



### Separador de Gorduras

equipamento destinado a fazer a separação das gorduras de origem vegetal e animal, presentes nas águas residuais de cantinas, restaurantes, serviços de catering, habitações, etc.

Fabricado em polietileno de alta densidade, por sistema de rotomoldagem, conjuga a alta resistência química e mecânica com o peso reduzido do equipamento. Apresenta-se num único volume

No separador de gorduras, ocorrem dois processos distintos de separação. Os materiais sedimentáveis, como areias, vão assentar e acumular-se no fundo do separador, ao passo que as gorduras, uma vez que têm uma densidade inferior à densidade da água, vão ascender e acumular-se na superfície da lâmina de água. Ao nível central do separador vai-se localizar a água.

Modelo	Capacidade	Caudal L/s	Volume L	Dimensões (mm)	Boca Acesso (mm)	PVP S/IVA
POL500	200 ref.	1	500	1250x830x830	300	509 €
POL1000	400 ref.	2	1000	1550x1050x1050	400	832 €
POL2000	800 ref.	4	2000	1665x1360x1360	400	1,228€
POL3000	1200 ref.	6	3000	1945x1565x1565	400	1,485€
POL5000	2400 ref.	12	5000	2210x1865x1865	400	2,416€
POL5000+	4400 refeições	22	5000	2460x1900x1900	400	4,567€