

# Жиросепараторы из стеклопластика (производительность от 1 до 20 литров в секунду)

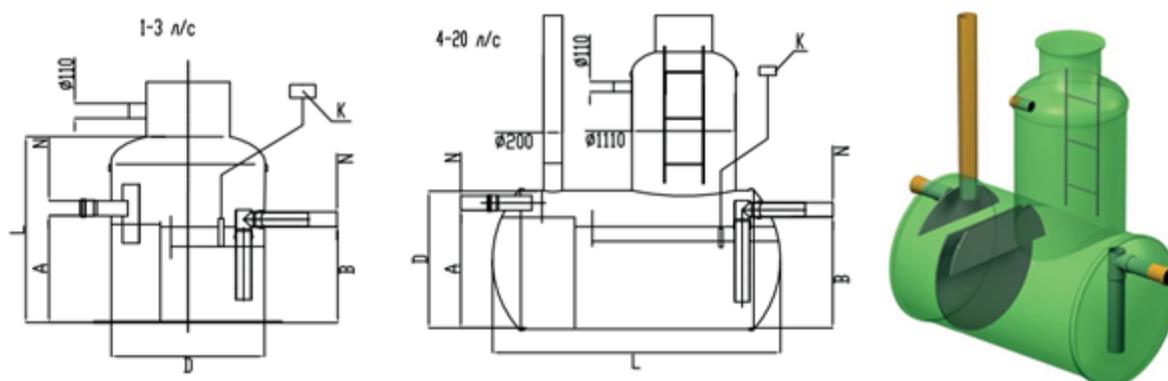
**Общие сведения о жиросепараторах:** жиросепаратор служит для сбора и устранения неэмульгированных жиров и растительных масел, содержащихся в сточных водах кафе, столовых и ресторанов, на предприятиях при изготовлении мясных продуктов и на других видах производств, где происходит загрязнение воды жиром. Используется в качестве первоначальной очистной единицы, устанавливаемой на выпусках производственной канализации, содержащей загрязненные жиром стоки, очищенные от крупных механических примесей. Надежно предохраняет бытовую канализацию от загрязнения жиром и очистные сооружения от ухудшения их работы и проблем в эксплуатации. Температура сточных вод, поступающих в жиросепаратор, должна быть не более 40°C.

**Жиросепаратор представляет собой** стеклопластиковую емкость, разделенную перегородкой на две части.

В первой части из сточных вод выделяются частицы дисперсной фазы. Принцип работы основан на седиментации, при котором из сточных вод под действием силы тяжести взвешенные вещества оседают на дно емкости.

Во второй части жидкость, очищенная от взвешенных частиц, разделяется на жировую и водную составляющие, данное разделение происходит под действием силы тяжести и основано на разнице удельных весов между водой и жиром. Жир скапливается на поверхности, образуя пленку, толщину которой контролирует датчик-сигнализатор. При достижении критической толщины жировой поверхностной пленки датчик-сигнализатор подает сигнал о необходимости проведения разгрузки жиросепаратора.

Удаление осадка из жиросепаратора осуществляется ассенизационной машиной при заполнении половины полезного объема через разгрузочный патрубок, не реже чем 1 раз в 6 месяцев, во избежание его затвердевания. Удаление жировой пленки производится через ассенизационный колодец обслуживания.



Расход Q, л/с	1	2	3	4	5	7	10	15	20
Высота вход. трубы А, мм	770	770	1020	940	940	890	1290	1250	1250
Высота вход. трубы В, мм	770	770	950	870	870	820	1220	1180	1800
Диаметр отделения D, мм	1100	1100	1100	1100	1100	1100	1500	1500	1500
Высота/длина отделителя L, мм	1340	1340	1590	2400	2500	2800	3100	4200	4800
Диаметр вход./вых. трубы N, мм	110	110	110	110	110	160	160	200	200
Контр. устр. уровня масла	по желанию заказчика								

**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Астана +7(7172)727-132, Волгоград (844)278-03-48, Воронеж (473)204-51-73, Екатеринбург (343)384-55-89, Казань (843)206-01-48, Краснодар (861)203-40-90, Красноярск (391)204-63-61, Москва (495)268-04-70, Нижний Новгород (831)429-08-12, Новосибирск (383)227-86-73, Ростов-на-Дону (863)308-18-15, Самара (846)206-03-16, Санкт-Петербург (812)309-46-40, Саратов (845)249-38-78, Уфа (347)229-48-12

сайт: [www.unilos.nt-rt.ru](http://www.unilos.nt-rt.ru) || почта: [usn@nt-rt.ru](mailto:usn@nt-rt.ru)

## Инструкция по подбору жиросушителей:

Жиросушители различаются по номинальным размерам.

Требуемый размер определяется с помощью следующей формулы:

Номинальный размер жиросушителя  $NS = Q_s * Fr$ , где  $Q_s$  — максимальный расход сточных вод (л/сек.),  $Fr$  — коэффициент сложности = 1, если на предприятии не применяется моющее средство; = 1,3, если на предприятии применяется моющее средство.

Максимальный расход сточных вод определяется замером или расчётом по формулам, соответствующим требованиям СНиП и ГОСТ.

После выполнения расчёта, из моделей отделителя выбирается следующий по величине размер  $NS$ .

**Пример:** определение размера жиросушителя для кухни ресторана.

Исходные данные: рабочее время кухни 12 ч./сут., приготовляемые блюда 300 шт./сут., применяется моющее средство  $Fr = 1,3$ ., максимальный расход: не замерен, определяется по формуле.

$Q_s = M * V_m * F / (3600 * t)$ , где

$Q_s$  — максимальный расход сточных вод (л/сек.),

$M$  — число блюд в сутки,

$V_m$  — расход воды на блюдо (л),

$F$  — коэффициент пикового расхода,

$t$  — ежедневное время работы (ч.).

Значения  $V_m$  и  $M$  получаются из таблицы (см. выше), в зависимости от типа кухни.

Тип кухни	1	2
Гостиница	100	5,0
Ресторан/кафе	50	8,5
Больница	20	13,0
Фабрика готовых обедов (24 ч.)	10	22,0
Столовая предприятия	5	20,0

### По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Астана +7(7172)727-132, Волгоград (844)278-03-48, Воронеж (473)204-51-73, Екатеринбург (343)384-55-89, Казань (843)206-01-48, Краснодар (861)203-40-90, Красноярск (391)204-63-61, Москва (495)268-04-70, Нижний Новгород (831)429-08-12, Новосибирск (383)227-86-73, Ростов-на-Дону (863)308-18-15, Самара (846)206-03-16, Санкт-Петербург (812)309-46-40, Саратов (845)249-38-78, Уфа (347)229-48-12

сайт: [www.unilos.nt-rt.ru](http://www.unilos.nt-rt.ru) || почта: [usn@nt-rt.ru](mailto:usn@nt-rt.ru)