

05.4



INGENIERIA
IDM
PIRINEO

DESARENADORES Y
DESENGRASADORES

CONCENTRADOR DE GRASAS



05.4

DESARENADORES Y DESENGRASADORES

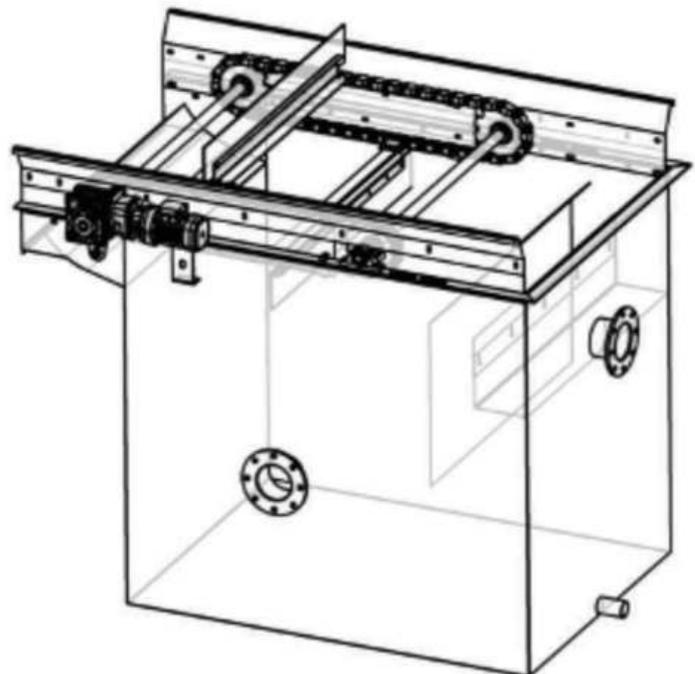
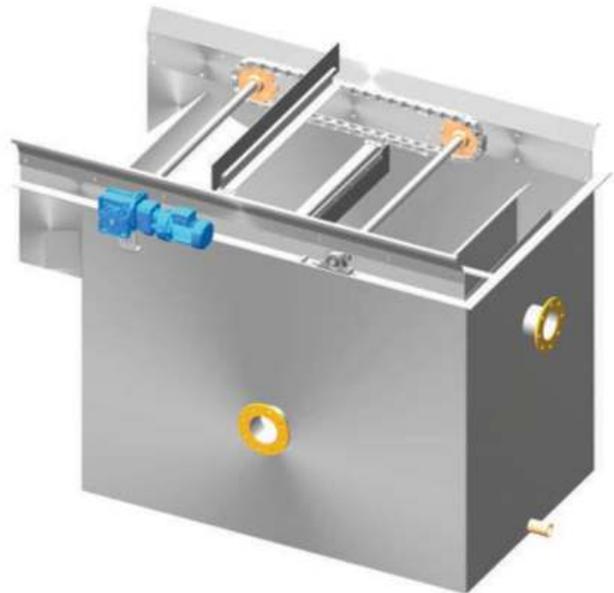
CONCENTRADOR DE GRASAS

¿QUÉ ES?

El CONCENTRADOR DE GRASAS tipo DET08 se trata de un equipo compacto destinado a la eliminación de grasas y flotantes o espumas que se encuentran en la superficie del agua, las cuales generalmente proceden de un proceso de desarenado ó decantación anterior.

El funcionamiento del concentrador de grasas se basa en que el agua cargada de espumas y flotantes entra directamente por la tubería de entrada al tanque a la zona tranquilizadora, que es donde se produce un reparto uniforme del agua favoreciendo que las grasas se separen y se eleven hacia la lámina superior de la superficie del agua. Es a partir de aquí cuando un sistema especial de rasquetas realiza el barrido superficial de dichas grasas, y las va concentrando en la zona de la rampa de descarga para evacuarlas por la misma. El agua desengrasada abandona el interior del tanque por la tubería de salida.

El diseño del concentrador de grasas se efectúa en base al caudal a tratar (habitualmente entre 20 - 30 litros/seg.) y a la concentración grasas y flotantes que pueda contener el efluente (modificando de esta manera el número de rasquetas de barrido).



05.4

DESARENADORES Y DESENGRASADORES

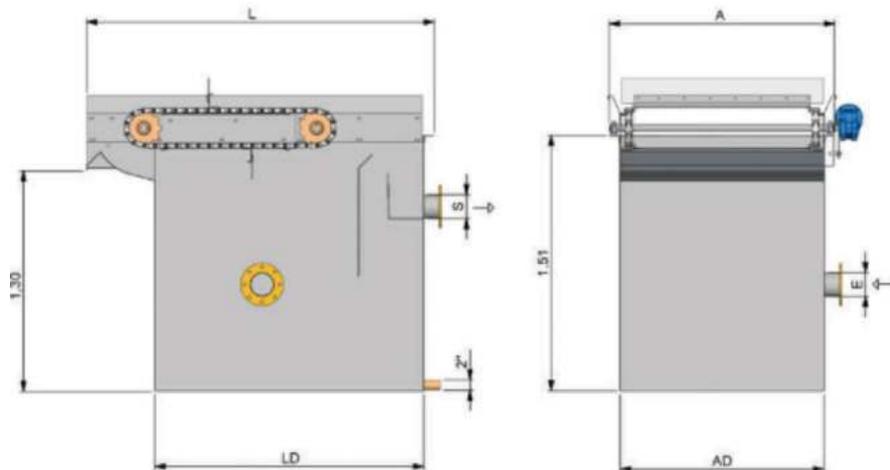
CONCENTRADOR DE GRASAS

GRUPO MOTRIZ

Compuesto por un grupo motor-reductor con salida de eje hueco que acciona directamente con el eje motriz, el cual acciona un conjunto de ruedas que engranan con dos cadenas transportadoras laterales donde van sujetas las rasquetas de barrido superficial.

RASQUETAS SUPERFICIALES

Construidas en chapa de acero inoxidable en las que van montados unos perfiles regulables de material flexible que permiten una buena adaptación a los laterales del recinto y a la rampa de vertido.



PARÁMETROS DE DISEÑO

A	Anchura bastidor
AT	Ancho total
L	Longitud base
LT	Longitud