



Aco lanza una solución *online* para calcular qué separador de grasas necesita cada cocina

20-01-2020

El volumen de residuos y grasas que se genera en una cocina central de un hospital es muy diferente del que se produce en una cocina de un comedor escolar o en un restaurante de empresa. A pesar de las diferencias, todas estas actividades deben contar con un separador de grasas conforme a normativa

[EN 1825](#) con la finalidad de evitar que los residuos y las grasas acaben contaminando las aguas de los ríos y lagos. Aco dispone de una gama completa de separadores de grasas para todo tipo de instalaciones y cuenta con un 'Planificador de Separador de Grasas' *online* y gratuito que facilita la selección de la solución más adecuada para cada proyecto.

Además de los residuos reciclables (vidrio, cartón, papel...), en una cocina profesional también se generan residuos grasos como los aceites, sean estos de origen vegetal o animal. Desechar estos líquidos, incluso en cantidades pequeñas, por fregaderos, inodoros o sumideros que forman parte de la red de saneamiento de una cocina, es una práctica que implica:

- Daños en las tuberías de las aguas residuales, que pueden acabar provocando su deterioro o atascos.
- Generación de vapores y olores tóxicos y desagradables; además de que es un material que se acaba convirtiendo en alimento de plagas como ratas, cucarachas, etc.
- Al ser residuos que cuestan de eliminar en las estaciones de tratamiento de aguas residuales (EDAR), se incrementan los costes de depuración de las aguas afectadas.
- Y finalmente, en nuestro medio ambiente, contribuyen a proliferar la formación de una película superficial en aguas de ríos o lagos que afecta al intercambio de oxígeno y perjudica a los seres vivos de los ecosistemas que nos rodean.

Por todo ello, aquellas actividades comerciales, como ocurre en las cocinas industriales o en las plantas de procesamiento de carne en la industria alimentaria, que generan aguas residuales deben tomar las medidas necesarias, y tienen la obligación de instalar separadores de grasa tipo EN 1825 para separar correctamente la grasa y el aceite orgánico, del agua.

Un separador de grasas es un sistema de tratamiento de aguas residuales que gestiona las grasas de origen animal o vegetal.

Permite la separación y almacenamiento de los aceites, jabones y otras sustancias contaminantes de densidad inferior para evitar que vayan a las redes de saneamiento y acaben contaminando ríos y mares. Las grasas que genera una industria o establecimiento hotelero deben tratarse antes de que lleguen al sistema de canalización de aguas, puesto que pueden solidificarse y obstruir cualquier sistema de tratamiento de aguas residuales o generar malos olores. Por esta razón, deben instalarse antes de cualquier equipamiento de tratamiento de aguas residuales, como fosas o depuradoras.

Tipologías de separadores de grasas

Son soluciones técnicas de funcionamiento complejo, fabricadas con materiales de alta calidad y resistencia como polietileno o de plástico reforzado por vidrio (*Glass Reinforced Plastic* o GRP). Para elegir el tipo de separador de grasas que mejor conviene, por ejemplo, para un proyecto de cocina industrial, se tendrá que valorar principalmente el tipo de instalación del separador, el tamaño nominal o capacidad necesaria y el mantenimiento posterior. Aco cuenta, además, con diferentes tipos de diseño oval, redondo, vertical u horizontal, para poder adaptarse al espacio destinado a su instalación.

Según las necesidades de cada espacio, Aco suministra un sistema de separador de grasas que puede ser por decantación o biológico, y con instalación de superficie o enterrada, o incluso móviles.

Los separadores enterrados pueden fabricarse en polietileno, como es el caso de la gama 'Lipumax PB' o 'Lipumax PD', o en el GRP (*Glass Reinforced Plastic*), como es el caso de la gama 'Lipumax G'. Los de superficie se fabrican en polietileno y pueden presentarse con decantador de lodos integrado según UNE EN-1825 como la gama 'Lipujet' de Aco o ser de disposición parcial con extracción de lodos y grasas manual, en la que encontraríamos la gama 'Lipator'. Adicionalmente, Aco cuenta con separadores de grasas móviles como 'Lipumobil'.

En algunos casos, existen zonas donde se aplican regulaciones exigentes para las sustancias lipofílicas, por lo que es necesario tomar medidas adicionales e incorporar un sistema de tratamiento biológico de aguas residuales como los separadores biológicos FSS y FSP de Aco. Esta tecnología mantiene los niveles de sustancias lipofílicas de baja volatilidad de manera permanente y fiable por debajo de los límites reglamentarios. También reduce con efectividad los niveles de COD y BOD5, pH y los volúmenes de sedimentación de sólidos.

La capacidad y el mantenimiento son dos aspectos que están muy ligados. En el momento de calcular el tamaño nominal y volumen de almacenamiento con el que debe contar el separador de grasas, hay que tener en cuenta que, si se elige uno pequeño, la capacidad será en consecuencia menor, pero además tendrá plazos de mantenimiento cortos. En cambio, si el separador de grasas es grande, la capacidad será también mayor, y los plazos de mantenimiento serán más largos. Los productos de Aco pueden medir automáticamente el nivel de grasa, de modo que el operario sabe cuándo tiene que vaciarlo. Con ello consigue que la limpieza y la eliminación automáticas reduzcan los costes y mejoran la seguridad.

Planificador *online* del separador de grasas

Todas estas variables juegan un papel importante, pero hay muchas otras características o peculiaridades del lugar donde se va instalar el separador de grasas que se tienen que tener en cuenta. Para que desde un cocinero a un ingeniero especializado puedan elegir el tipo de solución que les conviene, Aco ha creado una herramienta *online* que permite planificar y calcular la mejor opción teniendo en cuenta el equipamiento de cocina y las válvulas de salida y por número de comidas servidas en cocinas comerciales (en el caso de la industria alimentaria, por las características de establecimientos de procesamiento de carne).

Además de contar con un sistema de tratamiento de grasas, el planificador de una cocina tiene que tener en cuenta que las zonas de recogidas de agua (fregaderos, vertederos o sumideros) deben ser de fácil mantenimiento, contar con sifones registrables y desmontables que garanticen la limpieza. Aco dispone para dar respuesta a estas necesidades de su gama 'Hygiene First'. Esta gama de soluciones fabricada bajo las premisas del diseño higiénico garantiza la inocuidad de las zonas de trabajo en la industria y en la hostelería, a la vez que tratan y gestionan el drenaje del agua residual que se produce en estos entornos.

Contacta con [Aco Iberia](#) o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [DSA de Aco evalúa los sistemas de drenaje de agua para prevenir la contaminación alimentaria](#)
- [Aco: soluciones higiénicas para el tratamiento de aguas residuales en cocinas profesionales](#)
- [Aco presenta en el CRC su gama de soluciones higiénicas para drenar agua residual en cocinas](#)
- [Aco mejora la gestión de agua y grasas en cocinas industriales con 'Hygiene First'](#)