

KARTA TECHNICZNA / SEPARATORY TŁUSZCZÓW

SEPARATORY TŁUSZCZÓW ZE ZINTEGROWANĄ KOMORĄ ODMULANIA ST-O 4/800

/ 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
- Przetwornie rybne
- Kuchnie przemysłowe
- Wytwornie oleju spożywczego i margaryn
- Zakłady spożywcze



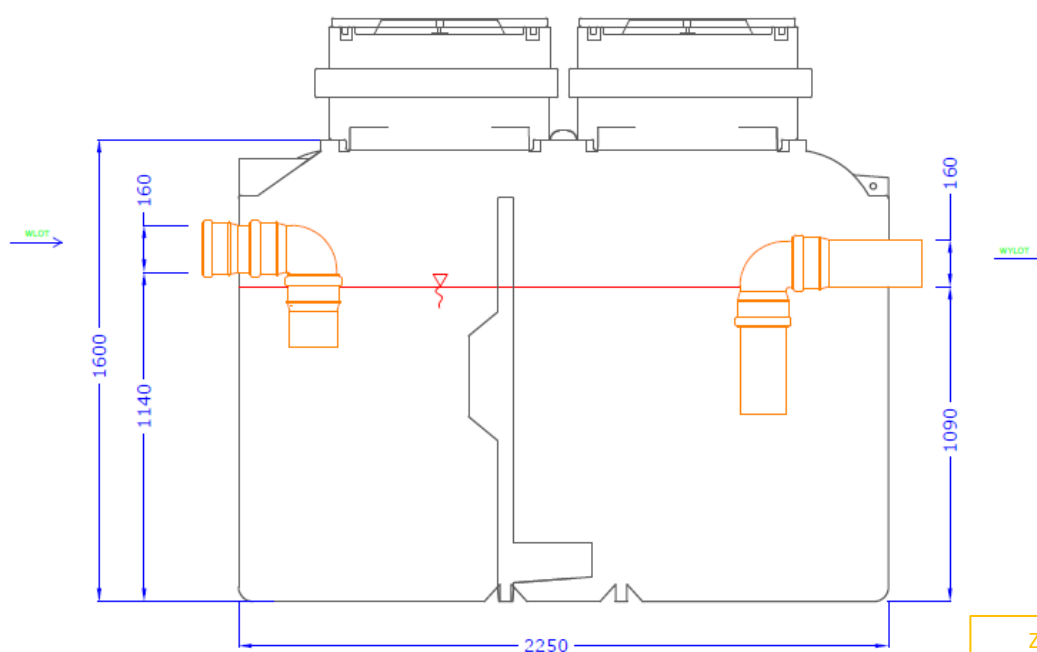
/ INFORMACJE TECHNICZNE:

- Przepływ: 4 l/s
- Pojemność zbiornika: 3200 l
- Zastosowany materiał: PE-HD
- Odporność na agresywne kwasy tłuszczowe
- Łatwe czyszczenie urządzenia
- Uchwyty do podnoszenia
- Gazoszczelność (redukcja nieprzyjemnych zapachów)
- Dwa włazy: 950 x 750 mm

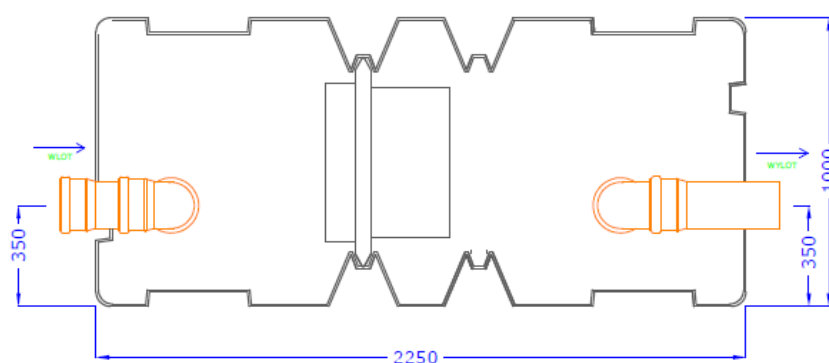
/ WYPOSAŻENIE DODATKOWE:

- Nadstawka NSP 950 z pokrywą PKP 950
- Adapter okrągły pod wąż żeliwny –wersja B
- Instalacja antypienna - instalacja gwarantuje prawidłowe funkcjonowanie separatora dzięki zmniejszeniu objętości piany skrobiowej poprzez jej zraszanie;
- Elektrozawór do włączania instalacji antypiennej;
- Dodatkowe wejście umożliwiające odsysanie osadu dennego bez zdejmowania pokrywy (eliminacja nieprzyjemnych zapachów);
- Alarmy przepełnienia i grubości warstwy tłuszczu;

SEPARATORY TŁUSZCZÓW ZE ZINTEGROWANĄ KOMORĄ ODMULANIA ST-O 4/800



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-O 4/800	4	3200	d1	h1	h2	2250	1000	1600	2