

Separador de Gorduras - Instalação Enterrada

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.

RSGE	Caudal [Lt/Seg.]	Volume [Lt]	Diâmetro [mm]	Comprimento [mm]	Altura [mm]	Tampa [mm]	Tubagem [mm]
RSGE 300	0,75	300	580	1320	650	Ø 270	DN90
RSGE 500	1	500	730	1250	750	Ø 220	DN90
RSGE 1000	2	1000	940	1550	950	Ø 400	DN110
RSGE 2000	4	2000	1510	1725	1630	Ø 400	DN110
RSGE 3000	6	3000	1510	2375	1630	Ø 400	DN160
RSGE 5000	10	5000	1860	2470	1890	Ø 400	DN200
RSGE 10000	20	10000	2320	3300	2460	Ø 600	DN200
RSGE 15000	30	15000	2320	4580	2460	Ø 600	DN200

