

Separadores de gorduras

Aplicação

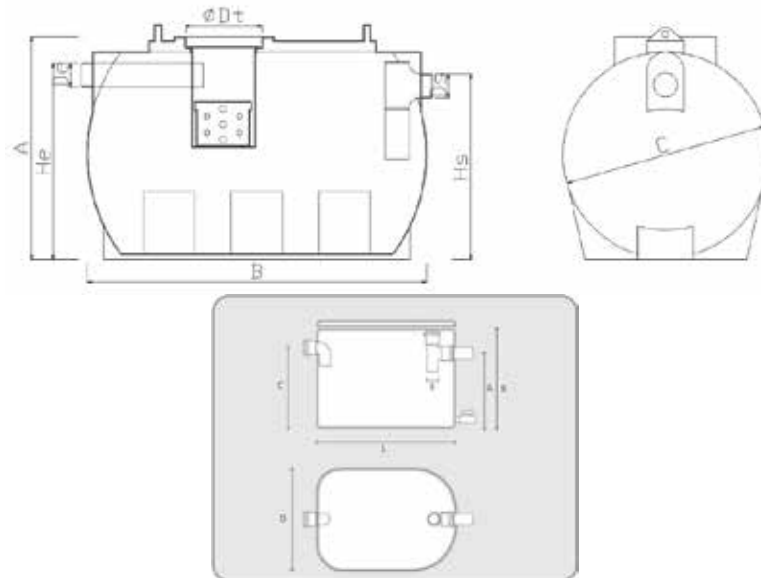
- ☛ Cozinhas unifamiliares;
- ☛ Restaurantes, Hotéis e outros estabelecimentos onde exista preparação e confecção de alimentos;
- ☛ Pré-tratamento antes da descarga em colector;
- ☛ Tratamento primário a montante das ETAR ou outros órgãos de digestão aeróbia;
- ☛ Esta solução pressupõe sempre a posterior recolha do resíduo oleoso por entidades legais competentes.



Características

- ☛ Fabricados em PEAD – Polietileno de Alta Densidade;
- ☛ Matéria-prima virgem – implica maior resistência mecânica e maior elasticidade;
- ☛ Com protecção anti-UV;
- ☛ Possibilidade de aplicação de passa-muros; válvulas; torneiras; sondas; bombas e outros acessórios:
Possibilidade de encomendar de fábrica ou de realizar em obra;
- ☛ Dimensionados e fabricados de acordo com a Norma Europeia EN 1858.

Desenho Técnico



Dados Técnicos

Modelo	Qn	V	A	B	C	De	Ds	Dt
	l/s	l	mm	mm	mm	mm	mm	mm
SG100*	0,5	100	420	580	420	50	50	Abertura total
SG200*	0,75	200	710	1050	560	110	110	Abertura total
SG300	0,75	300	650	1320	580	90	90	270
SG500	1.0	500	750	1250	730	90	90	220
SG1000	2.0	1000	950	1550	940	110	110	400
SG2000	4.0	2000	1630	1725	1510	110	110	400
SG3000	6.0	3000	1630	2375	1510	160	160	400
SG5000	10.0	5000	1890	2470	1860	200	200	400
SG10000	20	10000	2400	3300	2320	200	200	600
SG15000	30	15000	2400	4580	2320	200	200	600

Legenda: Qn – Caudal Nominal; V – Volume; A – Altura; B – Comprimento; C – Diâmetro; De/Ds – Diâmetros das tubagens de entrada e saída; Dt- Diâmetro de Abertura da Tapa;

* - Separador de gorduras de bancada.