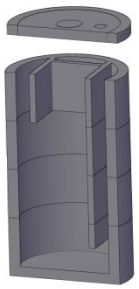
IMPIANTO PER SEPARAZIONE DI OLI E GRASSI DA CUCINA E IMPIANTI DI TRATTAMENTO CARNI SOL150262

L'impianto realizza un trattamento di depurazione e separazione in continuo degli oli e grassi dalle acque di smaltimento degli scarichi civili (ristoranti, alberghi, ecc) e degli impianti di trattamento delle carni.

100% RICICLABILE

EN 1825-1



Composizione:

- *Cemento conforme alla EN 197-1*
- *Armatura in acciaio B450C*
- *Aggregati rispondenti alla UNI EN 12620:2003*
- *Acqua di impasto conforme alla UNI EN 1008*

Caratteristiche del cls:

- Resistenza a compressione R_{ck}	N/mm^2	45,0
- Massa volumica	kg/m^3	2.200
- Assorbimento d'acqua per capillarità	%	< 5

Caratteristiche dell'impianto

Descrizione:

L'impianto è costituito da un pozzetto di disoleatura per flottazione statica, le acque da trattare vengono immesse nel comparto di separazione L'azione di richiamo dell'uscita è esercitata verso il bordo inferiore di un setto di separazione, realizzato anch'esso in c.a.v., e sospeso in modo da lasciare una luce di passaggio verso il fondo della vasca. Ne deriva un deflusso rallentato che favorisce lo spostamento verso l'alto delle sostanze grasse dotate di peso specifico minore di quello dell'acqua. Il setto divisorio, che nella parte superiore sporge dal pelo dell'acqua, trattiene l'olio flottato e lascia defluire dal basso l'acqua. Periodicamente, deve provvedersi all'allontanamento degli oli e dei grassi separati, prima che si verifichi una fuga al di sotto del setto. **E' inoltre necessario prevedere la presenza di una vasca di sedimentazione a monte del separatore. La dimensione in volume della vasca deve essere pari a 100 • NS per le grandi cucine ed a 200 • NS per gli impianti di lavorazione carni (UNI EN 1825-2).**

Manutenzione:

I separatori di grassi dovrebbero essere ispezionati, svuotati e puliti regolarmente. Salvo specifiche diverse, i separatori dovrebbero essere svuotati, puliti e riforniti di acqua pulita come minimo una volta al mese, e preferibilmente ogni due settimane.

Dimensione degli elementi in cm e peso in q.li :

nome/codice	nr	diam. int.	diam. est.	H int.	H est.	Peso
coperchio cop150cir	1	150	165	--	6	4,7
an. selettore as150cir	1	150	165	50	55	7,8
an. aggiuntivo a150cir	3	150	165	50	55	4,3
lastre separazione ls150	3	--	--	50	50	0,8
lastra sep. piccola ls150	1	--	--	30	30	0,5
an. di fondo af150cir	1	150	165	50	55	7,0

Dimensione totale dell' impianto in cm e peso in q.li:

Separatore da 150 Sol150262	1	150	165	250	262	33,5

Dimensioni nominali:

nome/codice	NS	Grandi cucine *(pasti giornalieri)*	Impianti trattamento carni
Sol150262	**4**	Fino a 200 pasti**	Fino a 3 GV/settimana*

** 1 GV= 1 bovino o 2,5 suini*
***tabella 1, pag.2/5.*

Posa in opera

Realizzare lo scavo, verificando con attenzione le quote,le tubazioni a monte del condensagrassi devono essere installate con un gradiente del 2% (2 centimetri ogni metro) in modo da evitare accumulo di grassi. Inoltre,la quota del livello della fogna di ingresso deve corrispondere all'**impronta deformata** presente sull'anello selettore per l'innesto delle tubazioni. Realizzare una platea di fondazione, in seguito, a calcestruzzo indurito, si potrà procedere al montaggio degli elementi seguendo l'ordine numerico indicato nello schema di montaggio. Durante l'impilamento sigillare gli anelli con malta premiscelata antiritiro, usando opportuni accorgimenti per rendere il giunto a tenuta idraulica. Inserire la tubazione di ingresso nell'anello selettore, rompendo il diaframma dell'**impronta deformata (nb non innestare i tubi nell'impronta regolare)** dell'innesto tubi. Inserire nell'anello selettore la tubazione di uscita, rompendo l'altro diaframma opposto, (vedi schema). Successivamente sigillare tutti i passaggi delle tubazioni che attraversano l'anello selettore. Effettuare infine un rinfianco di cls magro.

Voce di capitolato

Realizzazione di una vasca di separazione di oli e grassi, per trattamento di effluenti di cucine domestiche, grandi cucine e impianti di trattamento delle carni (IMPIANTO PER SEPARAZIONE DI OLI SOL150262 fornito dalla ITALBLOK di Bervicato Iuri & C. S.a.S.) costituita da comparto di flottazione ed accumulo degli oli, deflettore di trattenuta, coperchio con chiusini per ispezione e manutenzione. Predisposizioni per l'innesto delle tubazioni di afflusso e deflusso, previa rottura dei diaframmi a parete sottile. Realizzata con elementi anulari prefabbricati in calcestruzzo vibrocompresso da posare in opera e sigillare adeguatamente per garantire una perfetta tenuta.

Capacità di smaltimento

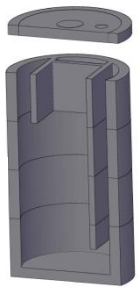
NS:2- ***V:*** 4200 lt - ***Smaltimento:*** 840 mq (circa)

Avvertenze

Coperchio non carrabile. Se si vuole una soletta carrabile si deve realizzare in opera. Sigillare bene i giunti fra un anello e l'altro per assicurarne la tenuta idrica dell'impianto. In caso di presenza di acque particolarmente aggressive (acque solfatiche, acque con cloruri o marine) si consiglia di applicare sulle pareti interne della vasca idonei trattamenti impermeabilizzanti protettivi del cls.

La ITALBLOK si riserva la possibilità di variare i valori contenuti senza preavviso. Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.
I dati contenuti nella scheda hanno carattere orientativo sulle caratteristiche del prodotto, essa pertanto non ha carattere di certificazione.

ITALBLOK di Bervicato Iuri & C. S.a.S. - Zona industriale A.S.I. - 80023 Caivano (NA)
tel: 081 834 92 66 - *fax:* 081 836 05 00 - *website:* www.italblok.com - *email:* info@italblok.com



SCELTA DELL'IMPIANTO

La scelta del tipo di impianto deve essere fatta secondo la seguente procedura:

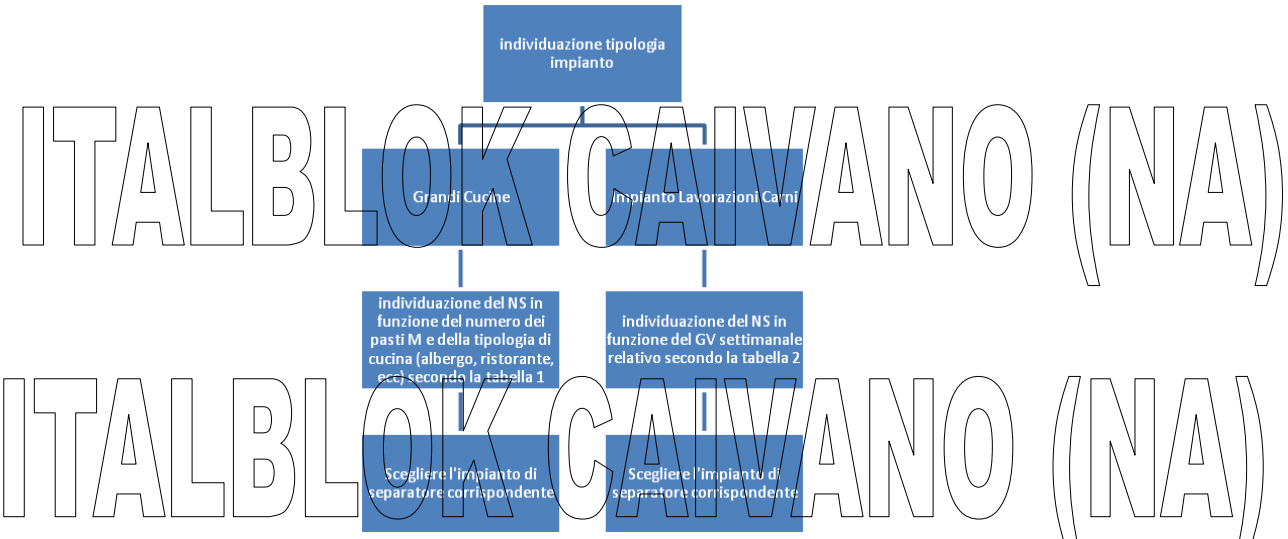


TABELLA 1 Ns normalizzato per grandi cucine	M (numero di pasti giornalieri)			
	200	500	700	850
Albergo	4	7	10	10
Ristorante	2	7	7	10
Ospedale	4	7	10	10
Grande stabilimento di fornitura di pasti	1	4	4	4
Mense di stabilimenti e uffici aziendali	2	4	7	7

TABELLA 2 NS normalizzato per impianti lavorazione carni e macelli.	NS
Dimensioni ridotte (fino a 3 GV/settimana)	2
Medie dimensioni (da 4 a 8 GV/settimana)	4
Grandi dimensioni (da 9 a 40 GV/settimana)	10
1 GV= 1 bovino o 2,5 suini	

Se è richiesta una capacità di immagazzinamento dei grassi di NS = 7, si può optare per le alternative seguenti:

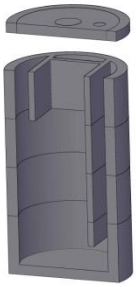
- utilizzare un impianto di NS = 10;
- utilizzare due impianti di separatori in parallelo da NS = 4.

Se è richiesta una grande capacità di immagazzinamento dei grassi maggiore di NS = 10, si può optare per le alternative seguenti:

- Predisporre una capacità di immagazzinamento dei grassi al di fuori del separatore;
- Vuotare il separatore con frequenza superiore al solito;
- Utilizzare separatori multipli con identiche dimensioni nominali collegati in parallelo con portata equamente divisa tra i separatori.

ITALBLOK CAIVANO (NA)

La ITALBLOK si riserva la possibilità di variare i valori contenuti senza preavviso. Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.
I dati contenuti nella scheda hanno carattere orientativo sulle caratteristiche del prodotto, essa pertanto non ha carattere di certificazione.



Schema impianto separatore di oli e grassi.

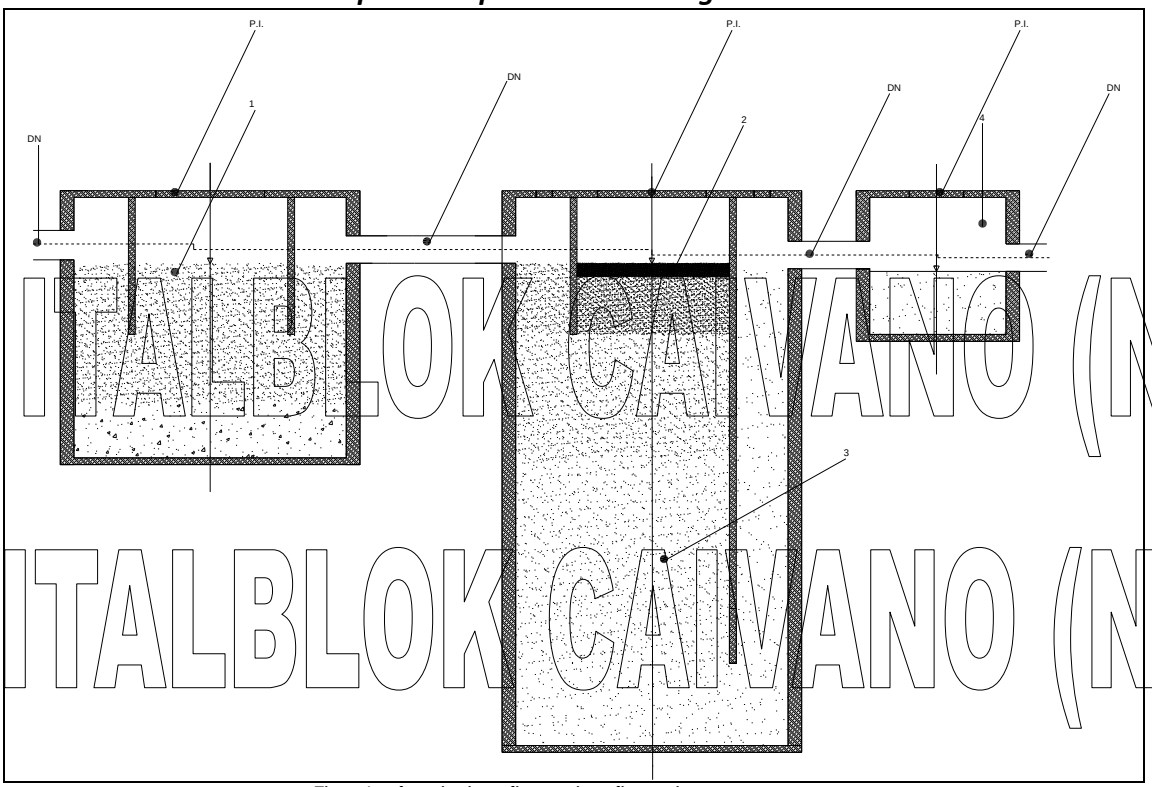


Figura 1 - schema impianto di separazione oli e grassi.

La UNI EN 1825-1 prevede la presenza di una parte di un impianto di separazione in cui fango, limo e sabbia sedimentano (vasca di sedimentazione, figura 1, punto 1). Il dimensionamento del volume della vasca di sedimentazione (VST, espresso in litri), è definito, come indicato al punto 6.4 della EN 1825-2, dalla relazione seguente:

$VST_{cucine} = 100 \bullet NS^{*}$.

Per i mattatoi e per impianti analoghi, ove cioè è elevata la concentrazione dei solidi sospesi totali nelle acque reflue, è consigliato un volume di sedimentazione, in litri, pari ad almeno:

$VST_{carni} = 200 \bullet NS$. Nella tabella 3 (impianto separatore di oli e grassi) è indicata la combinazione vasca di sedimentazione/vasca condensagrassi consigliata dalla Italblok SAS in funzione della tipologia di impianto. A monte della vasca condensagrassi è opportuno prevedere la presenza di un pozzetto d'ispezione fiscale (figura 1, punto 4).

TABELLA 3 IMPIANTO SEPARATORE DI OLI E GRASSI

NS	Modello vasca condensagrassi	Modello vasca sedimentazione (Grandi cucine)	Modello vasca sedimentazione (Impianti di lavorazione carni)
4	SOL150262	VSED80100**	VSED100100**

*NS è la dimensione normalizzata (l/s) della vasca condensagrassi.

la scheda tecnica della vasca di sedimentazione può essere scaricata dal sito della Italblok SAS, all'indirizzo: **http://www.italblok.com.

ITALBLOK CAIVANO (NA)

La ITALBLOK si riserva la possibilità di variare i valori contenuti senza preavviso. Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.
I dati contenuti nella scheda hanno carattere orientativo sulle caratteristiche del prodotto, essa pertanto non ha carattere di certificazione.

ITALBLOK di Bervicato Iuri & C. S.a.S. - Zona industriale A.S.I. - 80023 Caivano (NA)
tel: 081 834 92 66 - *fax:* 081 836 05 00 - *website:* www.italblok.com - *email:* info@italblok.com

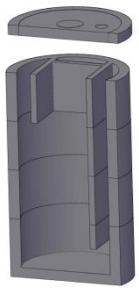
IMPIANTO PER SEPARAZIONE DI OLI E GRASSI
DA CUCINA E IMPIANTI DI TRATTAMENTO CARNI
SOL150262

L'impianto realizza un trattamento di depurazione e separazione in continuo degli oli e grassi dalle acque di smaltimento degli scarichi civili (ristoranti, alberghi, ecc) e degli impianti di trattamento delle carni.

100% RICICLABILE

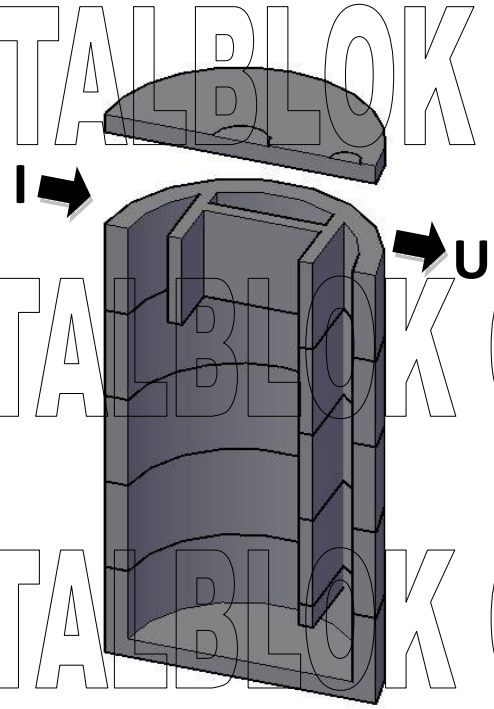
CE

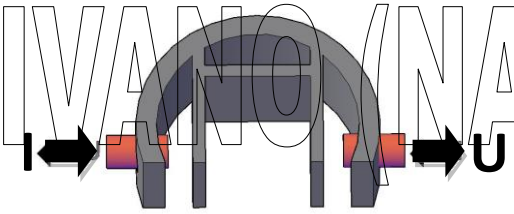
EN 1825-1



Schema Montaggio condensagrassi

ITALBLOK CAIVANO (NA)

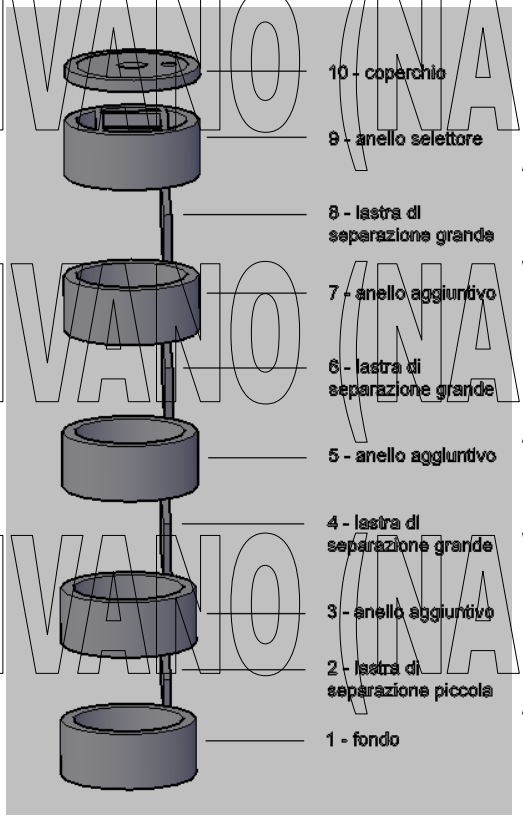


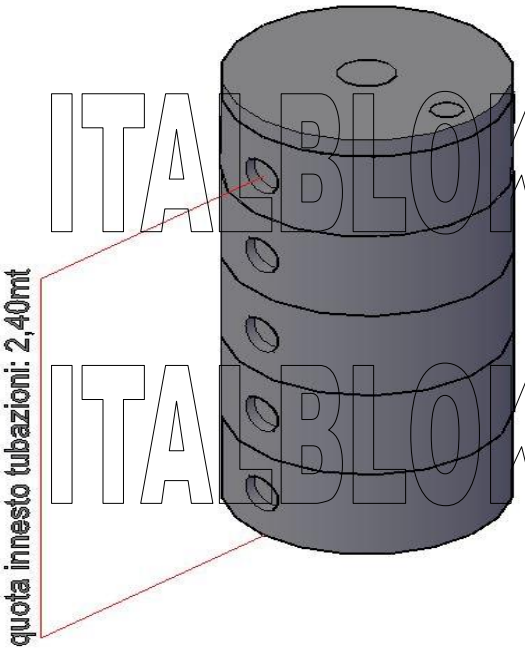


innesto tubazione

Impronta regolare

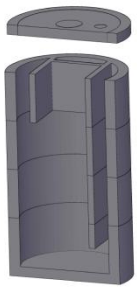
Impronta deformata



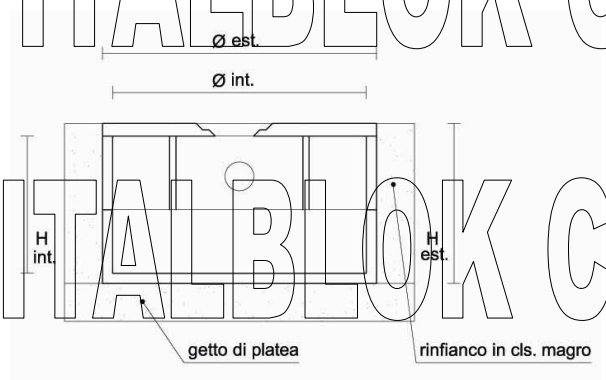


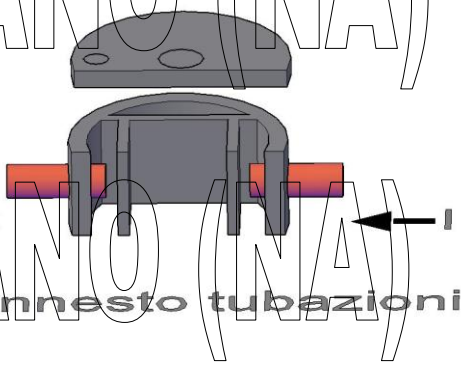
La ITALBLOK si riserva la possibilità di variare i valori contenuti senza preavviso. Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.
I dati contenuti nella scheda hanno carattere orientativo sulle caratteristiche del prodotto, essa pertanto non ha carattere di certificazione.

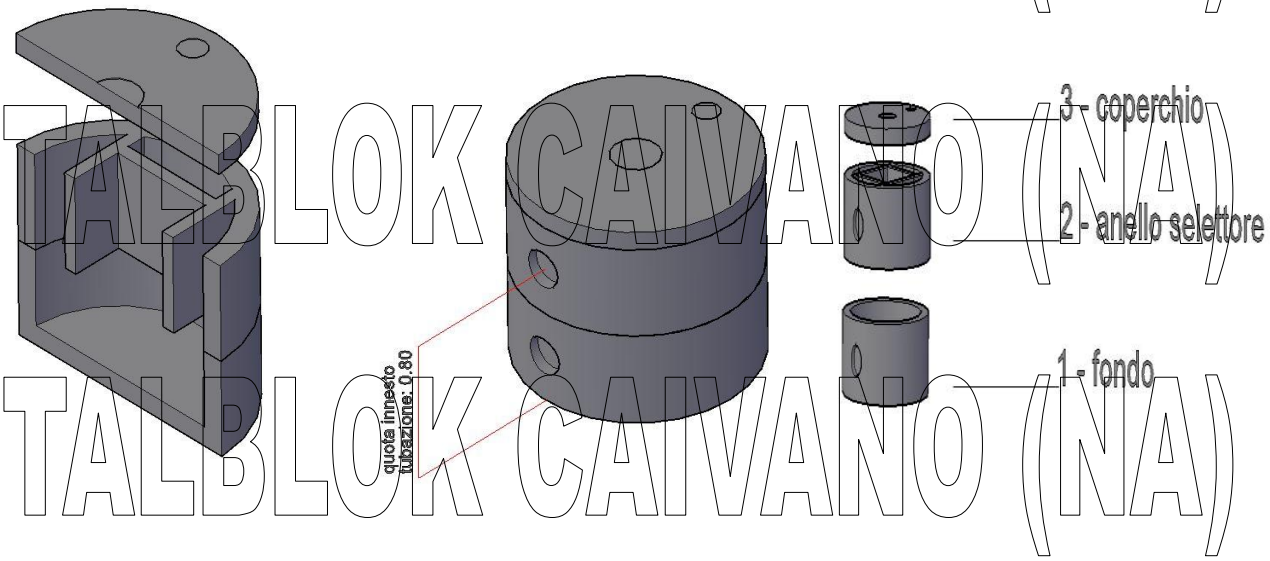
ITALBLOK di Bervicato Iuri & C. S.a.S. - Zona industriale A.S.I. - 80023 Caivano (NA)
tel: 081 834 92 66 - *fax:* 081 836 05 00 - *website:* www.italblok.com - *email:* info@italblok.com



Schema Montaggio dei sedimentatori VSED80100 e VSED100100







La ITALBLOK si riserva la possibilità di variare i valori contenuti senza preavviso. Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.
I dati contenuti nella scheda hanno carattere orientativo sulle caratteristiche del prodotto, essa pertanto non ha carattere di certificazione.

ITALBLOK di Bervicato Iuri & C. S.a.S. - Zona industriale A.S.I. - 80023 Caivano (NA)
tel: 081 834 92 66 - *fax:* 081 836 05 00 - *website:* www.italblok.com - *email:* info@italblok.com