

GREASE GUARDIAN

VENTAJAS MAS IMPORTANTES

1. Recuperación de residuos sólidos que podrían obturar su red interna de desagües.
2. Recuperación de grasas y aceites para su posterior reciclaje.
3. Destrucción total de bacterias que provocan malos olores.
4. Eliminación de problemas de higiene y salud al destruir los elementos que podrían servir de alimento para los insectos.
5. Disminución de los gastos de mantenimiento de la red interna de saneamiento.
6. Disminución de la contaminación

FUNCIONAMIENTO

1. Las aguas residuales de los fregaderos y lava-vajillas evacuan por los desagües al GREASE GUARDIAN; a través de la conexión de entrada, los flujos entran en la primera cámara donde una cesta-colador retiene los residuos sólidos y permite que los líquidos sigan su curso hacia la segunda cámara. Es importante vaciar y limpiar regularmente esta cesta, controlando que no llegue nunca a llenarse del todo; ocultada por una tapa provista de visagras, se puede retirar de forma rápida y fácil para su vaciado y limpieza.
2. La segunda cámara es la de retención y es donde las grasas y aceites se separan de las aguas residuales. La comunicación entre la primera y la segunda cámara se efectúa por la parte inferior del equipo; desde allí los flujos siguen su curso produciéndose la separación de una forma natural: las grasas y aceites tienden a subir para flotar en la superficie, mientras que las aguas pretratadas penetran en la tercera cámara (la de desagüe o salida) también por la parte inferior del equipo.
3. La recuperación de grasas y aceites acumulados en la cámara de retención se realiza en ciclos de función de la programación según el protocolo siguiente: se pone en marcha el motor del equipo, que mediante un temporizador instalado en su parte superior, es el encargado de licuar las grasas y los aceites (55/60°C); una vez alcanzada esta temperatura, se pone automáticamente en marcha la rueda descoriadora que recoge las grasas y los aceites y las va depositando, con la ayuda de una rasqueta limpiadora, en la canalización de residuos líquidos, encargada de verterlos al contenedor exterior para su posterior reciclaje. El tiempo de duración del ciclo a lo largo de un período de 24 horas es suficiente para poder programar de forma óptima el proceso completo de recuperación.
4. En la tercera cámara está el desagüe de agua pre-tratada que va conectado al bajante que conduce dichas aguas a las alcantarillas. El proceso ha terminado.

INSTALACIÓN

- El separador se coloca directamente sobre el suelo de la cocina o sobre una base con pies regulables, siguiendo las instrucciones de montaje por un instalador cualificado y respetando las normas existentes sobre instalaciones eléctricas y de fontanería. Las instalaciones para el funcionamiento y mantenimiento son precisas y sencillas y no requieren ningún trato especial.

Se intercala a la salida del desagüe de un fregadero, lavavajillas o a una tubería que recibe las aguas residuales de varios fregaderos y/o lavavajillas.

.

La entrada y salida del flujo de las aguas al equipo tienen un diámetro de 60 a 115 mm según el modelo

- La conexión eléctrica se realiza en una toma de 220V

Precauciones

- La unidad no debe recibir una carga superior a 5 l/s (3 fregaderos: 1,58 l/s).
- No se debe situar cerca de la cocina (exceso de calor).
- Las grasas frescas procedentes del matadero pueden atascar el sistema.
- Comprobar si hay conectado un triturador de desperdicios

Separadores tradicionales

R La instalación precisa albañilería, es de elevado coste y la cocina tiene que permanecer cerrada durante el trabajo R Las grasas solubles son emulsionadas por detergentes dañinos para el medio ambiente

R Instalación en el sótano o enterrado, debido al tamaño R Periodicamente (cada 15 días) hay que retirar los lodos R El rendimiento baja rápidamente (desde un 90% al principio, hasta un 20% cuando hay que retirar los lodos) R El coste de mantenimiento y el tiempo invertido es muy alto R Se producen malos olores y problemas de higiene, al almacenar volúmenes considerables de lodos. R Hay interrupciones del sistema de separación de las grasas R Frecuente obturación de red interna de cañerías y acumulación en el alcantarillado R Se producen inundaciones a menudo

Separador Grease Guardian®

R La instalación es rápida y sencilla. Precisa solamente trabajo de fontanería y electricidad R No precisa consumibles ni dosificadores de productos químicos o enzimas, que perjudican el medio ambiente R Equipos compactos, de acero inoxidable y pequeño tamaño R Vaciado automático. R Un 96% constante de rendimiento R Elimina los problemas de mantenimiento R Higiénico, ya que la limpieza es automática y todas las bacterias perjudiciales se destruyen inmediatamente R Sistema de separación de las

grasas sin interrupciones R Imposibilidad de obturación de ningún tipo, lo que elimina los problemas de mantenimiento y sus costes R No pueden producirse inundaciones

MANTENIMIENTO

- Vaciar diariamente la cesta colador.
- Vaciar regularmente el cubeto regulador de grasas.
- Limpieza completa del equipo cada seis meses.

INSTALACIÓN DERECHA-IZQUIERDA

ELECCIÓN DEL MODELO

- Determinar el caudal de entrada en el equipo y los mg/l de grasas y aceites.
- Verificar la aplicación y las condiciones de uso:
 - Nº de fregaderos y su capacidad en litros.
 - Nº de lava-vajillas, ciclos por hora, caudal por ciclo y temperatura del agua.
 - Conexiones a la tubería de entrada al equipo.
- Confirmar la dirección del flujo –de izquierda a derecha o viceversa– (ver ilustraciones de la derecha).
- Determinar su ubicación en función de las dimensiones del equipo.

INSTALACIÓN IZQUIERDA-DERECHA

¿Porqué instalar un Grease Guardian®?

Las grasas y los aceites que llevan las aguas residuales de las cocinas tienen las siguientes repercusiones:

- Obturación de tuberías, codos, bajantes, desagües, sifones y, finalmente, del alcantarillado; todo esto representa un gasto de mantenimiento.
- Los restos de grasas y aceites que van obturando, generan olores desagradables y sirven de alimento para los insectos, que luego pueden aparecer por lugares inesperados, dando lugar a problemas relacionados con la higiene y la salud.
- Las estaciones de bombeo tampoco se libran de los problemas que ocasionan estas aguas residuales y las plantas de tratamiento funcionan ineficazmente.
- Los municipios tienen que aumentar el mantenimiento que exigen estas aguas residuales, provocando un incremento en las tasas que pagamos; al aumentar el control de dichas aguas, deben regularizarse las normativas actuales y hacerlas mas exigentes.

Ante la evidente imposibilidad de la instalación del riñón, le ofrecemos otra cuyo funcionamiento es muy parecido, pero totalmente real:

**PARA UN ENTORNO SEGURO Y LIMPIO
COMERCIALIZA Y DISTRIBUYE**

¿Qué podría mejorar si instalase un riñón en su cocina?

- la higiene de su establecimiento
- el mantenimiento de su red de desagües
- la red de alcantarillado externo
- en definitiva, no sólo su medio ambiente, sino el de todos