



ecoGrease-a

Separador de Grasas provenientes de Vegetales y Animales
La opción clara para el agua limpia



FREYTECH INC.

Water Treatment for the World
1401 Brickell Ave. Suite 500, Miami, Florida 33131, USA
Phone.: +1 (305) 372-1104 Fax: +1 (305) 328-9312
e-mail: info@freytech.com, <http://www.freytech.com>

ecoGrease

“el 75% de los sistemas de alcantarillas en los Estados Unidos trabajan solamente a media capacidad, debido a las grasas que las obstaculizan los gobiernos municipales gastan \$25 mil millones de dólares al año para mantener las alcantarillas en funcionamiento.”

Wall Street Journal - el 4 de junio de 2001



Los reguladores del gobierno continúan cada vez más imponiendo estándares al medio ambientales, normas más estrictos para el Saneamiento del Agua.

Los sistemas de separación convencionales de Grasas por trampas exteriores y sistemas de intercepción de grasas son ineficaces, desperdiciando tiempo y costos.

El interceptor del EcoGrease ofrece al sector alimenticio un método de alta eficiencia para controlar la acumulación de grasas. El sistema es fácil de utilizar, fácil de supervisar y ahorrará costos en los restaurantes, abastecedores de servicio de alimento, e instalaciones de procesamiento de alimentos (p.e. beneficiadores de animales) Y los Recursos económicos de los municipios.

EcoGrease-a
La opción clara para el agua limpia



¡Diseñado para exceder la Extracción Eficiente <25ppm!

El sistema del EcoGrease separa del agua, El líquido coagulado proveniente de las grasas animales y vegetales antes de ser descargados en las alcantarillas sépticas o municipales.

Por primera vez, esta tecnología de separación de grasa permite al consultor, el obrero o el usuario no sólo clasificar el modelo adecuado para sus necesidades según los flujos en cuestión, sino también obtener eficiencias de separación más que aceptables de los efluentes.

Realmente elimina las grasas de los sistemas de alcantarillado lo cual hace de este producto el Más indicado para Cocinas institucionales, Restaurantes e Instalaciones de procesamiento de alimentos.



Fácil de Mantener.

La ventana integrada, permite la supervisión exacta de los niveles acumulados de grasa lo cual facilita determinar los intervalos necesarios de mantenimiento.

¡Fácil de Limpiar!

El sistema se puede conectar con una línea de succión. Los carros de vaciado (camiones vacuum) simplemente se acoplan y se bombean.

Ahorra hasta el 50% en Costos Anuales de Servicio.



Sistema Extremadamente Confiable

No utiliza ninguna fuente de energía externa o pieza eléctrica – hechos de HDPE y acero inoxidable resistentes a grasas y detergentes.

La Instalación es Sencilla.

Las unidades más pequeñas pesan por debajo 100 libras y se pueden mover fácilmente entre dos personas.

Alta Eficacia de Separación

Diseñado de acuerdo con el estándar europeo PR-EN1825 para la separación de grasas.

Campos de uso



Cocinas institucionales

Restaurantes

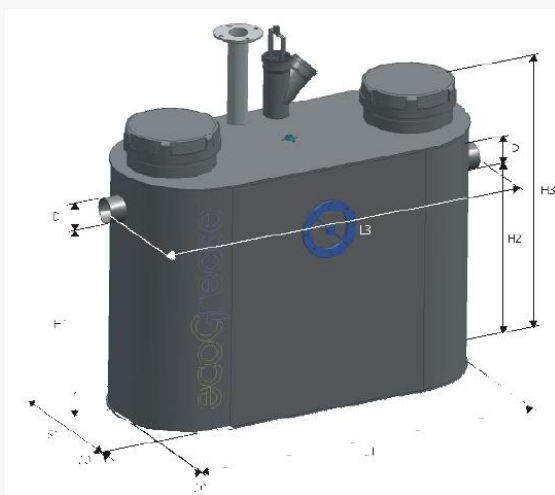
Hoteles

Procesadoras de alimentos



Tamaño de los Modelos del EcoGrease-a.

El EcoGrease-a Ofrece una gama completa de separadores de agua y grasa. Los siguientes modelos están disponibles:



Flow rate		Volume Grit Trap		Grease Capacity		Total Volume		Dimensions														Weight			
								D		L1		L3		H1		H2		H3		B1		B2			
[l/s]	[gpm]	[l]	[gal]	[l]	[gal]	[l]	[gal]	[mm]	[in]	[mm]	[in]	[mm]	[in]	[mm]	[in]	[mm]	[in]	[mm]	[in]	[mm]	[in]	[mm]	[in]	[kg]	[lb]
2	32	200	53	121	32	620	164	110	4	1440	57	1640	65	880	35	810	32	1215	48	620	24	750	30	65	143
4	63	400	106	166	44	975	258	110	4	1750	69	1950	77	1010	40	940	37	1300	51	620	24	750	30	75	165
7	111	700	185	282	74	1937	512	160	6	2170	85	2370	93	1180	46	1110	44	1570	62	910	36	950	37	280	617
10	159	1000	264	401	106	2754	728	160	6	2995	118	3195	126	1180	46	1110	44	1570	62	910	36	950	37	320	705

Operación y Mantenimiento.

Instalación:

El separador se debe instalar sobre una superficie sólida. La localización elegida para el sistema debe estar tan cerca como sea posible a la fuente del caudal de agua a ser tratada. Al elegir la localización, cerciórese de que el operador pueda acceder fácilmente para el mantenimiento. Evitando cualquier tipo de tuberías o estructuras hidráulicas que puedan contribuir o aumentar la cantidad de grasa mecánicamente emulsionada, en corriente contraria a la del separador. Cuando no hay flujo por fuerza de gravedad y hay que depender de una bomba, se recomienda que sea de hélice o de diafragma para así evitar la extrema emulsificación mecánica de la grasa, cargada en las aguas residuales. El sistema fue diseñado para el uso dentro de una edificación. Evite que los materiales del filtro sean expuesto a altas temperaturas. También asegure la ventilación apropiada del sistema.

Mantenimiento:

Extraiga las grasas del sistema periódicamente. Puesto que los intervalos de mantenimiento dependen estrictamente del mismo uso, compruebe semanalmente el nivel de grasa y sólidos durante los primeros 60 días de operación.

Rango de temperaturas de operación: entre 5°C a 60°C (40° a 140°F)

Material: Polietileno de Alta Densidad