

**EN 1825**



## Separador de gorduras para cozinhas

Separação e recuperação de gorduras, óleos e resíduos sólidos nas águas residuais da cozinha.

**A solução mais prática...**

## 1 Aplicações

Restaurantes, cafés, pizzarias, charcutarias (talhos), cozinhas de hotel, cozinhas industriais, catering, etc.

## 2 Vantagens

Instalação simples e rápida (não precisa de fazer obras). Modelos compactos que podem ser instalados debaixo dos tampos. Manutenção simples graças à tampa e a torneira de despejo na parte inferior. Recuperação directa das gorduras. Fabricado de aço inox.

## 3 Funcionamento

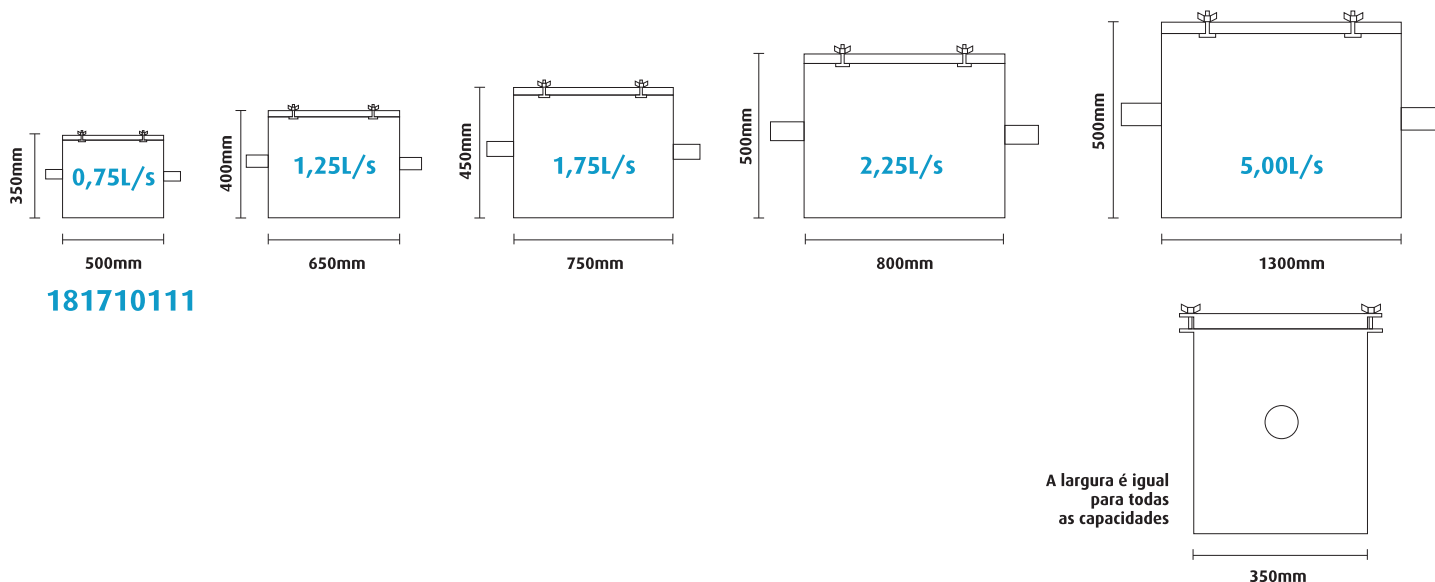
As águas residuais da cozinha passam por um cesto (movível) onde são recolhidos todos os resíduos sólidos. As gorduras são separadas por diferença de densidade na parte superior da câmara de retenção.

## 4 Manutenção

**Semanal:** Tirando a tampa, são recolhidas as gorduras acumuladas na parte superior do separador de gorduras. Ao mesmo tempo é recomendável esvaziar e limpar o cesto. Uma vez realizada a limpeza, volta-se a colocar a tampa com os fechos de segurança.

**Trimestral:** É aconselhável esvaziar completamente o separador de gorduras a través da torneira situada na parte inferior do separador de gorduras. Uma vez realizada a limpeza, deve-se encher de água o separador e colocar a tampa com os fechos de segurança.

## 5 Capacidades



Estamos à sua disposição, não hesite em contactar-nos.

A Nicolau & Rosa reserva-se o direito de modificar os seus produtos sem aviso prévio.

[www.nicolaurosa.com](http://www.nicolaurosa.com)

Carnaxide  
Alverca  
Aveiro  
Caldas da Rainha  
Évora

Feijó  
Lagos  
Lisboa  
Loulé  
Portimão  
Sintra