## Separador de Gorduras PTECH - SG

Separador de Gorduras destinado a fazer a separação das gorduras de origem vegetal e animal, presentes nas águas residuais de cantinas restaurantes, hotéis, serviços de catering, entre outros.

## **CARACTERÍSTICAS**

Caixa Separadora - Fabricada em PEAD (Polietileno de Alta Densidade).

Boca de Acesso - superior, para realização de tarefas de limpeza e manutenção de 400 mm.

Entrada e Saída - em PVC com diâmetro de 110 mm a 200 mm.

Características Material - alta resistência, química e mecânica com peso reduzido do equipamento.

Fabricado - de acordo com a norma En1825.

## MODO DE FUNCIONAMENTO

O separador de gorduras ocorrem dois processos distintos de separação os sólidos sedimentáveis como, como, areias, vão se depositar e acumular no fundo do separador, ao passo que as gorduras, uma vez que têm uma densidade inferior à densidade da água, vão ascender no interior do equipamento.

As gorduras/óleos acumulados a superfície do equipamento serão removidas, de forma manual, podendo as mesmas serem colocadas no contentor do lixo indiferenciado.

A um nível central do separador vai se localizar a água devidamente clarificada e pronta para ser descarregada.

Ptech	Volume [l]	Caudal [l/s]	Largura [mm]	Comprimento [mm]	Altura [mm]	Ø Tampa [mm]	Ø Tubagem [DN]
SG002	1000	2	940	1600	1305	2 x 400	110
SG004	1900	4	940	2300	1305	2 x 400	110
SG007	2800	7	1350	2250	1600	2 x 400	160
SG012	5000	12	1530	2920	1820	2 x 400	200
SG020	8000	20	1840	3320	2140	2 x 400	200
SG030	15000	30	2320	4113	2460	2 x 600	315





