



Цеховые жиरोловители «Пятый Элемент» серии «Профи»



Жиरोловитель цеховой «Пятый Элемент» серии «Профи» (далее – жиरोловитель) 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. Жиरोловитель используется как первоначальная очистная единица и надежно защищает бытовую канализацию от загрязнения жиром.

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

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

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Жиरोловитель представляет собой герметичную пластиковую емкость, внутри которой установлены сепарационные пластины и съемный лоток для сбора мусора.

Для препятствия проникновения запахов наружу и удобства обслуживания жиरोловитель закрывается крышкой с фиксаторами и резиновым уплотнителем.

На рисунке представлена схема цехового жироловителя серии «Профи»¹.

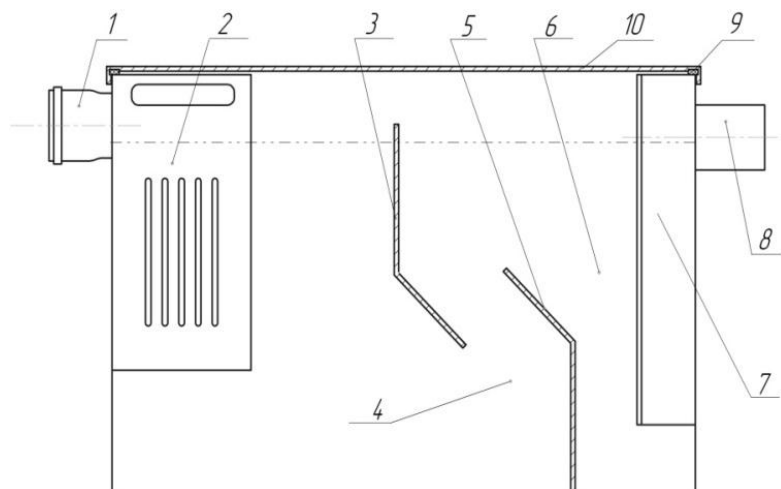


Рис. Схема жироловителя

- 1- входной патрубок
- 2- съемный лоток для сбора крупного мусора
- 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 съемный лоток, где происходит отделение крупного мусора.

Далее поток попадает в камеру сепарации жиरोловителя, где происходит осаждение мелких 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 жироловителе и требует периодического удаления механическим способом.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	Производительность, м ³ /час	Пиковый сброс, л	Габариты, мм*			Масса установки не более, кг
			Длина	Ширина	Высота	
ПЭ-2,0	2,0	200	920	620	620	41
		250	920	620	670	44
ПЭ-3,0	3,0	300	920	720	720	48
		400	1020	820	720	54

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

МОНТАЖ

Монтаж жиросепаратора должен проводиться сотрудником, имеющим соответствующую квалификацию.

Жиросепаратор устанавливается в техническом помещении², расположенном уровнем ниже моечного отделения в удобном для обслуживания месте.

Рекомендуемый порядок действий при монтаже жиросепаратора:



1. Установить жиросепаратор на планируемую для монтажа площадку.
2. Разъединить участок канализации в непосредственной близости от жиросепаратора.
3. Входной патрубок жиросепаратора 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 жиросепаратор водой.
6. Проверить места соединения жиросепаратора на отсутствие течи.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

Обслуживание выполняется в следующей последовательности:

Извлечь из жиросепаратора съемный лоток для сбора крупного мусора и очистить его от скопившихся загрязнений. Лоток после каждой очистки рекомендуется промыть теплой водой с использованием чистящих средств, с целью предотвращения образования жировых и органических отложений.

Удалить жир с поверхности и стенок камер сепарации и отстаивания.

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

Вставить на место съемный лоток для сбора крупного мусора.

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

Для более эффективной работы жиросепаратора и снижения количества накапливаемых загрязнений и запаха, рекомендуется использовать биопрепараты.

² В случае необходимости, можно произвести заглубление корпуса жиросепаратора