GIRHSA



PRETRATAMIENTO · SECTOR COMERCIAL E INDUSTRIAL

# Trampas de grasa automáticas

Separación continua de grasas y aceites, sin limpiezas manuales. Protegen sus drenajes y su planta de tratamiento, y recuperan el aceite como un producto valorizable.

**GIRHSA · Gestión Integrada de Recursos Hídricos S.A.**
+502 4009 6061 · info@girhsa.com · girhsa.com

Hecho en Guatemala

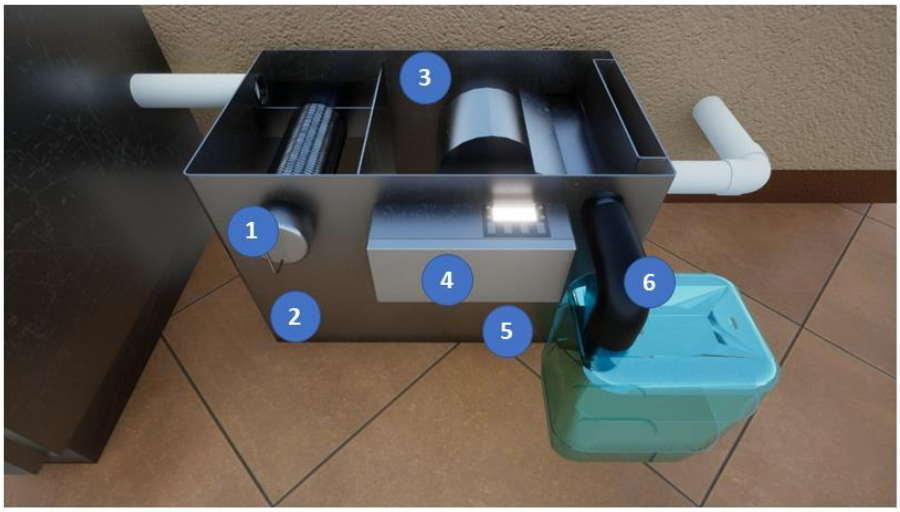
CÓMO FUNCIONA

# Separación termohidráulica automática

El separador de agua y aceite incorpora un proceso de separación automática por separación térmica-hidráulica de las grasas. Está construido en acero inoxidable 304, con la menor cantidad posible de elementos móviles, para un mantenimiento mínimo y una larga vida útil en ambientes exigentes.

Un calentamiento automático a temperatura constante, con control inteligente, mejora la separación del aceite residual sólido. El control electrónico permite configurarla para todos los horarios de operación de su cocina.

1. Cesta de sólidos
2. Construcción en SS304
3. Separador de aceites
4. Control box
5. Control térmico
6. Canal separador de aceite
7. Clarificador de salida




## Ventajas

- Sin limpiezas manuales: la grasa se separa y extrae de forma continua y programada.
- Evita tuberías tapadas, malos olores y emergencias sanitarias.
- Mejora la eficiencia de su planta de tratamiento y reduce su consumo de energía.
- El aceite recuperado es limpio y tiene valor para reciclaje (economía circular).
- Construcción robusta en acero inoxidable 304.

FICHA TÉCNICA

# Modelos según su caudal

| Modelo | Entrada / salida (NPT) | Caudal máximo | Dimensiones (L × A × h) | Calentamiento |
|---|---|---|---|---|
| TG-15 | 2" / 2" | 15 gpm | 640 × 580 × 365 mm | 800 W |
| TG-20 | 2" / 2" | 20 gpm | 690 × 595 × 445 mm | 800 W |
| TG-30 | 3" / 3" | 30 gpm | 920 × 605 × 445 mm | 1.200 W |

Le ayudamos a elegir el modelo según los lavaderos y equipos de su cocina. Todos los modelos incluyen cesta de sólidos, separador de aceites, canal separador de aceite, control térmico, caja de control y clarificador de salida.

## Complementos y servicios GIRHSA

- Bacterias específicas para proteger tuberías de cocinas y restaurantes, desde 1 onza diaria.
- Limpieza de trampas de grasa convencionales y retiro controlado de la grasa con camión de vacío propio.
- Certificados de disposición y seguimiento (tracking) de sus residuos.
- Integración con nuestras plantas de tratamiento modulares MBBR y MBR.

### Solicite su cotización

WhatsApp +502 4009 6061 · info@girhsa.com · girhsa.com/contacto