

## Цеховые жиरोуловители «Пятый Элемент» серии «Стандарт»



Жиरोуловитель цеховой «Пятый Элемент» серии «Стандарт» (далее – жиरोуловитель) применяется для очистки сточных вод от неэмульгированных жиров и масел в ресторанах, кафе, столовых в соответствии с ГОСТ РФ 50763-95 и СНИП 2.04.01-85. Жиरोуловитель используется как первоначальная очистная единица и надежно защищает бытовую канализацию от загрязнения жиром.

Климатическое исполнение: УХЛ-4 по ГОСТ 15150-69.

Жиरोуловитель предназначен для эксплуатации при температуре окружающей среды от +1 °С до +40 °С.

### ПРИНЦИП РАБОТЫ

Жиरोуловитель представляет собой герметичную пластиковую емкость, внутри которой установлены сепарационные пластины. Для препятствия проникновения запахов наружу и удобства обслуживания жиरोуловитель закрывается крышкой с фиксаторами и резиновым уплотнителем.

На рисунке представлена схема цехового жироуловителя серии «Стандарт»<sup>1</sup>.

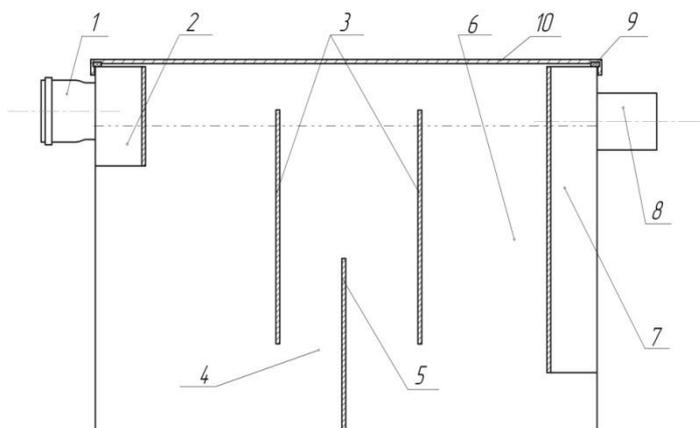


Рис. Схема жироуловителя

- 1- входной патрубок
- 2- гаситель потока
- 3- сепарационная пластина №1
- 4- камера сепарации
- 5- сепарационная пластина №2
- 6- камера отстаивания
- 7- распределительный карман
- 8- отводящий патрубок
- 9- резиновый уплотнитель
- 10- крышка

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.

<sup>1</sup> Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в устройство оборудования, не ухудшающие его потребительские свойства.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	Производительность, м <sup>3</sup> /час	Пиковый сброс, л	Габариты, мм <sup>*</sup>			Масса установки не более, кг
			Длина	Ширина	Высота	
ПЭ-2,0	2,0	200	920	620	620	37
		250	920	620	670	40
ПЭ-3,0	3,0	300	920	720	720	44
		400	1070	820	720	50

\* Габариты указаны без учета длины подводящего и отводящего патрубков (80 мм). Диаметр входящего и выходящего патрубков 110 мм.

Жироуловитель изготовлен из полипропилена, срок службы которого не менее 25 лет.

### МОНТАЖ

Монтаж жироуловителя должен проводиться сотрудником имеющим соответствующую квалификацию.

Жироуловитель устанавливается в техническом помещении на пол<sup>2</sup>, уровнем ниже кухни в удобном для обслуживания месте.

Рекомендуемый порядок действий при монтаже жироуловителя:

1. Установить жироуловитель на планируемую для монтажа площадку.
2. Разъединить участок канализации в непосредственной близости от жироуловителя.
3. Входной патрубок жироуловителя соединить с канализационной трубой, по которой будет поступать сточная вода. При проведении этих работ стоит избегать излишних поворотов трубы.
4. Соединить отводящий патрубок с канализационной трубой, соблюдая естественный уклон в пределах 1 – 2 см/м.
5. Заполнить жироуловитель водой.
6. Проверить места соединения жироуловителя на отсутствие течи.

### ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

Обслуживание выполняется в следующей последовательности:

Открыть крышку жироуловителя.

Удалить жир с поверхности и стенок камер сепарации и отстаивания.

Очистить дно камер от ила, при необходимости прочистить входной патрубок и распределительный карман.

Закрыть крышку жироуловителя.

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

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

<sup>2</sup> В случае необходимости, можно произвести заглубление корпуса жироуловителя