



SGD31 - Separador de grasas

Poliéster

20 a 100 l/s

Decantador V100

N° bocas hombre: 2

EN 1825-1

■ Instalación enterrado o superficie.

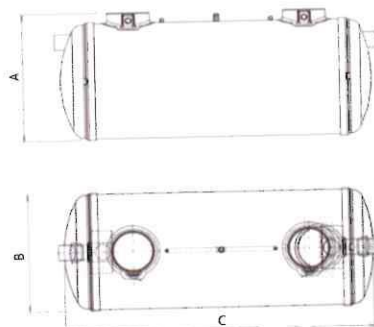
■ Separador de grasas con decantador V100 fabricado en PRFV.

■ Opcionales: Realce con rosca, aspiración a distancia, alarma de nivel de grasas, cinchas de anclaje para instalación en capa freática.



Referencia	Caudal nominal	A	B	C	Volumen decantador	Volumen separador	PVP
		mm	mm	mm	l	l	€
SGD.3/25020-SP	20	2700	2500	3540	3320	9238	Consultar
SGD.3/25025-SP	25	2700	2500	4050	3735	10542	Consultar
SGD.3/25030-SP	30	2700	2500	4640	4353	12286	Consultar
SGD.3/25035-SP	35	2700	2500	5000	4332	12605	Consultar
SGD.3/25040-SP	40	2700	2500	5550	4860	14140	Consultar
SGD.3/25045-SP	45	2700	2500	6100	5387	15675	Consultar
SGD.3/25050-SP	50	2700	2500	6660	5924	17237	Consultar
SGD.3/25060-SP	60	2700	2500	7760	6979	20307	Consultar
SGD.3/25070-SP	70	2700	2500	8870	8044	23405	Consultar
SGD.3/25080-SP	80	2700	2500	9980	9109	26503	Consultar
SGD.3/25090-SP	90	2700	2500	11080	10164	29572	Consultar
SGD.3/25100-SP	100	2700	2500	12190	11228	32670	Consultar

Para más información consultar la ficha técnica en www.simop.es e introducir SGD31 en el buscador.



Accesorios para separadores de grasas

Dispositivos de aviso automático para separadores de grasas

Los dispositivos de aviso automático ayudan a realizar un mantenimiento óptimo de los separadores de grasas, ya que avisan cuando se debe proceder al vaciado de las grasas que acumulan.

Referencia	Descripción	PVP
		€
ANG-14320E	Alarma de nivel para separador de grasas	637

Para más información consultar la ficha técnica en www.simop.es e introducir 6682 en el buscador.



BIX - Separador de grasas

Acero inoxidable

1 a 10 l/s

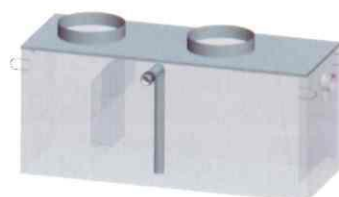
Decantador V100

EN 1825-1

■ Instalación enterrado o superficie.

■ Separador de grasas con decantador integrado de volumen 100 l por cada l/s de caudal nominal (V100).

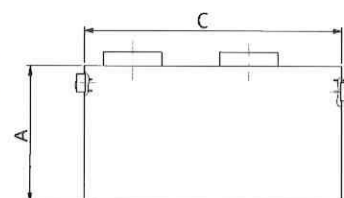
■ Equipado con acceso tipo «chimenea», sin tapas.



Referencia	Caudal nominal	A	Ancho	C	Volumen decantador	Volumen separador	DN Conexión	Bocas	PVP
	l/s	mm	mm	mm	l	l		nº	€
BI01XAMCH	1	915	670	765	100	240	110	1	2.421
BI02XAMCH	2	1150	765	1335	200	711	110	1	4.072
BI04XAMCH	4	1150	765	2000	400	973	110	2	5.834
BI05XAMCH	5	1200	1015	2000	500	1324	110	2	6.251
BI06XAMCH	6	1200	1015	2665	600	1827	160	2	6.855
BI08XAMCH	8	1200	1015	3330	800	2239	160	2	10.109
BI10XAMCH	10	1200	1015	3995	1000	2562	160	2	11.513

Para más información consultar la ficha técnica en www.simop.es e introducir BIX en el buscador.

Se dispone de realces para los separadores de grasas. Consultar con equipo comercial SIMOP.



BIXAT - Separador de grasas

Acero inoxidable

1 a 10 l/s

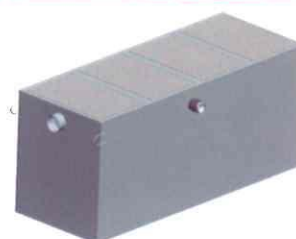
Decantador V100

EN 1825-1

■ Instalación enterrado o superficie.

■ Separador de grasas con decantador integrado de volumen 100 l por cada l/s de caudal nominal (V100).

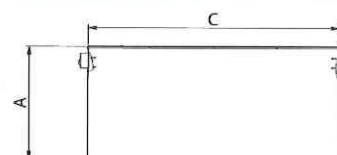
■ Equipado con accesibilidad total y tapa hidráulica.



Referencia	Caudal nominal	A	Ancho	C	Volumen decantador	Volumen separador	DN Conexión	Tapas	PVP
	l/s	mm	mm	mm	l	l		nº	€
BI01X025B	1	915	670	765	100	240	110	1	2.516
BI02X025B	2	1150	765	1335	200	711	110	2	4.494
BI04X025B	4	1150	765	2000	400	973	110	3	6.044
BI05X030B	5	1200	1015	2000	500	1324	110	3	6.765
BI06X030B	6	1200	1015	2665	600	1827	160	4	8.419
BI08X030B	8	1200	1015	3330	800	2239	160	5	11.085
BI10X030B	10	1200	1015	3995	1000	2562	160	6	11.628

Para más información consultar la ficha técnica en www.simop.es e introducir BIXAT en el buscador.

Se dispone de realces para los separadores de grasas. Consultar con equipo comercial SIMOP.





6630 - Separador de grasas

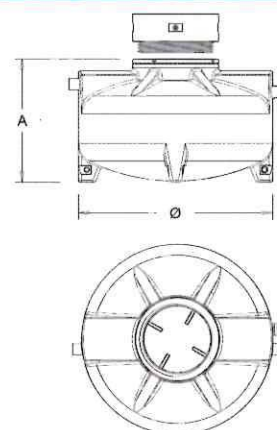

Polietileno
1 a 7 l/s
Decantador V100
Capa Freática
EN 1825-1

- Instalación enterrado o superficie.
- Separador de grasas con decantador integrado de volumen 100l por cada l/s de caudal nominal (V100).
- Implantación en viviendas unifamiliares, pequeñas colectividades, hostelería e industrias (cantinas y comedores).
- Permite su instalación en presencia de capa freática.



Referencia	Caudal nominal l/s	A mm	Ø mm	Volumen decantador l	Volumen separador l	PVP €
SG2/6630/01	1	765	1244	103	262	1.485
SG2/6630/02	2	1059	1244	205	509	1.608
SG2/6630/03	3	1356	1244	306	756	1.960
SG2/6630/04	4	1100	1720	416	982	2.208
SG2/6630/05	5	1330	1720	526	1228	2.606
SG2/6630/06	6	1475	1720	612	1468	2.674
SG2/6630/07	7	1635	1720	722	1720	2.786

Para más información consultar la ficha técnica en www.simop.es e introducir 6630 en el buscador.



6615 - Separador de grasas

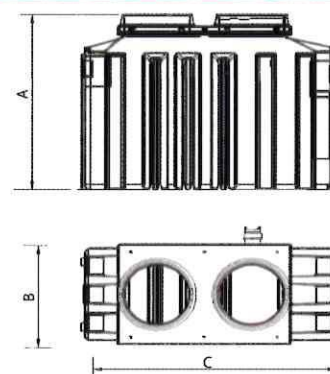

Polietileno
8 y 10 l/s
Decantador V100
EN 1825-1

- Instalación enterrado.
- Separador de grasas con decantador integrado de volumen 100l por cada l/s de caudal nominal (V100).
- Implantación en viviendas unifamiliares, pequeñas colectividades, hostelería e industrias (cantinas y comedores).



Referencia	Caudal nominal	A mm	B mm	C mm	Volumen decantador l	Volumen separador l	PVP €
SG2/6615/08/00	8	2050	1540	2340	800	2350	5.414
SG2/6615/10/00	10	2050	1540	2340	1000	2490	6.168

Para más información consultar la ficha técnica en www.simop.es e introducir 6615 en el buscador.



SG21 - Separador de grasas



Polietileno

1 a 18 l/s

Sin decantador

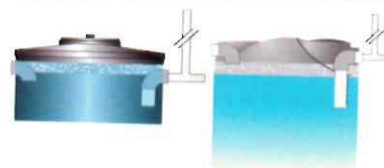
EN 1825-1

Instalación enterrado o superficie ⁽¹⁾.

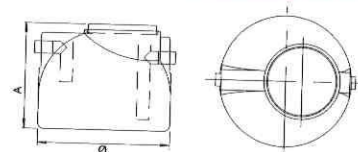
Implantación en viviendas unifamiliares, pequeñas colectividades, hostelería e industrias (cantinas y comedores).

Puede añadirse un decantador previo independiente de manera opcional. Ver página 19.

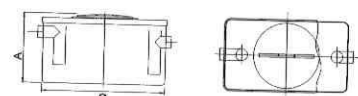
⁽¹⁾ Excepto el modelo SG2/03/01 que solo puede instalarse en superficie. El resto pueden ir en superficie o enterrados.



Referencia	Caudal nominal l/s	A mm	Ø mm	Volumen separador l	PVP €
SG2/03/01	1	650	680 x 1140	263	421
SG2/05/02	2	935	1160	589	505
SG2/10/03	3	1350	1160	1029	722
SG2/15/06	6	1300	1550	1496	938
SG2/30/09	9	1535	1930	2694	1.522
SG2/60/12	12	1980	2400	5665	3.030
SG2/80/18	18	2395	2400	5292	3.718



Resto de modelos



SG2/03/01

Para más información consultar la ficha técnica en www.simop.es e introducir SG21 en el buscador.

SGD21 - Separador de grasas



Polietileno

1 a 18 l/s

Decantador V100

EN 1825-1

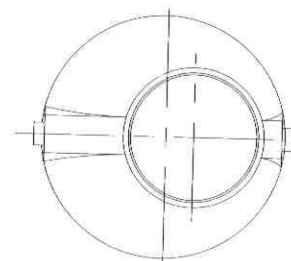
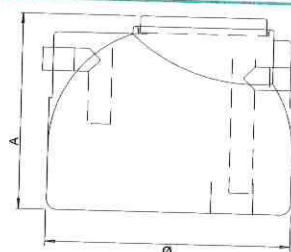
Instalación enterrado o superficie.

Separador de grasas con decantador integrado de volumen 100 l por cada l/s de caudal nominal (V100).

Implantación en viviendas unifamiliares, pequeñas colectividades, hostelería e industrias (cantinas y comedores).



Referencia	Caudal nominal l/s	A mm	Ø mm	Volumen decantador l	Volumen separador l	PVP €
SGD2/05/01	1	935	1160	159	430	518
SGD2/10/03	3	1350	1160	301	728	738
SGD2/20/05	5	1555	1550	509	1538	1.074
SGD2/30/07	7	1535	1930	702	2207	1.422
SGD2/40/10	10	1875	1930	1009	2485	1.877
SGD2/60/12	12	1980	2400	1221	4444	3.068
SGD2/100/18	18	2395	2400	1809	5677	4.146



Para más información consultar la ficha técnica en www.simop.es e introducir SGD21 en el buscador.



6611 - Separador de grasas

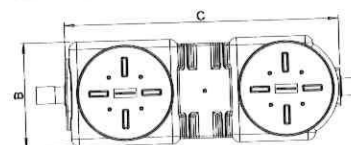
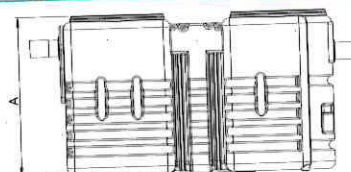

Polietileno
1 y 2 l/s
Decantador V100
Paso por puerta
EN 1825-1

- Instalación superficie.
- Separador de grasas con decantador integrado de volumen 100 l por cada l/s de caudal nominal (V100).
- Separador de grasas con anchura de 700 mm que permite su paso por puertas para instalación en recintos ya construidos.



Referencia	Caudal nominal	A	B	C	Volumen decantador	Volumen separador	PVP
	l/s	mm	mm	mm	l	l	€
SG2/6611/01	1	1060	700	1246	100	380	1.522
SG2/6611/02	2	1060	700	1827	200	515	1.813

Para más información consultar la ficha técnica en www.simop.es e introducir 6611 en el buscador.



6612 - Separador de grasas APOLLO

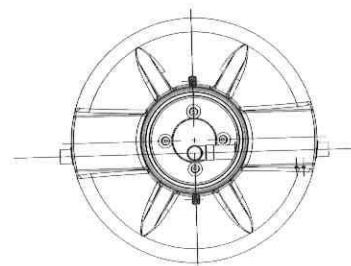
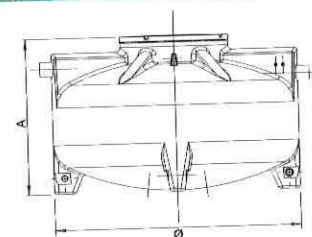

Polietileno
1 a 7 l/s
Decantador V100
EN 1825-1

- Instalación enterrado o superficie.
- Separador de grasas con decantador integrado de volumen 100l por cada l/s de caudal nominal (V100).
- En caso de presencia de capa freática elegir el modelo 6630 (ver página 60).



Referencia	Caudal nominal	A	Ø	Volumen decantador	Volumen separador	PVP
	l/s	mm	mm	l	l	€
SG2/6612/01	1	765	1244	103	262	1.440
SG2/6612/02	2	1059	1244	205	509	1.542
SG2/6612/03	3	1356	1244	306	756	1.645
SG2/6612/04	4	1100	1720	416	982	2.040
SG2/6612/05	5	1330	1720	526	1228	2.324
SG2/6612/06	6	1475	1720	612	1465	2.386
SG2/6612/07	7	1635	1720	722	1720	2.571

Para más información consultar la ficha técnica en www.simop.es e introducir 6612 en el buscador.



6604 - Acumulador de grasas bajo fregadero

Polietileno

■ Instalación superficie.

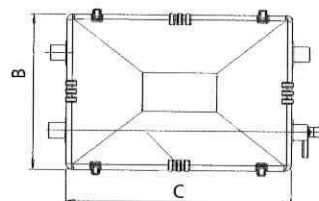
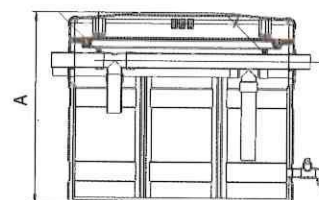
■ Este equipo no es un separador de grasas según la norma 1825-1 porque su caudal nominal es menor de los 1 l/s que indica la norma UNE EN 1825-1 como tamaño mínimo. Su función es muy similar a los separadores de grasas acumulando materias sólidas y aceites de origen animal o vegetal procedentes de aguas grises.

■ De tamaño reducido, puede implantarse en lugares donde el espacio sea reducido.



Referencia	A	B	C	Volumen acumulador	PVP
	mm	mm	mm	l	€
BG2/6604/12-P	495	400	605	80	741

Para más información consultar la ficha técnica en www.simop.es e introducir 6604 en el buscador.



BG21 - Acumulador de grasas bajo fregadero

Polietileno

■ Instalación superficie.

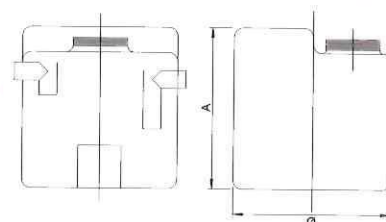
■ Este equipo no es un separador de grasas según la norma 1825-1 porque su caudal nominal es menor de los 1 l/s que indica la norma UNE EN 1825-1 como tamaño mínimo. Su función es muy similar a los separadores de grasas acumulando materias sólidas y aceites de origen animal o vegetal procedentes de aguas grises.

■ De tamaño reducido, puede implantarse en lugares donde el espacio sea reducido.



Referencia	Caudal nominal	A	Ø	Volumen acumulador	Vol. acumulación grasas	PVP
	l/s	mm	mm	l	l	€
BG2/050	0,58	450	430	40	10	108
BG2/100	0,78	660	510	94	15	136

Para más información consultar la ficha técnica en www.simop.es e introducir BG21 en el buscador.



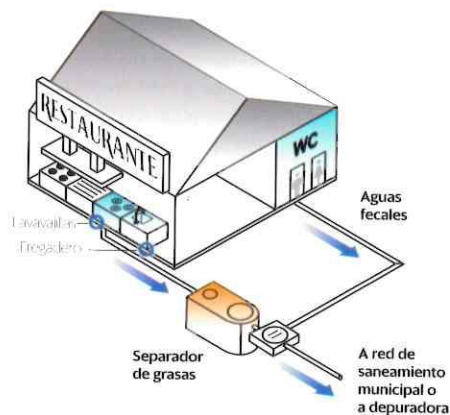
SEPARADORES DE GRASAS

¿QUÉ SON?

Los separadores de grasas son equipos para tratar el agua que pueda estar contaminada con grasas de origen animal y/o vegetal antes de verter a red o al medio natural.

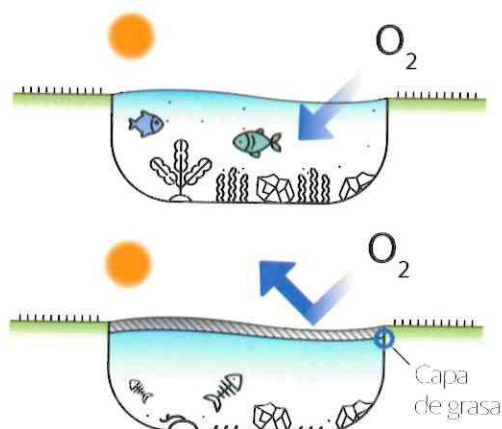
Estos equipos se instalan para separar las grasas de las aguas residuales que generan en plantas y establecimientos comerciales e industriales como por ejemplo:

- Cocinas que preparan comidas a gran escala, tales como las de los restaurantes, hosterías, hoteles, estaciones de servicio, comedores, instalaciones de asados y frituras, comidas rápidas, etc...
- Puntos de preparación o distribución de alimentos preparados.
- Mataderos, carnicerías, fábricas de productos cárnicos y embutidos.
- Plantas de aderezo de aceitunas, almazaras de aceite y refinerías de aceite vegetal.
- Tostaderos, fábricas de patatas fritas o margarinas.



¿POR QUÉ?

- Las grasas de origen animal o vegetal pesan menos que el agua y forman una película en su superficie. Esta película interfiere en el intercambio de gases: entrada de O_2 al agua y salida de CO_2 del agua y en casos extremos pueden llegar a producir la acidificación del agua junto con bajos niveles del oxígeno disuelto, además de interferir en la penetración de la luz solar.
- Esto es nocivo para la vida en el medio natural acuático y complica notablemente los procesos de depuración si se vierten a la red general de alcantarillado.



¿QUÉ NORMATIVAS APLICAN?

La normativa específica para los separadores de grasas es la UNE EN 1825 Separadores de grasas. La norma tiene dos partes.

UNE EN 1825-1

Parte 1: Principios de diseño, características funcionales, ensayos, marcado y control de calidad

Esta parte define:

- Como deben estar fabricados los equipos.
- Cuales deben ser sus características, ensayos, marcajes y control de calidad.

Todo separador de grasas ha de estar fabricado conforme a esta normativa.

UNE EN 1825-2

Parte 2: Selección del tamaño nominal, instalación, funcionamiento y mantenimiento

Esta parte nos indica los criterios necesarios para elegir el separador de grasas más adecuado a cada situación teniendo en cuenta la naturaleza de la instalación y cómo serán las aguas a tratar.

En SIMOP tenemos un Departamento Técnico con más de 30 años de experiencia que le ayudará a elegir la opción más adecuada para cada instalación. Contacte con nuestro equipo comercial.