

KARTA TECHNICZNA / SEPARATORY TŁUSZCZÓW

SEPARATORY TŁUSZCZÓW BEZ ZINTEGROWANEJ KOMORY ODMULANIA ST-7

/PRZEZNACZENIE:

Separatory tłuszczów i skrobi przeznaczone są do oddzielania skrobi i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego od ścieków. Tłuszcze i skrobia zawierają duży ładunek zanieczyszczeń i posiadają właściwości klejące, dlatego w celu ochrony kanalizacji muszą być separowane od ścieków.

Dobór separatorów tłuszczów i skrobi reguluje norma **PN-EN 1825**. Najczęstsze zastosowanie:

- Masarnie, zakłady mięsne
- Restauracje, stołówki
- Hotele, pensjonaty
- Zajazdy, domy weselne
- Rzeźnie, ubojnie drobiu
- Frytkarnie, smaźalnie
- Przetwórnice rybne
- Kuchnie przemysłowe
- Wytwórnice oleju spożywczego i margaryn
- Zakłady spożywcze

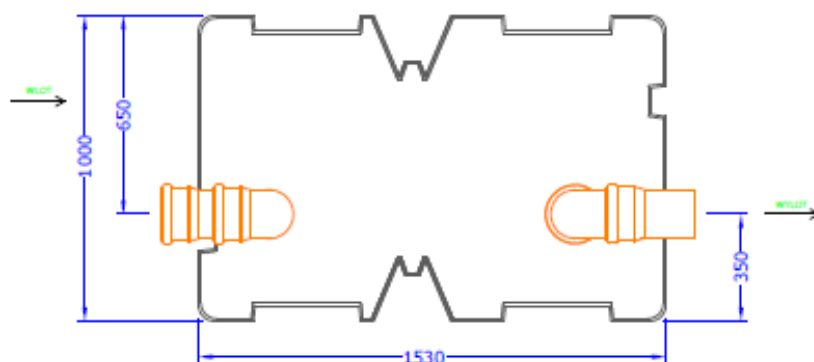
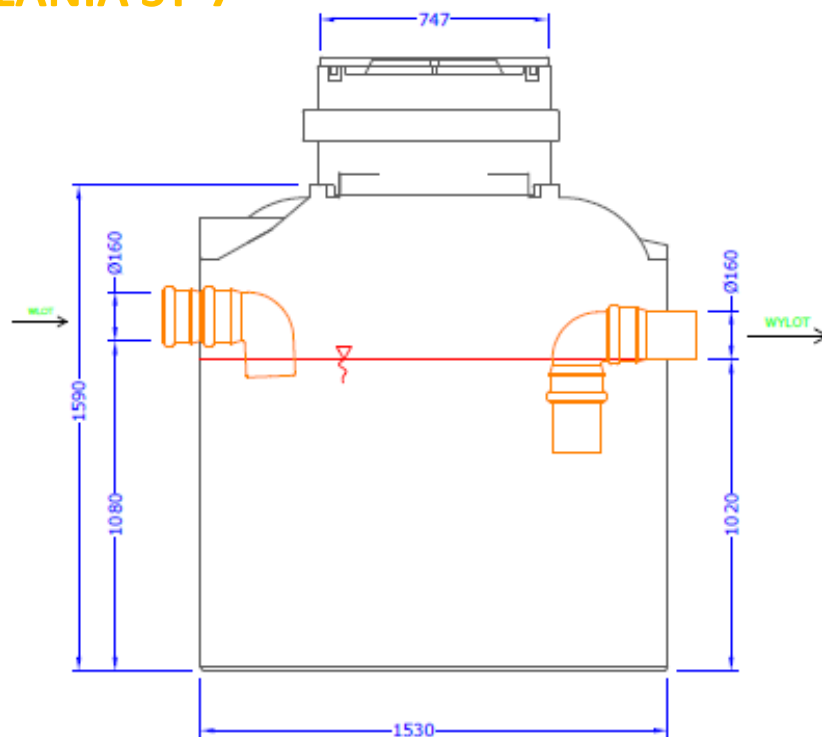
/ INFORMACJE TECHNICZNE:

- Przepływ: 7 l/s
- Pojemność zbiornika: 2100 l
- Zastosowany materiał: PE-HD
- Odporność na agresywne kwasy tłuszczowe
- Duża trwałość zbiorników
- Łatwe czyszczenie urządzenia
- Uchwyty do podnoszenia
- Gazoszczelność (redukcja zapachów)

/WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

- Właz: 950x750 mm
- Nadstawka NSP 950 i pokrywa PKP 950
- Adapter okrągły pod właz żeliwny – wersja A
- Alarmy przepełnienia i grubości warstwy tłuszczu

SEPARATORY TŁUSZCZÓW BEZ ZINTEGROWANEJ KOMORY ODMULANIA ST-7



ZGODNOŚĆ Z NORMĄ
PN-EN 1825



Nazwa grupy separatorów	Symbol	Przepływ (wielkość nominalna)	Pojemność zbiornika	Średnica wlotu/wylotu	Wys. dopływu	Wys. odpływu	Wymiary zbiornika			Liczba włączów
		[l/s]	[l]	[mm]	[mm]	[mm]	Długość E	Szerokość F	Wysokość K	[mm]
Separatorzy tłuszczów i skrobi bez zintegrowanej komory odmulania	ST-7	7	2100	160	1080	1030	1530	1000	1590	1