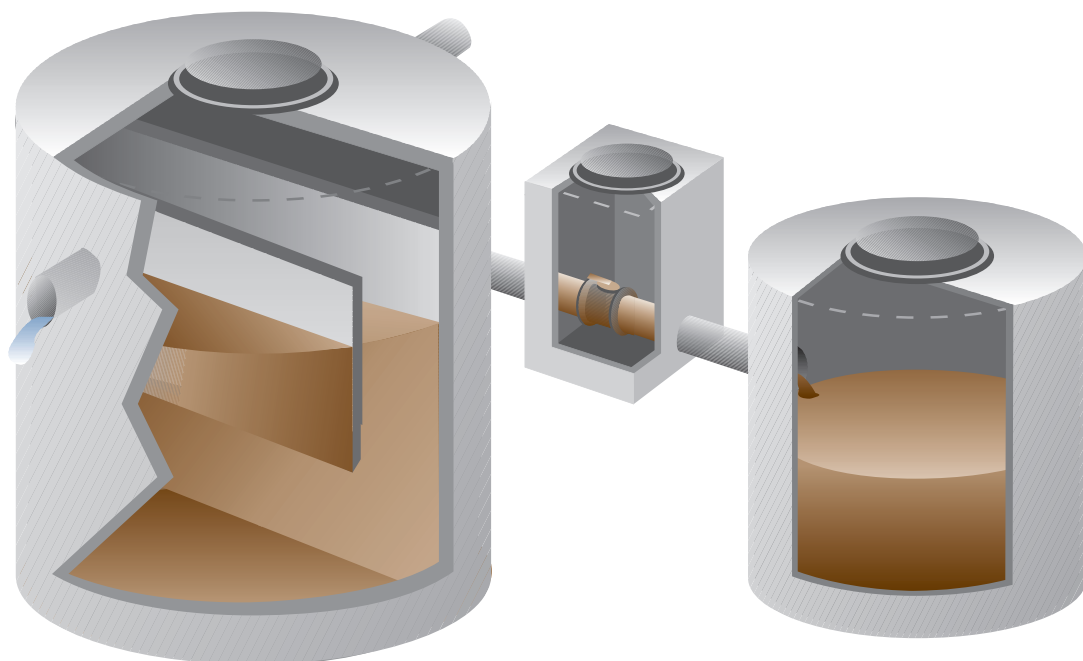




## Impianti per la separazione statica di oli e grassi serie SCM

*Monoblocco prefabbricato di calcestruzzo armato per il trattamento delle acque provenienti dalle cucine*



I separatori di oli e grassi della serie SCM sono impiegati per il pretrattamento delle acque di scarico di cucine e, più in generale, per tutti quegli scarichi dove sono presenti oli e grassi di origine animale e vegetale.

Vanno installati vicino alla fonte d'inquinamento e non devono raccogliere le acque provenienti dai servizi igienici e quelle meteoriche. Nei separatori statici, della serie SCM, i grassi e gli oli sono allontanati dall'acqua di scarico secondo il principio fisico della flottazione che consente alle sostanze grasse, di peso specifico minore dell'acqua, di separarsi affiorando in superficie.

Il separatore costituisce una fase di pretrattamento, cui deve seguire l'installazione di un impianto biologico, prima di scaricare il refluo in acque superficiali. Il dimensionamento dei separatori è fatto sulla base dei pasti confezionati, tenendo conto che la produzione d'olio e grasso è di 3-9 kg/Ab per anno.

I separatori della serie SCM hanno un rendimento di depurazione dall'85 al 95%, limitatamente al contenuto di sostanze grasse animali e vegetali.

### Voce di capitolato

**Fornitura di impianto per la separazione statica di oli e grassi d'origine vegetale e animale della serie SCM, realizzato con un monoblocco prefabbricato di calcestruzzo**

**armato vibrato ad alta resistenza, da interrare in opera completo di setti di delimitazione camera grassi.**

### La fornitura comprende:

una vasca monoblocco, a pianta circolare, di calcestruzzo armato, munita di fondo, di copertura con chiusini d'ispezione e dei setti di separazione della camera grassi.

### Varianti alla fornitura

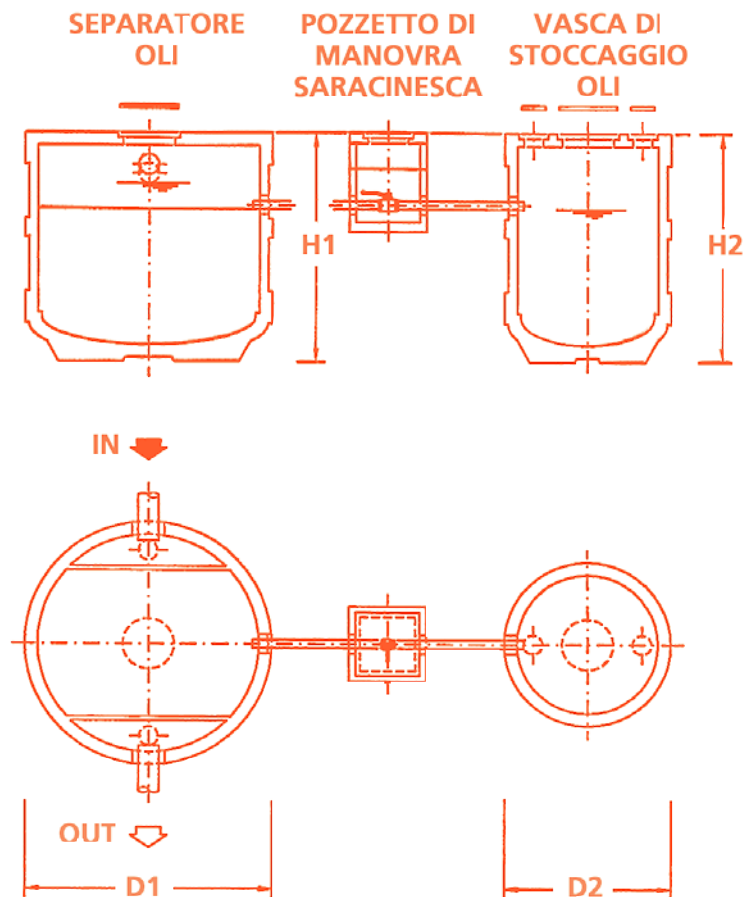
I separatori possono essere realizzati con elementi componibili prefabbricati di calcestruzzo armato vibrato ad alta resistenza da sigillare in opera, di facile e rapido montaggio **serie SC**.

Fino a 200 coperti sono inoltre disponibili separatori in polietilene ad alta densità **serie SCP**.

### Opzione

Vasca di stoccaggio oli e grassi, monoblocco in calcestruzzo armato, completa di tubazioni e valvole di collegamento alla camera grassi del separatore, per lo scarico degli oli flottati. Questa alternativa riduce i tempi di svuotamento vasca e le relative spese di manutenzione.

**IDROACTIV** miscela enzimatica e colture batteriche, che favorisce l'eliminazione delle sostanze grasse e vegetali.



### Separatore

MODELLO	COPERTI	D 1	H 1	PESO
		cm	cm	t
1	da 0 a 70	151	200	3,1
2	da 71 a 120	192	180	4,2
3	da 121 a 200	192	250	5,2
4	da 201 a 300	244	220	7,0
5	da 301 a 400	244	250	7,7
6	da 401 a 500	244	260	7,9
7	da 501 a 600	244	290	8,5
8	da 601 a 700	244	290	8,5
9	da 701 a 800	244	350	9,5
10	da 801 a 900	244	350	9,5

### Vasca stoccaggio

MODELLO	D 2	H 2	PESO
	cm	cm	t
2	151	200	3,1
2	151	200	3,1
34	151	250	3,5
34	151	250	3,5
57	192	280	5,5
57	192	280	5,5
57	192	280	5,5
57	192	280	5,5
58	192	350	6,2
58	192	350	6,2