

CAIXA DE GORDURA

Qual o tamanho correto?

De acordo com a Norma Brasileira Regulamentadora - NBR8160, a caixa de gordura deve atender o seguinte padrão:

- 1) Para imóveis com apenas **uma cozinha**, pode ser usada a caixa de gordura com o mínimo de 18 litros de capacidade.
- 2) Naqueles imóveis que possuam **duas cozinhas**, podem ser usadas duas caixas de gordura de 18 litros ou uma de 31 litros.
- 3) Imóveis que possuam **entre três e 12 cozinhas**, é obrigatório o uso de uma caixa de gordura dupla de ao menos 120 litros.
- 4) Para **imóveis maiores tais como prédios, restaurantes, escolas, hospitais, quartéis e similares**, o proprietário deve consultar profissional habilitado para cálculo pois necessita de caixas de gordura especiais.

Para outras dúvidas e mais informações, é obrigatório consultar a NBR 8160.

CAIXA DE GORDURA

Qual o tamanho correto?

De acordo com a Norma Brasileira Regulamentadora - NBR8160, a caixa de gordura deve atender o seguinte padrão:

- 1) Para imóveis com apenas **uma cozinha**, pode ser usada a caixa de gordura com o mínimo de 18 litros de capacidade.
- 2) Naqueles imóveis que possuam **duas cozinhas**, podem ser usadas duas caixas de gordura de 18 litros ou uma de 31 litros.
- 3) Imóveis que possuam **entre três e 12 cozinhas**, é obrigatório o uso de uma caixa de gordura dupla de ao menos 120 litros.
- 4) Para **imóveis maiores tais como prédios, restaurantes, escolas, hospitais, quartéis e similares**, o proprietário deve consultar profissional habilitado para cálculo pois necessita de caixas de gordura especiais.

Para outras dúvidas e mais informações, é obrigatório consultar a NBR 8160.