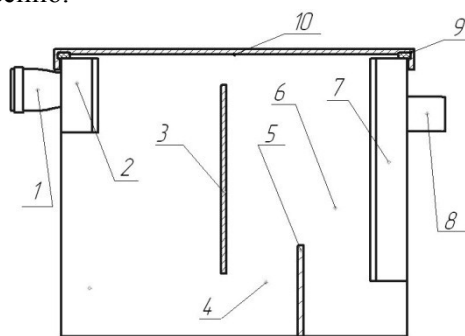


## Жироуловители под мойку серия «Стандарт»

Серия «Стандарт» является самым простым и экономичным решением в борьбе с засорами. Жироуловители данной серии изготовлены из полипропилена, срок службы которого не менее 25 лет. Герметичность жироуловителей обеспечивается плотно закрывающейся крышкой с резиновым уплотнителем и удобными фиксаторами. Конструкция нашего оборудования исключает возможность протечек и появление неприятных запахов.

Жироуловители данного вида устанавливаются под моечной ванной или непосредственно рядом с ней. Производительность типовых моделей – 0,5 м<sup>3</sup>/час, 1,0 м<sup>3</sup>/час и 1,5 м<sup>3</sup>/час для обслуживания одной, двух и трех моек соответственно.



1. входной патрубок
2. гаситель потока
3. сепарационная пластина
4. камера сепарации
5. сепарационная пластина
6. камера отстаивания
7. распределительный карман
8. отводящий патрубок
9. резиновый уплотнитель
10. крышка

### ПРИНЦИП РАБОТЫ

Сточная вода через входной патрубок поступает в камеру сепарации жироуловителя, где происходит осаждение твердых частиц и укрупнение неэмульгированных жиров и масел.

В камере отстаивания происходит окончательное отделение частиц жира от воды за счет разницы в удельном весе. Очищенная вода через распределительный карман, который предотвращает попадание жира в канализацию, по отводящему патрубку поступает в общую канализационную сеть. Жировая масса скапливается в жироуловителе и требует периодического удаления механическим способом.

Периодичность очистки напрямую зависит от исходного состава сточных вод и режима работы кухни предприятия.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	Производительность, м <sup>3</sup> /час.	Пиковый сброс, л	Габариты, мм*			Масса установки не более, кг	Цена, руб.
			Длина	Ширина	Высота		
ПЭ-0,5	0,5	25	420	320	370	7	9 120
		30	420	370	370	8	9 580
		40	520	370	370	9	10 060
		50	520	470	370	10	10 560
ПЭ-1,0	1,0	60	520	470	420	11	11 020
		70	620	470	420	12	11 850
		80	720	470	420	13	12 730
		90	720	520	420	14	13 690
ПЭ-1,5	1,5	100	770	520	420	15	14 970
		125	820	620	420	16	16 090
		150	820	620	470	17	17 300
		175	820	620	520	18	18 830

\*Габариты указаны без учета длины подводящего и отводящего патрубков (80 мм). Диаметр входящих и выходящих патрубков 50 мм.

### МОНТАЖ ЖИРОУЛОВИТЕЛЯ

Монтаж жироуловителей достаточно прост, справиться с ним может любой сантехник.

Он сводится к следующим действиям:

1. Установить жиросепаратор на планируемую для его монтажа площадку;
2. Рассоединить участок канализации;
3. Соединить входной патрубок с канализационной трубой;
4. Соединить отводящий патрубок с канализационной трубой так, чтобы соблюдался естественный уклон;
5. Закрепить стационарно канализационные трубы;
6. Заполнить жиросепаратор водой;
7. Проверить места соединения на отсутствие течи.



### **ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

Обслуживание оборудования состоит в механическом удалении жировых и механических загрязнений из жиросепаратора.

Обслуживание выполняется в следующей последовательности:

1. Открыть крышку жиросепаратора.
2. Удалить жир с поверхности и стенок камер сепарации и отстаивания.
3. Очистить дно камер от ила, при необходимости прочистить входной патрубок и распределительный карман.
4. Закрыть крышку жиросепаратора.

Периодичность обслуживания устанавливается эксплуатирующей организацией самостоятельно в зависимости от загрязненности исходных сточных вод и режима работы кухни, но не реже одного раза в неделю.

Очистку жиросепаратора рекомендуется проводить перед началом работы кухни, т.к. в этом случае застывший жир будет легче удалить с поверхностей камер.

Для более эффективной работы жиросепаратора и снижения количества накапливаемых загрязнений и запаха, рекомендуется использовать биопрепараты, которые эффективно разлагают сложные органические загрязнения до простых и безопасных веществ.