

## Vasche condensagrassi

I detersivi, i grassi e le alte temperature contenute nei liquami domestici ostacolano il funzionamento degli impianti di trattamento atti a ricevere tali reflui in quanto inibiscono i processi di sedimentazione e proliferazione batterica.

È utile predisporre quindi una rete di fognatura solo per gli scarichi di acque bianche usate (scarico del secchiaio, lavandini, lavatrice, lavastoviglie, e scarichi di acque dei bagni, vasca, doccia, lavandino, bidet) separandoli dalle acque nere dei WC.

I grassi presenti nell'acqua e le schiume dei detersivi vengono separati in appositi manufatti formati da una vasca circolare o rettangolare divisa in scomparti: nel primo vano, il più grande, si raccolgono i residui grossolani di cibo che riescono a passare dallo scarico del secchiaio e un notevole quantitativo di grasso e schiuma galleggiante; nel secondo dopo un passaggio dal fondo, si accumula ancora del grasso; nel terzo, dopo un ulteriore passaggio dal fondo, l'acqua è pressochè privata ormai dall'elevata concentrazione di detergenti combinati con il grasso e si presenta chiarificata.

Il passaggio dal fondo attraverso i setti divisori permette il raffreddamento del reflu e la solidificazione dei grassi in soluzione. Un tempo sufficientemente ampio di ritenzione e l'instaurarsi di zone di calma (soprattutto nei vani piccoli) consente una efficiente separazione dei materiali sedimentabili e di quelli flottanti.

Il dimensionamento viene effettuato considerando il tempo di ritenzione del reflu in vasca su una portata media di punta bianca. Per il processo di flottazione grassi e quello di sedimentazione fanghi i volumi e le superfici vengono verificate sulla base di dati bibliografici.

Per quanto riguarda le mense e i ristoranti, l'unità considerata è il pasto servito (non il numero di posti a sedere).

**Al fine di garantire un ottimale funzionamento del manufatto è quindi consigliabile:**

- 1) Separare le acque grasse provenienti dalla cucina da quelle maggiormente saponose provenienti dai bagni immettendole in due manufatti distinti.
- 2) Posizionare le vasche il più vicino possibile al punto di immissione delle condotte di scarico nel terreno al fine di assicurare la non solidificazione dei grassi e dei saponi nelle condotte.
- 3) Valutare periodicamente l'efficienza del trattamento ed effettuare la pulizia. All'avviamento e dopo ogni svuotamento è indispensabile riempire il manufatto di acqua pulita.
- 4) Non eccedere nell'uso di prodotti detergenti, ma rispettare sempre le dosi consigliate dal produttore.
- 5) Posizionare una curva in pesca nell'ultimo vano, in modo da incrementare l'efficienza depurativa.

Data la natura delle acque trattate si consiglia di provvedere alla pulizia e al vuotamento dell'impianto con periodicità così come per tutti gli altri impianti di depurazione.

*Nota per la lettura delle tabelle*

- Le dimensioni sono indicative e soggette a variazioni dovute al processo di fabbricazione.
- Gli anelli di prolunga aumentano le persone servite. Dovendo aumentare le persone servite è consigliabile non eccedere in profondità ma optare per il modello di diametro maggiore. Indicativamente, per i ns. manufatti l'altezza massima consigliata è pari a circa 1,3 volte il diametro.

Per ulteriori approfondimenti è disponibile la pubblicazione "**NORME TECNICHE DI DEPURAZIONE**" la cui stesura è stata curata dalla **BOER DEPURAZIONI S.R.L.**

Il nostro ufficio tecnico è a disposizione per effettuare il corretto calcolo degli abitanti serviti in funzione della natura e portata dei reflui e della tipologia e destinazione d'uso.

**Le vasche condensagrassi con dimensione nominale maggiore di 1 e destinate a trattare reflui provenienti da mense, attività di ristorazione e realtà industriali e commerciali con acque di processo contenenti grassi ed oli animale e vegetali, devono possedere i requisiti previsti dalla Norma UNI EN 1825-1:2004 e quindi essere provviste di marcatura CE e relativa dichiarazione di conformità.**