

SCHEDA TECNICA DEGRASSATORE MODULARE

Modello: DEG M 30000 CO

DEGRASSATORE

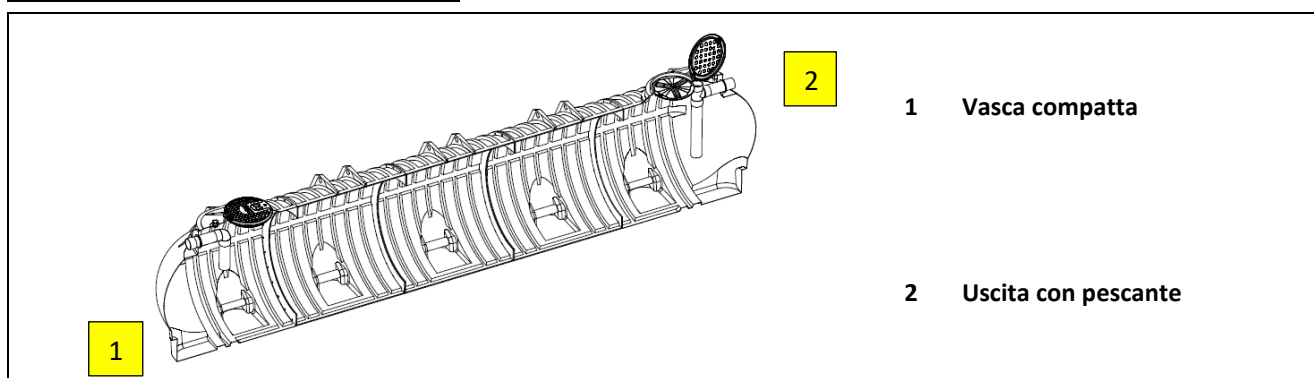


Descrizione

Degrassatore in manufatto monolitico di polietilene modello modulare da interro, costruito nella tecnica di stampaggio rotazionale con sedimentazione al fondo e ritenzione del materiale flottante in sommità. La vasca è idonea al trattamento primario delle acque di scarico provenienti da civili abitazioni o assimilabili, con recapito in pubblica fognatura o a trattamenti secondari.

Il degrassatore è dotato di sfiato, tronchetti in PVC ingresso e uscita liquami e tappi per l'ispezione e la manutenzione periodica.

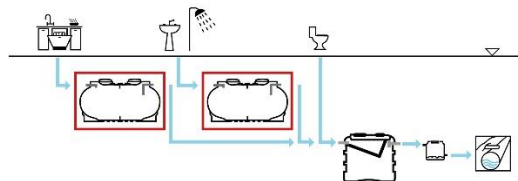
Configurazione standard prodotto



Funzione e utilizzo

Il degrassatore tipo CO viene utilizzato per il pretrattamento degli scarichi provenienti da attività che generano un reflujo di acque bionde (provenienti da lavabi cucina, lavastoviglie ecc...) assimilabile a quello delle civili abitazioni. Tali attività sono identificate come: laboratori di lavorazione carni, alberghi, ristoranti, mense di ospedale, mense aziendali o laboratori di fornitura pasti 24h/24 (esempio autogrill ecc...)

Il degrassatore è in grado di rimuovere gli ammassi di materiale galleggiante prodotti dalla combinazione oli-grassi-detersivi in pratica una vasca di calma nella quale le acque di scarico vengono depurate sia dal materiale flottante in sommità, che da quello sedimentabile che permane sul fondo della vasca.



Norme e certificazioni

Conforme alle norme:

Rispettano le prescrizioni:

UNI EN 1825 parte 1 e 2

D. Lgs. n° 152 del 03/04/2006 parte III



Dimensionamento secondo linee guida ARPA

Il criterio di dimensionamento dei degrassatori tipo CO consiste nel determinare il numero di coperti che le attività indicate nel capitolo "dove si usa" utilizzano durante il loro ciclo di lavorazione.

Per quanto concerne la potenzialità indicata con il termine CO si fa riferimento a quanto indicato su alcune linee guida ARPA e presente sui Regolamenti Edilizi Comunali ai capitoli relativi allo smaltimento dei liquami che fissa la seguente equazione: 1 A.E. ogni 3 posti (massima capacità ricettiva delle sale da pranzo di Ristoranti e trattorie 1,20 mq per persona).

Parametri di calcolo secondo linee guida ARPA

Carico idraulico: **50 litri/A.E. x giorno**
1 A.E.: **3 coperti**
Volume utile unitario: **16 litri/coperto**

Tabelle dati:

Secondo linee guida ARPA

Di processo

Modello	Posti a sedere	Pasti giorno ristorante	Vol.	NS	Grassi		Inerti	
		n.	lt	l/s	vol	h.	vol	h.
					Lt	Mm	Lt	mm
DEG M 30000 CO	1752	4905	29220	54	2160	1136	5400	282

Dimensionali

Modello	LuxLa	h	he	hu	Tubi ø in/out	Tappi
	cm	cm	cm	cm	mm	cm
DEG M 30000 CO	980X210	234	206	201	200	60

Note:

- Le quote e le dimensioni dei manufatti realizzati in PE tramite stampaggio rotazionale, possono avere una tolleranza +/- 3%

Accessori disponibili e consigliati

- Prolunga PRO X 600
- Chiusino telescopico CHI Y 800-600
- Pozzetto fiscale POF O 160

Dimensionamento secondo norma UNI 1825-2

Per il criterio di assegnazione delle potenzialità dei degrassatori ed il loro dimensionamento, la Norma UNI 1825 parte 2, dà indicazione del numero massimo di pasti giorno attuati da una certa attività in funzione della portata massima trattabile da un degrassatore realizzato secondo tale Norma e delle ore di lavoro di tale attività.

Parametri di calcolo secondo norma UNI 1825-2

Attività	Ore di lavoro (h)	Flusso di picco (adim.)	Volume acqua/pasto (lt)
Lavorazione carni	8	35	15
Albergo	6	5	100
Ristorante	8	8,5	50
Ospedale	6	13	20
Mensa aziendale	4	20	5
Fornitura pasti 24h/24	18	22	10

Tabelle dati:

secondo linee guida UNI 1825-2

Di processo

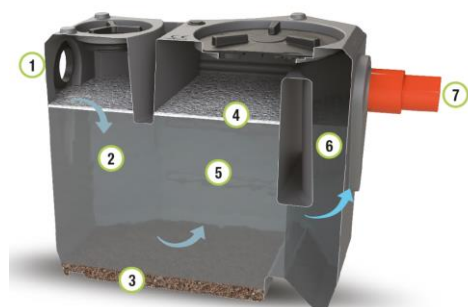
Modello	Posti a sedere	Pasti giorno ristor.	Vol.	NS	Grassi		Inerti	
					Vol.	H	Vol	h
	Nr.		Lt	l/s	Lt	Mm	Lt	mm
DEG M 30000 CO	1752	4486	29220	54	2160	1136	5400	282

Secondo UNI 1825-2

Di processo

Modello	Vol.	Lav. carni	Albergo	Ristorante	Ospedale	Mensa aziend.	Pasti 24h/24
	lt	Kg/giorno	Pasti/giorno				
DEG M 30000 CO	29220	2962	2333	3659	4486	7776	15905

MANUTENZIONE DEGRASSATORE



- 1 Ingresso
- 2 Rompiflusso
- 3 Inerti
- 4 Oli e Grassi
- 5 Camera di calma
- 6 Camera di deflusso
- 7 Uscita

Installazione

Per l'installazione attenersi alle indicazioni riportate nel nostro manuale "Posa e Movimentazione".

Avviamento

Riempire i manufatti di acqua pulita al fine di avviare correttamente il processo biologico.

- Alimentare le vasche con liquame grezzo
- Al fine di accelerare le operazioni di avviamento del ciclo depurativo, è consigliabile inserire batteri liofilizzati nostro codice accessorio cod ATT Y TBP

Manutenzione

Verifiche periodiche:

Le verifiche di seguito descritte dopo l'avvenuto avviamento del processo depurativo, è necessario provvedere con cadenza almeno trimestrale ai seguenti controlli:

- Controllo ed allontanamento dei materiali grossolani che non devono ostruire le tubazioni di ingresso/uscita (rif.1;7) dei liquami e dello sfiato.

Verifiche semestrali:

- Spurgo e pulizia completa della vasca, per l'eliminazione dei grassi e degli oli (rif.4) separati sulla parte superiore della vasca e la rimozione degli inerti (rif. 3) sedimentati.
- Le attività di spurgo dei fanghi, sono da effettuarsi tramite Ditta specializzata e autorizzata (auto spurghi).

Utilizzo dell'Attivatore biologico

L'attivatore, in forma di barretta di sapone solido a lento dissolvimento, scioglie e liquefa i depositi di grasso.

Vantaggi dell'utilizzo costante dell'attivatore:

Degrada completamente i residui presenti nello scarico;

Riduce la formazione di cattivi odori;

Riduce gli interventi di manutenzione.

Modalità d'uso:

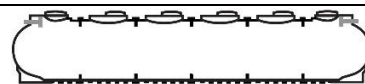
- Inserire le barrette nella piletta dello scarico in modo che raggiunga il sifone.
- Ripetere il trattamento con regolarità
- Si consiglia di non usare candeggina o altri disinfettanti per non inficiare l'efficacia del prodotto.
- E' preferibile dosare l'attivatore la sera, quando lo scarico non è in uso, per dare più tempo possibile ai microrganismi di attivarsi ed agire nei sifoni e lungo le tubazioni da trattare.

Dosaggio

- L'attivatore ha una durata media di 6 giorni ed è comunque dipendente alla frequenza di utilizzo dello scarico.

CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' DEGRASSATORE

Modello: DEG M 30000 CO



I degrassatori vengono utilizzati per il trattamento primario delle acque reflue domestiche o assimilate secondo quanto indicato nelle schede tecniche di prodotto (STC 01).

Sono realizzati in polietilene, mediante il sistema di "stampaggio rotazionale e sono conformi ai requisiti delle seguenti Norme:

UNI-EN 1825 parte 1 e 2

D. Lgs. n° 152 del 03/04/2006 parte III e s.m.i



Rendimenti depurativi

Rimozione:

sostanze flottanti	> 90%
Grassi e oli animali/vegetali	< 40 mg/l

Recapito finale dello scarico

Pubblica Fognatura



Avvertenze

Precisiamo che il rendimento depurativo del degrassatore dipende dalla messa a punto di tutto l'impianto depurativo dei reflui trattati, dalle caratteristiche del liquame in ingresso conformi a quelle riportate nei dati di progetto ed ai parametri caratteristici di un'acqua reflua domestica od assimilabile, dal relativo stato d'uso nonché dal suo dimensionamento, dalla sua posa in opera e dalla sua manutenzione periodica.

Raccomandiamo di verificare l'idoneità del degrassatore con l'organo competente del territorio, poiché si riscontrano sostanziali diversità sulle soluzioni ammesse dagli Enti locali che potrebbero emanare disposizioni diverse e più restrittive nel rispetto di quanto indicato dal D. Lgs. 152/06.

Le soluzioni impiantistiche suggerite da STARPLAST non sostituiscono come ruolo e funzione né il Tecnico competente né l'Autorità alla quale compete il rilascio autorizzatorio.

Si declina ogni responsabilità inerente al Titolo V del D. Lgs. 152/06 e s.m.i. ogni qualvolta non sia eseguita la corretta scelta di soluzione impiantistica autorizzata dall'Ente competente, la corretta procedura di gestione del processo depurativo e l'utilizzo inadeguato delle apparecchiature e dei manufatti componenti l'impianto stesso.

Per le corrette procedure di posa gestione e manutenzione, si rimanda a quanto indicato negli appositi libretti allegati alla fornitura.