

Impiego

Trattamento primario delle acque grigie civili.
Il Dissabbiatore/Degrassatore viene installato in prossimità degli scarichi di cucina, lavanderia e bagni per separare grassi, schiume, oli vegetali e animali, ed altre particelle solide delle acque reflue.

Funzionamento

Il sistema sfrutta la forza di gravità per eliminare tutte quelle particelle solide caratterizzate da un peso specifico maggiore di quello dell'acqua e tali da depositarsi sul fondo della vasca. Inoltre, per galleggiamento, si separano gli oli, i grassi e le sostanze con peso specifico inferiore a quello dell'acqua; in questo modo si riduce la presenza di sostanze oleose che tendono a rivestire le materie biologiche impedendone l'ossidazione.

Manutenzione

Per la corretta gestione del DG/DG-PRO e per raggiungere i risultati depurativi richiesti, si prega di attenersi alle seguenti istruzioni:

- Ispezionare periodicamente (ogni 2 mesi) il DG/DG-PRO per verificare che non ci siano materiali grossolani pervenuti accidentalmente ad ostruire le condotte;
- Effettuare una volta l'anno (o più frequentemente se necessario) lo spurgo dei fanghi e degli oli e grassi separati. Lo spurgo deve essere affidato ad una ditta di autospurgo autorizzata.
- Come previsto dal Testo Unico sulle Acque (D.lgs. 152/06 e successive modificazioni), e suggerito dalla normale pratica igienica, ispezionare e lavare periodicamente il pozzetto fiscale.

Voce di capitolato

Dissabbiatore/Degrassatore realizzato in polietilene rotazionale, struttura monolitica priva di giunture dotata di foro di entrata e d'uscita, e coperchi di ispezione e prelievo idoneo per installazione interrata.

Il Dissabbiatore/Degrassatore è dimensionato secondo la norma UNI EN 1825-2:2003

Per il calcolo dei coperti è stato considerato lo scarico proveniente da cucine (coefficiente di densità $fd=1$), la temperatura delle acque reflue inferiore a 60°C (coefficiente di temperatura $ft=1$), l'uso di detergenti e sostanze di risciacquo (coefficiente per i detergenti e le sostanze di risciacquo $fr=1,3$), il volume d'acqua utilizzato per pasto di 50 litri (ristorante), come coefficiente del flusso di picco 8,5 (ristorante) e come durata media giornaliera di funzionamento 4 ore per i "coperti minimi" e 6 ore per i "coperti massimi".

PARAMETRI DI PROGETTO

NS = corrisponde alla grandezza nominale del degrassatore data dalla portata espressa in l/s moltiplicata per i coefficienti relativi alla temperatura, alla densità del grasso/olio e all'influenza dei detergenti, come indicato UNI EN 1825

Volume minimo degrassatore	l/NS	240
Concentrazione di oli e grassi animali e vegetali	mg/l	200

