



AMBIETEL
TECNOLOGIAS AMBIENTAIS LDA

Ambietel – Tecnologias Ambientais, Lda

UPTEC – P.MAR

Av. Liberdade, s/n, 4450 - 718 LEÇA DA PALMEIRA

Telef: +351 225 096 087

CÂMARA DE SEPARAÇÃO DE GORDURAS

Intercepção de óleos e gorduras



Todos os dias geram-se grandes quantidades de óleos e gorduras nas unidades de restauração (cantinas, restaurantes, hospitais, etc.), que se não forem convenientemente interceptados, podem gerar problemas ambientais graves e entupimento nas tubagens.

A **câmara de separação de gorduras** está pensada para fazer a intercepção de óleos e gorduras e também de sólidos, evitando a sua entrada nas canalizações e colectores de águas residuais. Deste modo, evita-se a acumulação e obstrução das tubagens e ainda problemas de tratamento, manutenção e funcionamento nas ETAR's.

Instalação

A **câmara de separação de gorduras** é colocada por baixo ou nas proximidades da banca da cozinha. O único requisito de instalação necessário é intercalar a câmara na tubagem proveniente do lava-loiças pela ligação das uniões ao tubo de descarga.

Modelos

As **câmaras de separação de gorduras** encontram-se disponíveis em 3 tamanhos (ver tabela com as características). A sua escolha vai depender do caudal de efluente e também da disponibilidade de espaço.

Cada um dos modelos apresentados pode incluir cesto de retenção de sólidos, que permite uma maior duração da câmara sem manutenção e bomba doseadora para tratamento biológico das gorduras.

Modelos	CG1	CG2	CG3
Caudal (l/s)	0,5	1,0	1,5
Volume útil (l)	40	82	120
Comprimento (mm)	610	710	770
Altura (mm)	340	420	410
Profundidade (mm)	420	520	620
Altura de entrada	260	323	333
DN (mm)	40	50	50

Vantagens

- Separação eficaz de óleos e gorduras.
- Fácil acesso para efectuar a limpeza de sólidos.
- Instalação muito simples.
- Previne entupimento das tubagens e colectores.
- Não produz odores.
- Autoregenerador microbiano.
- Benefícios significativos para o meio ambiente.
- Funcionamento mais eficiente de ETAR's.

Locais de utilização

- Restaurantes
- Hospitais
- Cantinas
- Hotéis
- Bares
- Cafés

Funcionamento

O efluente proveniente da banca da cozinha escoia pela tubagem até à **câmara de separação de gorduras** onde, numa primeira fase, há retenção dos sólidos num cesto (no modelo com cesto). O efluente líquido prossegue para uma segunda câmara onde se efectua a separação dos óleos e gorduras da água devido à diferença de densidades. Os óleos e as gorduras, por serem menos densos que a água, vão-se acumulando à superfície desta onde ficam retidos, evitando-se a sua descarga para os colectores de águas residuais, sendo posteriormente retirados.

No modelo com cesto os resíduos sólidos são arrastados e retidos num cesto à entrada do equipamento, o qual deverá ser limpo diariamente.

Instalação

A **câmara de separação de gorduras** é colocada por baixo ou nas proximidades da banca da cozinha. O único requisito de instalação necessário é intercalar a câmara na tubagem proveniente do lava-loiças pela ligação das uniões ao tubo de descarga.

Especificações técnicas

- Câmara de retenção de óleos e gorduras em aço inoxidável AISI 304.
- Tampa estanque em aço inoxidável com sistema de fácil abertura.
- Ligações de admissão e descarga em aço inoxidável.
- Torneira de descarga rápida para limpeza.