



### 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€    |