

Промышленные жирословители наземные

Жирословители (в дальнейшем «Жирословители») предназначены для улавливания и удаления неэмульгированных жиров и масел из сточных вод, кухонь, ресторанов, мясоперерабатывающих и других предприятий в соответствии с ГОСТ РФ 50763-95. Жирословитель используется как первоначальная очистная единица. Защищает канализационную сеть от жирового загрязнения, повышает эффективность последующих очистных сооружений.

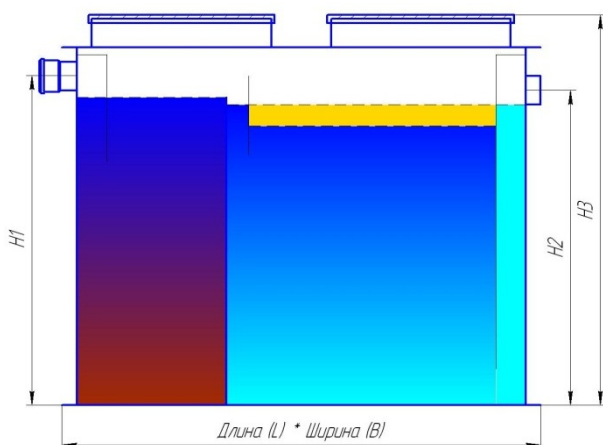
Производительность типовых жирословителей до 5 л/сек.

Выпускаются в различных исполнениях: наземный вариант (для установки внутри помещения), подземный вариант (для подземной установки вне пределов проезжей части) и подземный вариант (в местах движения транспорта).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель		ПЭ-3,5-500	ПЭ-7,0-1000	ПЭ-11,0-1500	ПЭ-15,0-2000	ПЭ-18,0-2500
Производительность	м ³ /час	3,5	7,0	11,0	15,0	18,0
Максимальный расход воды	л/сек	1	2	3	4	5
Длина (L)	мм	1 000	1 400	1 500	2 000	2 100
Ширина (B)	мм	700	900	1 000	1 000	1 000
Высота жирословителя (H3)	мм	1 100	1 100	1 350	1 350	1 600
Высота входного патрубка (H1)	мм	920	920	1 170	1 170	1 420
Высота выпускного патрубка (H2)	мм	870	870	1 120	1 120	1 370
Диаметр патрубков	мм	110	110	110	110	110
Цена, руб. вкл. НДС (18%)		39 500	48 600	66 900	87 400	98 700

Габаритные размеры, по дополнительному заказу могут отличаться от представленных в таблице.



На рисунке представлена монтажная схема и фотография жирословителя

Корпус жирословителя изготовлен из полипропилена, срок службы которого не менее 30 лет. Жирословители этого типа монтируются в помещение на твердом основании, при необходимости возможно заглубление корпуса жирословителя. Сверху жирословитель закрывается герметичной пластиковой крышкой.