



Separadores de gorduras com separador de lamas: que dimensão escolher?

2.1 - Método de cálculo de acordo com a norma NF EN1825-2

Para a dimensão dos separadores de gorduras com separador de lamas e separadores de gorduras e féculas, o método de cálculo segundo a norma NF EN 1825-2 é o seguinte:

$$TN = N.^{\circ} \text{ refeições} \times V \text{ refeições} \times fd \times ft \times fr \times \frac{fq}{(3600 \times \text{tempo de funcionamento diário})}$$

fd: Fator de Densidade; ft: Fator de Temperatura; fr: Fator de Detergente; fq: Fator de Ponta.

2.2 - Fatores determinantes de acordo com a norma NF EN1825-2

Fatores	Restaurante			Hospital	Cantina (sem preparação)
	1 serviço	2 serviços	Hotel restaurante		
Tempo de funcionamento diário (h)	8	16	16	16	8
Fator Temperatura (1: T°C < 60°C) (ft)	1	1	1	1	1
Fator detergente / 1,3; presença detergentes (fr)	1,3	1,3	1,3	1,5	1,3
Fator de ponta (fq)	8,5	8,5	5	13	20
Base V / refeições (litros)	50	50	100	20	5

Notas: ft considerado = 1 (T°C < 60°C); se T°C > 60°C, multiplicar TN por 1,5; para o mesmo n.º de refeições, a dimensão nominal é inversamente proporcional ao tempo de atividade diária.

2.3 - Quadro de seleção de separadores de gorduras com separador de lamas

Restaurante ⁽²⁾			Hospital	Estabelecimento com cozinha profissional	Cantina (sem preparação)	Aplicações industriais específicas	TN	Separadores de gorduras com separador de lamas			
Número de refeições								Polietileno		Inox	
1 serviço	2 serviços	Hotel restaurante	N.º refeições / dia			Sem coluna de despejo	Com coluna de despejo	Sem coluna de despejo	Com coluna de despejo		
≤ 52	≤ 104	≤ 89	≤ 148	≤ 101	≤ 222	1	YG0500E	YG1000E	BDG01I	BDGA01I	
≤ 78	≤ 156	≤ 133	≤ 222	≤ 151	≤ 332	1,5	YG0501E	YG1001E	BDG01I	BDGA01I	
≤ 104	≤ 209	≤ 177	≤ 295	≤ 201	≤ 443	2	YG0502E	YG1002E	BDG02I	BDGA02I	
≤ 156	≤ 313	≤ 266	≤ 443	≤ 302	≤ 665	3	YG0503E	YG1003E	BDG03I	BDGA03I	
≤ 209	≤ 417	≤ 354	≤ 591	≤ 403	≤ 886	4	YG0504E	YG1004E	BDG04I	BDGA04I	
≤ 261	≤ 521	≤ 443	≤ 738	≤ 503	≤ 1108	5	YG0505E	YG1005E	BDG06I	BDGA06I	
≤ 313	≤ 626	≤ 532	≤ 886	≤ 604	≤ 1329	6	YG0506E	YG1006E	BDG06I	BDGA06I	
≤ 417	≤ 834	≤ 709	≤ 1182	≤ 806	≤ 1772	8	EG0508C	EG1008C	BDG08I	BDGA08I	
≤ 521	≤ 1043	≤ 886	≤ 1477	≤ 1007	≤ 2215	10	EG0510C	EG1010C	BDG10I	BDGA10I	
≤ 626	≤ 1251	≤ 1063	≤ 1772	≤ 1208	≤ 2658	12	EG0512C	EG1012C	-	-	
≤ 782	≤ 1564	≤ 1329	≤ 2215	≤ 1510	≤ 3323	15	-	-	BDG15I	BDGA15I	
≤ 834	≤ 1668	≤ 1418	≤ 2363	≤ 1611	≤ 3545	16	-	-			
≤ 1043	≤ 2085	≤ 1772	≤ 2954	≤ 2014	≤ 4431	20	DG20E	DGA20E			
≤ 1564	≤ 3128	≤ 2658	≤ 4431	≤ 3021	≤ 6646	30	DG30E	DGA30E			
≤ 2085	≤ 4170	≤ 3545	≤ 5908	≤ 4028	≤ 8862	40	DG40E	DGA40E			

Outras utilizações que não restaurante ou cozinha coletiva, consulte o nosso gabinete de estudos.



Separadores de gorduras e/ou féculas: que dimensão escolher?

2.4 - Quadro de seleção de separadores de gorduras e féculas

Restaurante ⁽¹⁾			Hospital	Estabelecimento com cozinha profissional	Aplicação industrial específica	TN	Separadores de gorduras e de féculas com separador de lamas					
Número de refeições							Nº refeições / dia		Polietileno		Inox	
1 serviço	2 Serviços	Hotel restaurante							Sem coluna de despejo	Com coluna de despejo	Sem coluna de despejo	Com coluna de despejo
≤ 52	≤ 104	≤ 89	≤ 148	≤ 101	Consultar-nos	1	YG2000E	YG2500E	BDG011 + OSF010	BDGA011 + OSF010		
≤ 78	≤ 156	≤ 133	≤ 222	≤ 151		1,5	?	?	BDG021 + OSF010	BDGA021 + OSF010		
≤ 104	≤ 209	≤ 177	≤ 295	≤ 201		2	YG2002E	YG2502E	BDG031 + OSF010	BDGA031 + OSF010		
≤ 156	≤ 313	≤ 266	≤ 443	≤ 302		3	YG2003E	YG2503E	BDG041 + OSF010	BDGA041 + OSF010		
≤ 261	≤ 521	≤ 443	≤ 738	≤ 503		5	YG2005E	YG2505E	BDG061 + OSF010	BDGA061 + OSF010		
≤ 313	≤ 626	≤ 532	≤ 886	≤ 604		6	EG2006C	EG2506C				
≤ 365	≤ 730	≤ 620	≤ 1034	≤ 705		7	EG2007C	EG2507C	BDG081 + OSF010	BDGA081 + OSF010		
≤ 417	≤ 834	≤ 709	≤ 1182	≤ 806		8	EG2008C	EG2508C	BDG101 + OSF010	BDGA101 + OSF010		
≤ 521	≤ 1043	≤ 886	≤ 1477	≤ 1007		10	EG2010C	EG2510C	BDG151 + OSF010	BDGA151 + OSF010		
≤ 782	≤ 1564	≤ 1329	≤ 2215	≤ 1510		15	GF15E	GFA15E				

(1) Para um **restaurante**, há 2 possibilidades: 1 ou 2 serviços por dia.

3 - Quadro de seleção de separadores de féculas

A escolha de um separador de féculas é feita em função do número de refeições servidas ou da quantidade de batatas que passam no descascador por dia.

Número de refeições por dia	Massa de batatas por dia	Dimensão	Separador de féculas	
			Sem coluna de despejo	Com coluna de despejo
≤ 400	80 kg	1	YG3000E	YG3500E
≤ 1000	200 kg	2	YG3002E	YG3502E
≤ 2500	500 kg	3	YG3003E	YG3503E
≤ 3000	600 kg	4	YG3004E	YG3504E
≤ 6000	1200 kg	5	EG3005C	EG3505C
≤ 7500	1500 kg	6	EG3006C	EG3506C