



CONCENTRADOR DE GRASAS - CG



INTRODUCCIÓN

El equipo concentrador de grasas CG de Filtramas es una unidad compacta diseñada para la separación y extracción de los flotantes, grasas y espumas contenidos en el agua residual que procede del desarenador o del decantador.

PARTICULARIDADES

El nuevo diseño de Filtramas presenta algunas características notables:

- Fondo inclinado que permite la purga de los sólidos sedimentados en su interior sin necesidad de vaciar la cuba, facilitando así el mantenimiento y la limpieza del equipo.
- Equipo muy compacto: Conseguimos reducir el espacio con un deflector de grasas que se prolonga hasta el fondo del equipo, replegándose hacia atrás de modo que el vertido es obligado a efectuar un camino más largo, siguiendo la diagonal del tanque contenedor.
- Se suministra con una cubierta de protección de PRFV, que cubre completamente todo el mecanismo de cadenas y rasquetas, en cumplimiento de la normativa CE de seguridad de máquinas. Además, debido a su ligereza, permite su fácil desmontaje manual y un acceso sencillo.
- Dispone de un registro abatible y existe la posibilidad de suministrar con tomas de desodorización.

CONCENTRADOR DE GRASAS - CG

CARACTERÍSTICAS

El equipo consta de los siguientes componentes:

- **Caja de reparto.** Una vez que el agua entra a través de la brida de entrada, su misión consiste en repartir uniformemente el fluido favoreciendo que los flotantes y grasa queden en la superficie del equipo.



* En el caso de que los flotantes no provengan de un bombeo, la caja de flotantes es sustituida por un tramo recto de depósito. En este caso, la tubuladura de entrada de flotantes ha de ubicarse en un lateral del equipo para evitar flujos preferenciales, y se dispondrá en la parte superior para que el colector no quede en carga.

- **Tanque de retención.** Recibe fluido de la caja repartidora, disponiéndolo para favorecer la formación en su parte superior de un “colchón” de grasas o espumas para su extracción por un barredor. En su parte inferior dispone de una embocadura rectangular que conecta con el aliviadero de las aguas clarificadas.
- **Mecanismo barredor de flotantes.** consta de dos cadenas transportadoras, con dos ejes provistos de piñones y accionados por un motorreductor de poca potencia. Estas cadenas arrastran un determinado número de rasquetas que barren el colchón de espumas o grasas extrayéndolo a través de una rampa siendo lanzadas a un contenedor .





CONCENTRADOR DE GRASAS - CG

- **Aliviadero.** Consta de un depósito situado en la parte posterior del tanque de retención, recibe las aguas claras y las dirige al exterior a través de una tubuladura.

MODELOS

- El equipo concentrador de grasas CG de Filtramas se dimensiona según el caudal a tratar. El número del modelo corresponde con los m³/h capaz de tratar:

CG-5, CG-10, CG-20, CG-30, CG-45 y CG-60

- Puede fabricarse en distintos materiales según las necesidades del cliente o las características de la instalación (Acero A42b pintado, AISI 304 o AISI 316).

