



Golden Fibra

GOLDEN FIBRA - ARTIGOS BIOLÓGICOS, LDA.

SEPARADORES DE GORDURAS PEAD

Decantação

Flutuação



MATERIAL

- Polietileno de Alta Densidade.
- Fabricado por Roto moldagem.
- Tampa amovível de rosca em Ferro Fundido.

CARACTERÍSTICAS

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

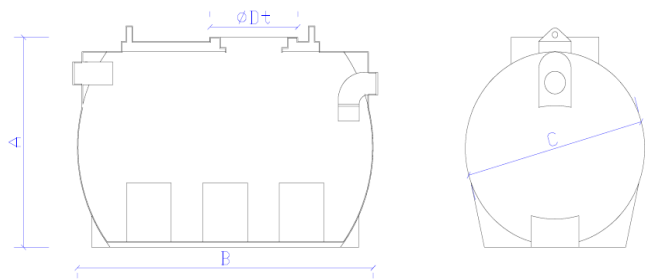
- Retirar as gorduras e os sólidos sedimentados quando necessário.

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)
250	650	1150	600	110	250
1.000	950	1650	1150	110	460
2.000	1355	1790	1480	110	460
3.000	1475	2100	1560	110/160	460
5.000	1825	2300	1995	110/160	460