

Separador de Gorduras

Dimensionado de acordo com a Norma DIN 4040, o **Separador de Gorduras** é um sistema de tratamento de concepção simples baseando-se na diferença de pesos específicos entre a água e as gorduras.

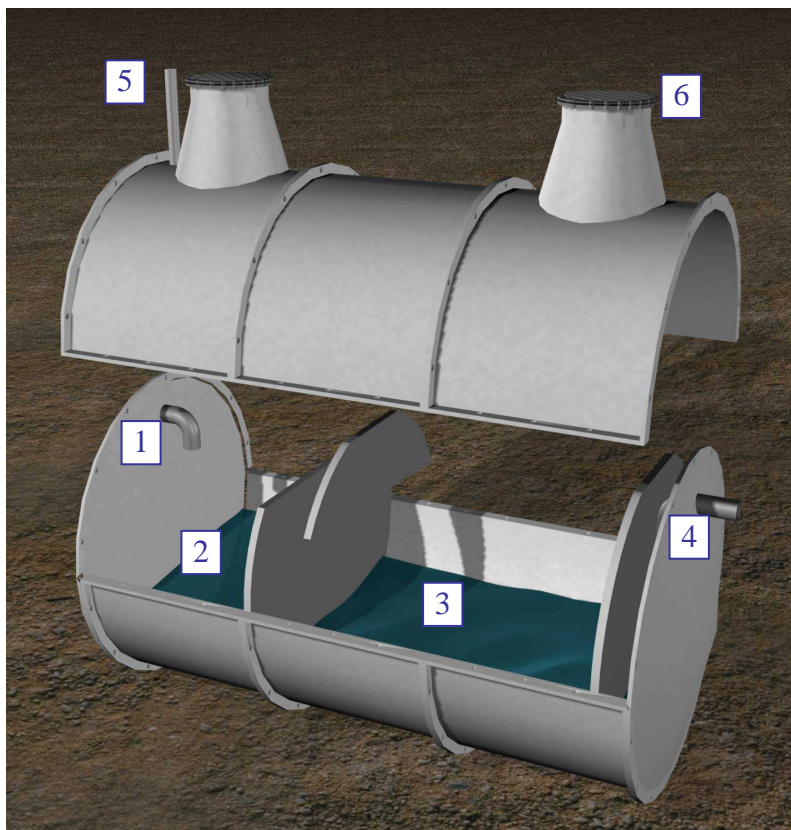
O Separador de Gorduras é de utilização fundamental no tratamento de efluentes líquidos resultantes de estabelecimentos de restauração.

Apresenta manutenção simples, que consiste na remoção periódica da camada de gorduras e das lamas, efectuada através das vigias de acesso.

Fabricados em poliéster reforçado a fibra de vidro, garantem uma protecção anti-corrosão, bem como uma elevada resistência.

Vantagens

- fabrico e fornecimento em curto prazo;
- facilidade de transporte e instalação;
- reduzida área de implantação;
- funcionamento simples;
- baixa manutenção;
- sem consumos energéticos;
- impacto visual nulo;
- ausência de odores e ruídos;
- elevada eficiência.



Legenda

- 1 - Tubagem de entrada
- 2 - Compartimento de decantação
- 3 - Compartimento de separação
- 4 - Tubagem de saída
- 5 - Tubagem de ventilação
- 6 - Vigia de acesso

Modelos base	Tamanho nominal [NS]	Volume útil [l]	Diâmetro da tubagem de entrada e saída [mm]	Diâmetro da tubagem de ventilação [mm]	N.º de vigias	N.º de módulos	Dimensões [m]	
							Diâmetro	Comprimento total
SG 01C	1	630	110	50	1	1	cúbico	
SG 01	1	510	110	50	1		1,00	1,00
SG 02	2	840	110	50	1		1,00	1,50
SG 04	4	1520	110	50	2		1,00	2,50
SG 07	7	2510	125	75	2		1,00	4,00
SG 10	10	4400	160	90	2		1,70	2,50
SG 15	15	5910	200	110	2		1,70	3,50
SG 20	20	8440	200	110	2		1,70	5,00
SG 25	25	10300	200	110	2		1,70	6,00

Para situações específicas contactar o departamento técnico