



R&O



FLOTADOR DE GRASAS DINÁMICO AIREADO

VENTAJAS

- ✓ Equipo llave en mano
- ✓ Conjunto compacto
- ✓ Gran facilidad de transporte
- ✓ Puesta en marcha económica
- ✓ Calidad y vida útil
- ✓ Calderería de acero inoxidable

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

- Después de una estación elevadora y un posible tamizado, las aguas no tratadas son transportadas hacia el flotador de grasas dinámico aireado.
- Las microburbujas generadas por la turbina de desengrase patentada AEROFLO® garantizan la flotación de las partículas de grasa. El colchón de grasa que se forma de esta manera en la superficie se evacua a través de un brazo rascador.

PRINCIPALES APLICACIONES

- ▶ Antes de tratamiento principal o conexión a la red

- Indicado para :

- Mataderos
- Conserveras
- Platos cocinados
- Queserías

- ▶ Pretratamiento compacto con integración de una estación elevadora, un tamiz rotativo y un compactador de residuos

RENDIMIENTO CON TAMIZADO FINO

SECO	40 al 70 %	DQO	20 al 30 %
DBO ₅	30 al 40 %	Sólidos en suspensión	50 al 80 %



CARACTERÍSTICAS

Capacidad de 12 a 50 m³/h

TIPO	DIÁMETRO	ALTURA	CAPACIDAD*
PF 3000	1,60 m	2,20 m	12 m ³ /h
PF 4000	1,80 m	2,40 m	16 m ³ /h
PF 6000	2,00 m	2,80 m	24 m ³ /h
PF 8000	2,20 m	3,10 m	32 m ³ /h
PF 10000	2,40 m	3,00 m	40 m ³ /h
PF 12500	2,50 m	3,25 m	50 m ³ /h

*para un tiempo de retención de 15 mm

EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR	PU	VELOCIDAD	ALIMENTACIÓN	IN
AEROFLO® F 206**	0,65 kW	1450 rpm	400 V/Tri/50 Hz	2,7 A
Motorreductor rascador	0,12 kW	17 rpm	400 V/Tri/50 Hz	0,52 A

** rueda especial para mataderos

