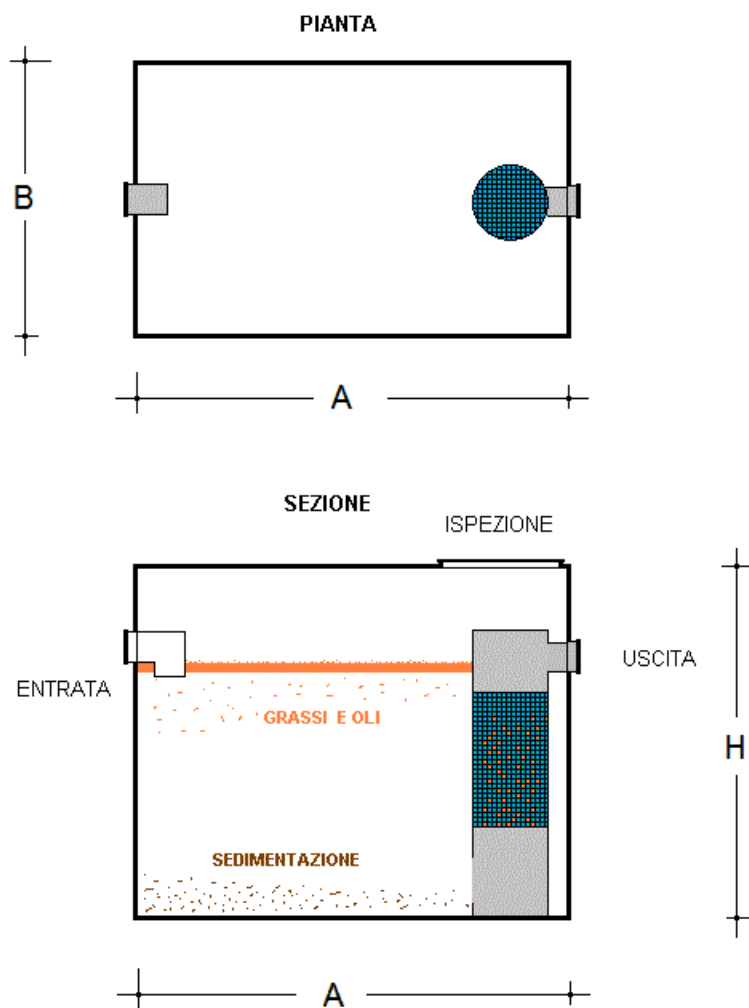
I degrassatori mod. 6/C o mod. 8/C, sono muniti di coperchio di ispezione, inoltre sono stati realizzati in modo da essere ispezionabili sulla parte superiore per consentire l'estrazione dei sedimenti e dei grassi solidificati.

Per il corretto funzionamento del degrassatore è necessario provvedere alla periodica pulizia del comparto di sedimentazione, nonché alla eliminazione dei grassi e degli olii che dovranno essere conferiti nei modi e nei termini di legge, periodicamente bisogna sostituire i filtri a coalescenza.

Le acque trattate dai degrassatori mod. 8/C e 6C, relativamente ai dati di calcolo e rispettando i dati tecnici di funzionamento rispetteranno i valori imposti dalla vigente normativa in merito ad acque scaricate in pubblica fognatura (D.L. n° 152 del 11/05/99)

DEGRASSATORE STATICO TIPO SOTTOLAVELLO Per cucine e piccoli laboratori di gastronomia

DATI TECNICI	Modello 6/C	Modello 8/C
Portata alimento massima	8 l/m	12 l/m
Portata alimento normale	6 l/m	8 l/m
Volume complessivo	32 l/m	46 l/m



Dimensioni espresse in mm

Modello	Lunghezza	Larghezza	Profondità
	A	B	H
6/C	440	240	330
8/C	440	240	440

MANUTENZIONE ORDINARIA

La manutenzione ordinaria del degrassatore consiste nell'evacuazione delle sostanze separate che avviene con l'estrazione dei grassi e inerti accumulatisi nel degrassatore. La necessità dell'intervento è determinabile mediante ispezione ottica del degrassatore dalla superficie. Per fare ciò, occorre sollevare semplicemente il tappo d'ispezione. Il livello del grasso separato all'interno può essere stimato inserendo nel congegno, attraverso l'apposita bocchetta, una bacchetta rigida, oppure un mestolo; aprendo un piccolo varco nello strato di grasso con questo piccolo attrezzo sarà possibile valutare, a grandi linee, lo spessore dello strato galleggiante sulla superficie del liquido. Se lo spessore dello strato di grasso supera i 3 cm, significa che il congegno necessita senz'altro di un'estrazione dei grassi da conferire nei modi e nei termini stabiliti dalle vigenti leggi. Saltuariamente sarà possibile prelevare il grasso separato direttamente con il mestolo o con un secchiello, mediante un intervento manuale. Per completare questa operazione è obbligatorio utilizzare i guanti e la mascherina. Il grasso prelevato manualmente, potrà essere smaltito come rifiuto non pericoloso CER 90 08 09. Periodicamente è obbligatorio, almeno una volta l'anno, eliminare i sedimenti depositati sul fondo del degrassatore.

Quando il filtro a coalescenza è totalmente intasato è necessario sostituirlo (codice articolo AQS-6C / AQS-8C). L'inosservanza della manutenzione può comportare il passaggio di acqua non trattata e successivamente la tracimazione dal tappo di ispezione.