

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Separador de Gorduras Hendi 30L/300l/h em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE975718	Modelo:	HE975718
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975718

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975718
EAN	8711369975718

Descricao Resumida

Separador de gorduras compacto Hendi, com 30 litros de capacidade e 300 l/h de fluxo, ideal para cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável, previne entupimentos e assegura a conformidade sanitária.

Descrição Completa

Crucial para a higiene e conformidade, este separador de efluentes compacto assegura a retenção eficaz de óleos e lamas em cozinhas profissionais. Com um fluxo de 300 litros/hora, previne obstruções dispendiosas no sistema de esgotos, garantindo o cumprimento das normas HACCP.

Caixa de Gordura — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	650 x 346 x 308mm
Capacidade	30 Litros
Fluxo Máximo	300 Litros/hora
Material	Aço Inoxidável
Ligações (Ø)	50 mm
Peso Líquido	11,61 Kg

Aplicações Profissionais

Para o gestor de restaurante ou snack-bar, este retentor de gorduras é indispensável para manter a infraestrutura de esgotos funcional e em conformidade. É igualmente crucial para pastelarias e churrasqueiras que lidam com volumes significativos de efluentes gordurosos, assegurando a continuidade do serviço e evitando multas por incumprimento ambiental.

Retenção de Gorduras — Principais Vantagens

A construção integral em aço inoxidável confere a este separador uma durabilidade superior e resistência à corrosão, essencial para ambientes de cozinha exigentes. O design compacto e a tampa vedada com quatro grampos garantem uma instalação discreta e segura, enquanto os dois defletores internos otimizam a separação de gorduras e lamas, facilitando a manutenção através da válvula esférica de drenagem.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste separador de gorduras?

A limpeza é simplificada pela válvula esférica de drenagem para remoção da gordura e lodo acumulados. Recomenda-se a limpeza regular, dependendo do volume de utilização, para manter a eficiência do equipamento e prevenir odores.

Este separador de gorduras é adequado para uma cozinha de restaurante com 50 lugares?

Com uma capacidade de 30 litros e um fluxo de 300 litros por hora, este modelo é ideal para cozinhas de médio porte, como restaurantes até 50 lugares ou snack-bares com lavagem intensiva, garantindo uma gestão eficaz dos efluentes.

Qual a importância dos defletores internos?

Os dois defletores internos verticais são cruciais para otimizar a separação da gordura e do lodo da água, criando um percurso que permite que as partículas mais leves (gordura) flutuem e as mais pesadas (lodo) se depositem, melhorando a eficácia da retenção.

Posso instalar este equipamento no exterior?

Este separador de gorduras é projetado especificamente para utilização interior, em áreas de lavagem de loiça ou cozinhas, onde as temperaturas são mais estáveis e o acesso para manutenção é facilitado. A sua construção em aço inoxidável é resistente, mas a instalação interior é a recomendada.

Que tipo de ligações são necessárias para a instalação?

O equipamento possui ligações de entrada e saída de água com um diâmetro de Ø50 mm, compatíveis com a maioria dos sistemas de canalização profissionais. É aconselhável consultar um técnico especializado para uma instalação correta e segura.