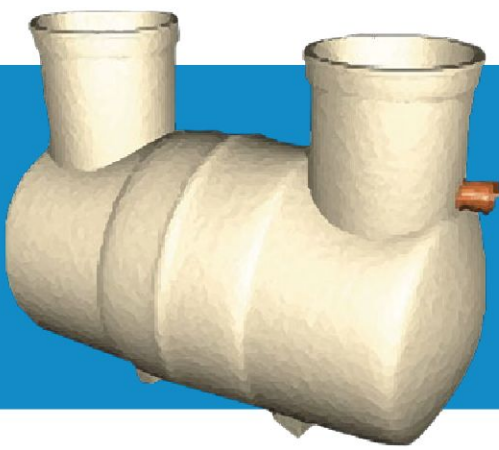




[www.hidroesga.com](http://www.hidroesga.com)  
[info@hidroesga.com](mailto:info@hidroesga.com)

## SEPARADORES DE GRASAS Y ACEITES





Los sistemas de retención de aceites y grasas tienen como función capturar y retener los aceites y grasas presentes en el agua residual que provienen de cocinas, lavaplatos, áreas de trabajo, puntos de limpieza, etc. antes de su entrada en la depuradora o alcantarillado.

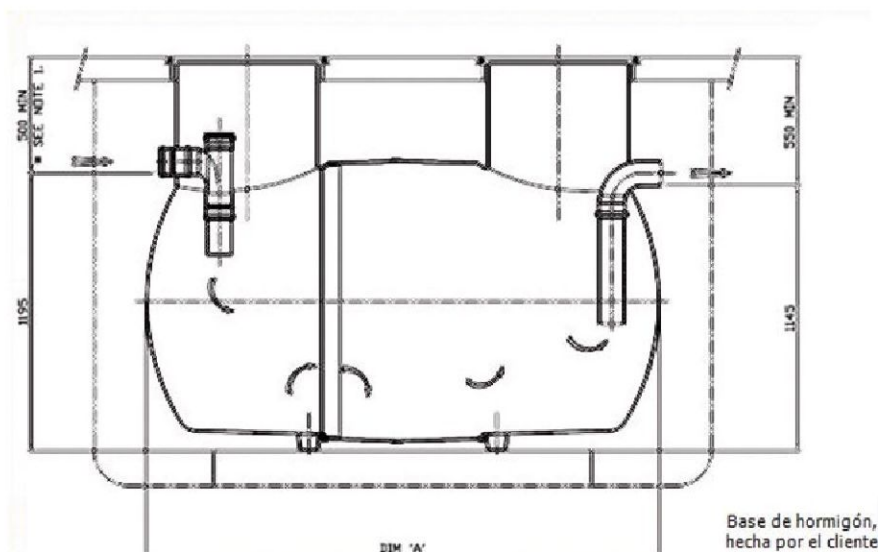
Son plantas muy fáciles de instalar y mantener, ya que sólo requieren una retirada de las grasas y aceites acumulados cuando el depósito está lleno.

Depósitos rígidos fabricados en PRFV muy resistentes, fáciles de instalar y mantener.

Deben instalarse lo más cerca posible de las cocinas y siempre antes de la depuradora.

Disponibles equipos hasta 19.000 litros (hasta 1.260 comidas diarias). Los Separadores de Grasas son adecuados para restaurantes, cocinas industriales, hoteles, campings, residencias, colegios, etc.

Modelo	Capacidad en número de comidas diarias	Capacidad total del tanque	Caudal máximo en litros por segundo
G2B020	Hasta 133 comidas	2.000 Litros	4 l/s
G2B030	Hasta 200 comidas	3.000 Litros	7 l/s
G2B040	Hasta 267 comidas	4.000 Litros	10 l/s
G2B060	Hasta 400 comidas	6.000 Litros	15 l/s
G2B080	Hasta 533 comidas	8.000 Litros	20 l/s
G2B100	Hasta 666 comidas	10.000 Litros	25 l/s
G2B120	Hasta 800 comidas	12.000 Litros	30 l/s
G2B150	Hasta 1.000 comidas	15.000 Litros	38 l/s
G2B190	Hasta 1.260 comidas	19.000 Litros	48 l/s



981 535 525

902 922 73

608 525 590