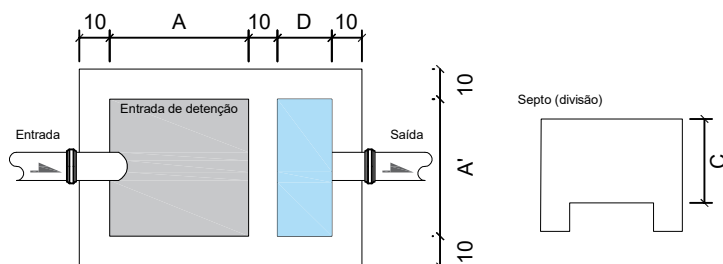


## ANEXO 9 - FOLHA 02

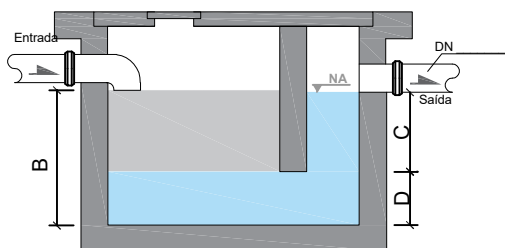
### CAIXA RETENTORA DE GORDURA – RAMO DE REFEIÇÕES

#### 1.1 Dimensionamento conforme NBR 8160/99 – 5.1.5.1.3-d

#### MODELO DE CAIXA DE GORDURA E DIMENSÕES BÁSICAS



**PLANTA BAIXA**



**CORTE**

(Conforme NBR8160 - 99)

Memória de cálculo da Caixa de Gordura Especial	
Fórmula: $V = 2N + 20 = A \times A' \times B$	
V	Volume útil em litros
N	Número de pessoas servidas pelas cozinhas que contribuem para a caixa de gordura
A	Comprimento da Câmara de Detenção
B	Altura útil da Câmara de Detenção
C	Parte Submersa do Septo
D	Distância Mínima entre Septo e Saída

#### DIMENSIONAMENTO

Os estabelecimentos destinados ao ramo de refeições deverão possuir caixa de gordura de acordo com a seguinte relação: cada m<sup>2</sup> de área do estabelecimento corresponderá no mínimo a 1,5 litros de volume na caixa e no total obtido deverá ser acrescentado 20 litros.

Ver detalhe Figura 1 e Figura 2.

#### LIMPEZA

Etapas para limpeza e manutenção da caixa:

- Remoção da camada de gordura que fica na superfície;
- Retirar o líquido existente;
- Remoção dos resíduos sólidos no fundo da caixa;
- Limpeza das paredes internas da caixa

#### Dimensionamento

Volume Útil (L)	A (cm)	B (cm)	C (cm)	D (cm)
125	50	50	30	20
150	50	60	40	20
180	55	60	40	20
<b>200</b>	<b>58</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>20</b>
215	60	60	40	20
235	60	65	45	20
250	60	70	50	20
280	63	70	50	20
295	65	70	50	20
320	68	70	50	20
343	70	70	50	20
370	70	75	50	20
405	76	70	50	20
420	75	75	55	20