



Golden Fibra

GOLDEN FIBRA - ARTIGOS BIOLÓGICOS, LDA.

SEPARADORES DE GORDURAS

Decantação

Flutuação



MATERIAL

- Poliéster Reforçado em Fibra de vidro (PRFV).
- Bocas de homem em polipropileno (PPH)

CARACTERÍSTICAS

- Alta Resistência química e mecânica.
- Elevada Resistência a corrosão.
- Elevada Resistência a intempérie.

FUNCIONAMENTO

- As gorduras diluídas na água entram dentro do Separador de Gorduras onde flutuam e permanecem retidas no primeiro compartimento.
- A água prossegue liberta de gorduras para a estação de tratamento ou conduta de saneamento.

MANUTENÇÃO

- Retirar as gorduras e os sólidos sedimentados quando necessário.

UTILIZAÇÃO

- Os Separadores de Gorduras destinam-se à separação e retenção das gorduras vegetais provenientes de cozinhas, refeitórios, cantinas, hotéis, etc

NORMATIVAS

- Construídos segundo a Normativa Europeia **DIN 4040**.

VOL. (L)	Diam. (mm)	Comp. (mm)	Altura (mm)	Tub. (mm)	Tampas (mm)	PRINCIPIO DE FUNCIONAMENTO
300	620	920	650	75	250	
500	920	1320	760	110	250	
1.100	1150	1250	1250	110	450	
1.700	1200	1600	1250	110	250/450	
2.300	1200	2150	1250	110	250/450	
4.000	1250	3750	1320	110	250/620	
6.000	1725	2950	1825	160	2*450	