

KARTA TECHNICZNA / SEPARATORY TŁUSZCZÓW

SEPARATORY TŁUSZCZÓW ZE ZINTEGROWANĄ KOMORĄ ODMULANIA ST-O 2/420

/ PRZEZNACZENIE:

Separatorzy 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
- Zjazdy, domy weselne
- Rzeźnie, ubojnie drobiu
- Frytkarnie, smaźalnie
- Przetwórnice rybne
- Kuchnie przemysłowe
- Wytwórnice oleju spożywczego i margaryn
- Zakłady spożywcze



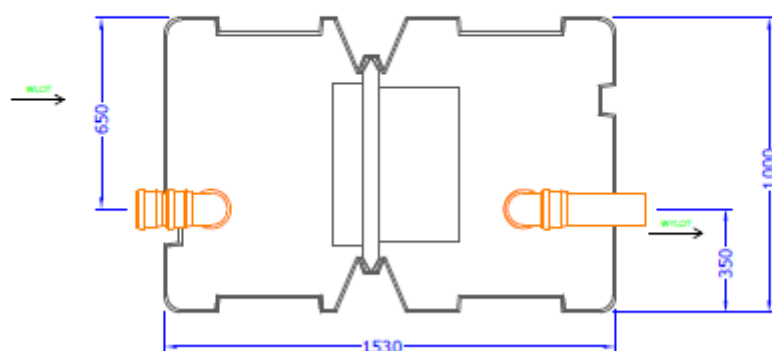
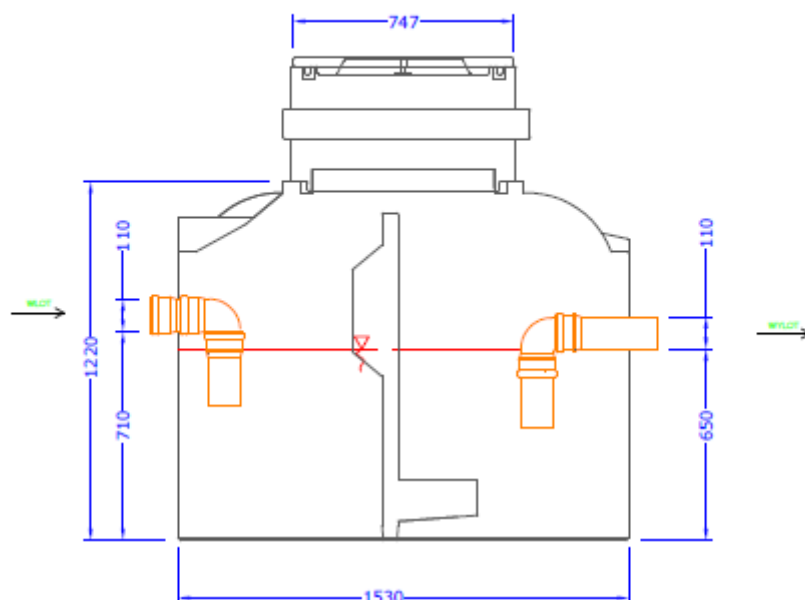
/ INFORMACJE TECHNICZNE:

- Przepływ: 2 l/s
- Pojemność zbiornika: 1550 l
- Zastosowany materiał: PE-HD
- Odporność na agresywne kwasy tłuszczowe
- Łatwe czyszczenie urządzenia
- Uchwyty do podnoszenia
- Gazoszczelność (redukcja nieprzyjemnych zapachów)

/ WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

- Prostokątna nadstawka NSP 950 i pokrywa PKP 950
- Adapter okrągły pod wąż żeliwny – wersja A
- Instalacja antypienna - instalacja gwarantuje prawidłowe funkcjonowanie separatora dzięki zmniejszeniu objętości piany skrobiowej poprzez jej zraszanie;
- Elektrozawór do włączania instalacji antypiennej;
- Alarmy przepiętnienia i grubości warstwy tłuszczu

SEPARATORY TŁUSZCZÓW ZE ZINTEGROWANĄ KOMORĄ ODMULANIA ST-O 2/420



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 włazów
		[l/s]	[l]	[mm]	[mm]	[mm]	Długość E	Szerokość F	Wysokość K	[mm]
Separatorzy tłuszczów i skrobi bez zintegrowanej komory odmulania	ST-O 2/420	2	1550	d1	h1	h2	1530	1000	1220	1