

Separador de Gorduras com Decantador

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.

RSG	Caudal [Lt/Seg.]	Volume [Lt]	Volume decantador [Lt]	Armaz. Gorduras [Lt]	Diâmetro [mm]	Comprimento [mm]	Altura [mm]	Tampa [mm]	Tubagem [mm]
RSG 002	2	1000	350	150	940	1600	1305	2x 400	DN110
RSG 004	4	1900	530	265	940	2300	1305	2x 400	DN110
RSG 007	7	2800	800	350	1350	2250	1600	2x 400	DN160
RSG 012	12	5000	1800	550	1520	2920	1820	2x 400	DN200
RSG 020	20	8000	3300	950	1840	3320	2140	2x 400	DN200

