

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO SEPARADOR DE GRASAS

Los separadores de grasas son equipos que mediante un tiempo de retención adecuado realizan una separación de las grasas o aceites del agua. Resulta muy útil para hoteles, restaurantes y similares donde las aguas residuales procedentes de las cocinas deben pasar por el separador antes de conectarse con las aguas negras del resto del edificio y ser depuradas.

MANTENIMIENTO:

El único mantenimiento recomendado es vaciar el separador cada cierto tiempo, cuando se llene de sólidos decantados y grasas. La frecuencia entre limpiezas es muy variable y dependerá del uso que se le dé al separador. Como mínimo, se deberá comprobar el estado del equipo cada dos meses, y vaciarlo cuando se encuentre demasiado lleno.