

Os separadores de Gorduras Natur-Grease são equipamentos destinados à separação e à retenção de gorduras alimentares presentes nas águas residuais domésticas ou industriais resultantes de lavagens de equipamentos em contacto com alimentos gordurosos.

A Tubofuro propõe uma gama completa de acordo com a norma EN 1825-1 apresentando marcação CE, de acordo com a obrigatoriedade legal da entrada em vigor do Regulamento (EU) N.º 305/2011, do Parlamento Europeu, para os Produtos de Construção.

### Características

- Elevada resistência mecânica
- Tampa de acesso de 700mm
- Estanquicidade
- Facilidade de instalação e manutenção
- Tampa em Polietileno

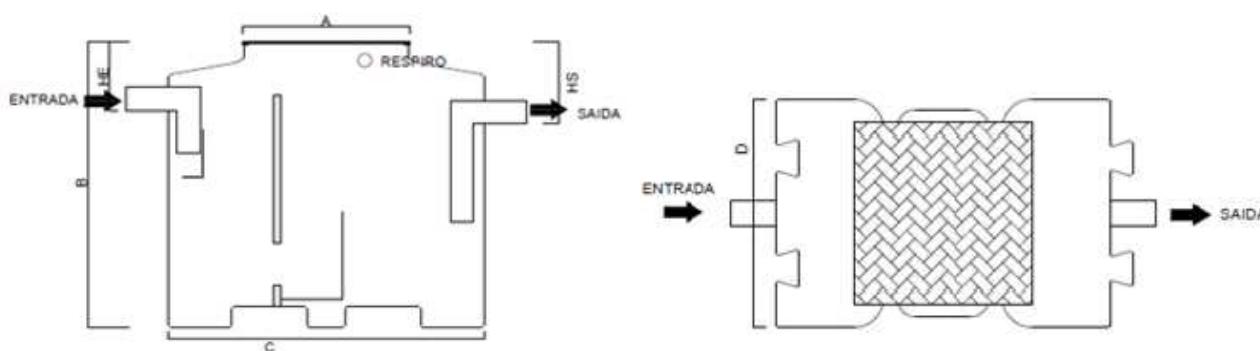
### Aplicação

- Restaurantes
- Cantinas
- Hospitais
- Hotéis
- Parques de campismo
- Escolas
- Bares
- Condomínios

## Características

|                          |                                              |
|--------------------------|----------------------------------------------|
| Marca                    | TUBOFURO®                                    |
| Modelo                   | NATUR-GREASE SG 2 l/s                        |
| Classe de reação ao fogo | F                                            |
| Pré-Decantador           | Incorporado                                  |
| Volume Pré-Decantador    | 300 l                                        |
| Volume Gorduras          | 370 l                                        |
| Tampa de acesso          | Polietileno (Opcional: FF classe B125 EN124) |
| Material                 | Polietileno linear                           |
| Respiro                  | Incluído                                     |

## Dimensões



| Modelo | Ns (l/s) | Volume Total (L) | Comp. mm | Altur. mm | Larg. mm | He mm | Hs mm | A mm    | Ø Tubagem mm |
|--------|----------|------------------|----------|-----------|----------|-------|-------|---------|--------------|
| SG 2.0 | 2.0      | 1.023            | 1.180    | 1.380     | 1.000    | 260   | 320   | 700x700 | 110          |

Nota: As dimensões apresentadas são aproximadas.

## Número de refeições estimadas consoante o tipo de aplicação

| Modelo | Hotel | Restaurante | Hospital | Cantinas |
|--------|-------|-------------|----------|----------|
| SG 2.0 | 85    | 110         | 165      | 400      |

Rev.2\_25.07.2024 As dimensões e imagens apresentadas poderão ser alteradas sem aviso prévio

**Tubofuro – Tubos em P.V.C., S.A.**

EN 109 km160.3 2425-737 Ortigosa, Leiria

Tel.: 244 616 073

Fax.: 244 616 074

E-mail: geo@tubofuro.pt

www.tubofuro.pt

## Capacidade de armazenamento

| Modelo | Volume Decantador (L) | Volume Decantador exigido EN 1825-1 (L) | Volume Gorduras (L) | Volume Gorduras exigido EN 1825-1 (L) |
|--------|-----------------------|-----------------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| SG 2.0 | 300                   | 200                                     | 370                 | 80                                    |

## Instalação

Os separadores de gorduras Natur-Grease são equipamentos de instalação subterrânea devendo a sua instalação seguir as instruções de recomendação do Manual de Instalação de equipamentos subterrâneos.

Os separadores deverão ser cheios com água limpa inclusivamente após a limpeza.

Para o separador não deverão seguir águas residuais domésticas. Se estas existirem deverão seguir por circuitos diferentes.

## Quadro de Alarme (Opcional)

A ligação das sondas ao quadro elétrico, bem como a alimentação ao mesmo, deverá ser efetuada por um eletricitista, de acordo com o esquema que acompanha o quadro.

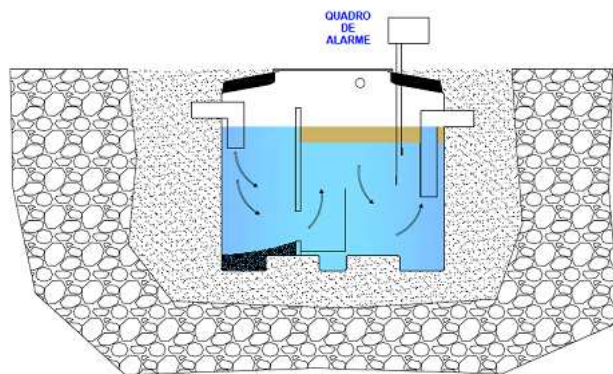
O quadro elétrico deverá ser fixo numa parede protegida, o mais próximo possível do separador de hidrocarbonetos, de modo a que o cabo de ligação às sondas não excede os 15 metros de comprimento.

Ao enterrar-se o Separador de gorduras deverá ter-se o cuidado de se deixar um tubo para a passagem do cabo das sondas até ao quadro elétrico.

A instalação das sondas no separador de gorduras executa-se conforme o esquema, de modo a que o alarme seja acionado quando a camada de flotantes exceda os 200mm.

Durante a utilização da sonda, sempre que haja um disparo de alarme por excesso de gorduras, dever-se-á limpar o separador de gorduras bem como a própria sonda.

Se ficarem resíduos de gordura nos elétrodos da sonda, poderão ocasionar-se disparos de falsos alarmes não desejados.



## Manutenção

O separador de gorduras não necessita de grandes cuidados. Deve verificar os seguintes parâmetros, com uma frequência mensal:

- Camada de gorduras

Verificar a espessura da lâmina de gorduras. Deve retirar as gorduras sempre que a sonda de alarme acione.

- Areias acumuladas no fundo

As lamas e areias devem ser retiradas sempre que atinjam uma altura de 20 a 30 cm.

- Quadro de alarme

Deve ser testado o funcionamento do quadro de alarme.

## Garantia

Cinco anos de garantia, para eventuais defeitos de fabrico.

A TUBOFURO não assume qualquer responsabilidade caso se verifiquem indícios de má instalação ou utilização, ou caso se verifiquem sobrecargas superiores às admitidas pelo equipamento.