

## Separador de Gorduras

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.**

RSGA	Caudal [Lt/Seg.]	Volume [Lt]	Diâmetro [mm]	Comprimento [mm]	Altura [mm]	Tampa [mm]	Tubagem [mm]
RSGA 300	0,75	300	580	1320	650	270	DN90
RSGA 500	1	500	730	1250	750	220	DN90
RSGA 1000	2	1000	940	1550	950	400	DN110
RSGA 2000	4	2000	1350	1665	1360	400	DN110
RSGA 3000	6	3000	1520	1945	1565	400	DN160
RSGA 5000	10	5000	1840	2210	1865	400	DN200

