

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Os separadores de gorduras RoMast são utilizados em indústrias e restauração, onde se verifica uma quantidade de gordura, óleo, e outros líquidos leves que são lançados no esgoto da cozinha.










As águas residuais contaminadas com gorduras têm de ser tratadas e as gorduras retidas antes de serem escoadas para a rede de esgotos ou para as estações de tratamento.

A utilização de separadores de gorduras é obrigatória em cozinhas, hospitais, restaurante, matadouros, fábricas de queijo e outros estabelecimentos similares.

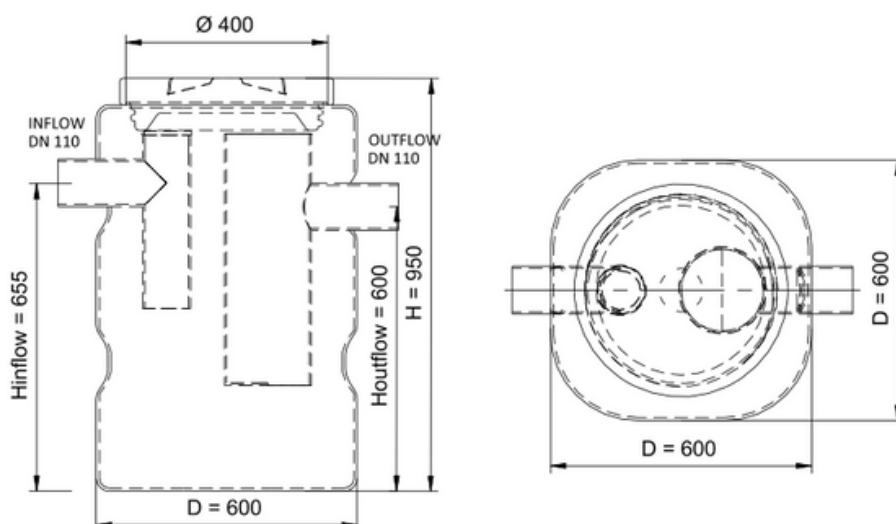
No separador de gorduras, a gravidade e o equipamento incorporado asseguram uma separação eficaz das gorduras da água. Os separadores gorduras independentes podem ser instalados sob o lavatório (tamanhos até 250 litros) ou em caves, para que não interfira com os trabalhos de construção nos edifícios.

A caixa de gordura é feita de polietileno amigo da natureza, que pode ser 100 % reciclado após a utilização.


**Ficha Técnica RoMast NG 0.5**
**VANTAGENS DO SEPARADOR DE GORDURAS**

-  Elevada eficiência de limpeza
-  Baixos custos de manutenção
-  Serviço de longa duração
-  Instalação simples e rápida
-  Entrega rápida nas instalações
-  Fabricado de acordo com as normas da UE
-  Tubo de entrada calmante
-  Fundo plano do reservatório
-  Fácil acesso

Ficha técnica	Valores
Fluxo nominal	0,5 L / s
Volume total	250 L
Quantidade máxima de gordura	80 L
Instalação	Subterrânea ou á superfície
Dimensões L x P x A [mm]	600 x 600 x 950 mm
Diâmetro da abertura de revisão	Φ 400
Material	Polietileno [PE]
Diâmetro do tubo de entrada/saída	DN 110
Standard	SIST EN 1825 – 1, 1825 – 2
Resistência UV	Sim
Tampa	Tampa de PE até 200kg
Saída de água	Em sistemas de esgotos ou Etar



### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

**INSTALAÇÃO** A instalação subterrânea ou autónoma dos separadores de gorduras RoMast é rápida e simples e não requer qualquer construção no edifício. Para instalar um separador de gorduras independente, é necessário preparar um local adequado e ligar os tubos de entrada e saída.

### FUNCIÓNAMENTO

A água contaminada com gordura flui para o separador de gorduras. O tubo de entrada assegura o abrandamento do fluxo para que as gorduras tenham tempo de se separar.

O separador tem a função de decantar os restos no fundo e recolher a gordura à superfície. A água, separada da gordura, flui de volta para o sistema de esgotos através do tubo de saída posicionado na parte inferior.

**MANUTENÇÃO** O controlo do separador de gorduras deve ser efectuado de acordo com o registo de funcionamento. A manutenção do separador de gorduras consiste na remoção de sedimentos e gorduras e na limpeza do reservatório. A limpeza do separador é efectuada pela pessoa autorizada para garantir que os resíduos são tratados de acordo com os regulamentos legais. A gordura recolhida é retirada através da tampa PE.

