

Separador de Gorduras de bancada

As gorduras, óleos vegetais e animais, são compostos poluentes que fazem parte da constituição dos óleos de cozinha tais como óleo de fritar, margarinas e 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 permitido o encaminhamento de águas residuais domésticas para o Separador de Gorduras.

RSG	Caudal [Lt/Seg.]	Volume [Lt]	Largura [mm]	Comprimento [mm]	Altura [mm]	Tampa [mm]	Tubagem [mm]
RSG100	0,5	100	420	580	420	Retangular	DN50
RSG200	0,75	200	560	1050	710	Abertura Total	DN110

