

SEPARADORES DE GORDURAS DE BANCADA

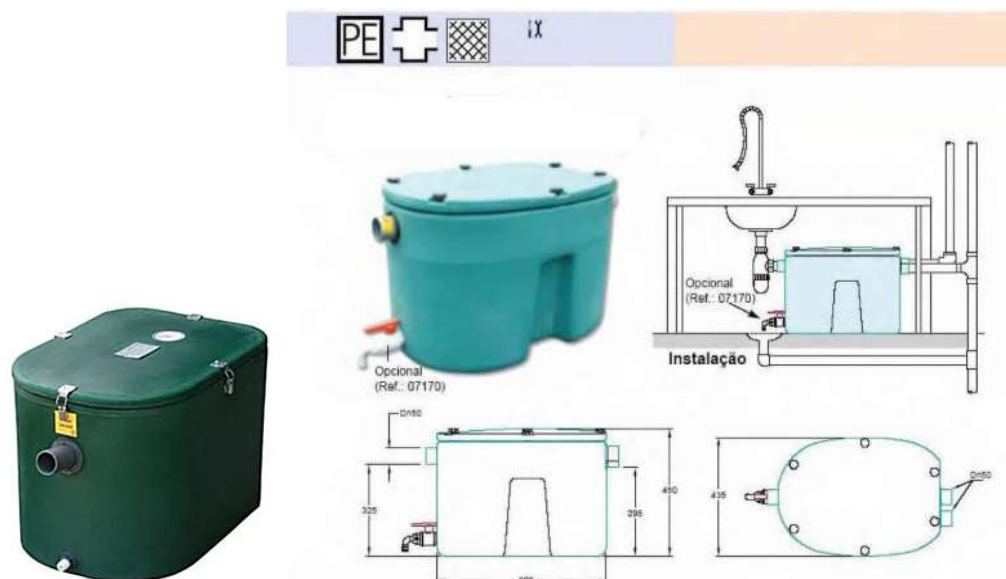
Descrição e características:

As gorduras, óleos vegetais e animais, são compostos poluentes que fazem parte da constituição dos óleos de cozinha tais como óleo de fritar, margarinas, manteigas.

O Separador de Gorduras é um equipamento de tratamento físico das águas oleosas contaminadas com gorduras, através do qual, se obtém a separação dos óleos presentes em águas residuais oleosas, conseguindo atingir um valor de descarga de acordo com o exigido na legislação vigente, o Decreto de Lei 236/98 de 1 de Agosto. Tem como objetivo reduzir a concentração dos óleos e gorduras na descarga para um valor inferior a 15 mg/l.

As águas oleosas contaminadas com gorduras resultam do funcionamento de várias atividades, tais como: cantinas, restaurantes, talhos, matadouros e praças de restauração.

O Separador de Gorduras, pré-fabricado em PEAD foi concebido, de acordo com as Normas EN-1825-1, para receber a totalidade das águas oleosas produzidas nas instalações, não estando preparado para receber óleos usados concentrados. Não é igualmente permitido o encaminhamento de águas residuais domésticas para o Separador de Gorduras.



(IMAGEM ILUSTRATIVA)

Separador de Gorduras de Bancada

Ref.	Caudal (L/seg.)	Volume (L)	Largura (mm)	Compr. (mm)	Altura (mm)	Tampa (mm)	Tubagem (mm)
SG100	0,5	100	420	580	420	Retangular Abertura total	DN50
SG200	0,75	200	560	1050	710		DN110