

# 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]	Diâmetro [mm]	Altura [mm]	Comprimento [mm]
<b>Simples</b>					
RSGH 500	500	1-1,5	730	750	1250
RSGH 1000	1000	2 - 3	940	950	1550
RSGH 2000	2000	4 - 5	1510	1630	1275
RSGH 3000	3000	6 - 8	1510	1630	2375
RSGH 5000	5000	10 - 15	1840	1865	2210

