

ПРЕДПРИЯТИЕ МАКСАЭРО

- Производство воздуховодов и систем вентиляции
- Клапаны противопожарные
- Клапаны дымоудаления
- Вентиляторы общепром, дымоудаления, крышные

220056, г. Минск, ул. Стариновская, 15

Тел./факс: +375 17 244-67-44, 258-67-51, 347-73-56, 252-54-27

Velcom: +375 29 603-88-99

E-mail: olegaero@yandex.by

www.maxaero.by



Техническая документация Жирословитель ПЭ-1,0-60 Стандарт



1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1.1. Жироуловитель под мойку серии «Стандарт» (далее – жироуловитель) применяется для очистки сточных вод от неэмульгированных жиров и масел в кафе, барах, фаст-фудах, столовых в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 и СНиП 2.04.01-85. Жироуловитель устанавливается под моечной ванной или в непосредственной близости от нее и используется как первоначальная очистная единица, надежно защищая бытовую канализацию от загрязнения жиром.

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

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

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

2.1. Основные параметры

Таблица 1

Модель	Производительность, м³/час	Пиковый сброс, л	Габариты, мм*			Масса установки не более, кг
			Длина	Ширина	Высота	
ПЭ-0,25	0,25	15	320	320	320	5
ПЭ-0,3	0,3	20	420	320	320	6
ПЭ-0,5	0,5	25	420	320	370	7
		30	420	370	370	8
		40	520	370	370	9
		50	520	470	370	10
ПЭ-1,0	1,0	60	520	470	420	11
		70	620	470	420	12
		80	720	470	420	13
		90	720	520	420	14
ПЭ-1,5	1,5	100	770	520	420	15
		125	820	620	420	16
		150	820	620	470	17
		175	820	620	520	18

*Габариты указаны без учета длины подводящего и отводящего патрубков (80 мм). Диаметр входящих и выходящих патрубков 50 мм.

3. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

3.1. Устройство

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

На рисунке представлена схема жироуловителя под мойку серии «Стандарт»¹.

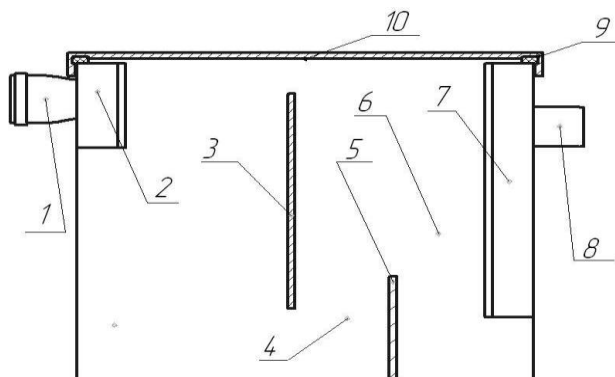


Рис. Схема жироуловителя

- 1- входной патрубок
- 2- гаситель потока
- 3,5- сепарационные пластины
- 4- камера сепарации
- 6- камера отстаивания
- 7- распределительный карман
- 8- отводящий патрубок
- 9- резиновый уплотнитель
- 10- крышка

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

3.2. Принцип работы

Сточная вода через входной патрубок поступает в камеру сепарации жируловителя, 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 жируловителе и требует периодического удаления механическим способом.

4. МОНТАЖ

4.1. Монтаж жируловителя должен проводиться сотрудником, имеющим соответствующую квалификацию.

4.2. Жируловитель устанавливается на пол² под моечную ванну или около нее, в удобном для обслуживания месте.

4.3. Рекомендуемый порядок действий при монтаже жируловителя: 4.3.1. Установить жируловитель на планируемую для монтажа площадку.

4.3.2. Разъединить участок канализации.

4.3.3. Соединить гофру моечной ванны с входным патрубком жируловителя.

4.3.4. Соединить канализационной трубой отводящий патрубок жируловителя и точку слива в канализацию.

4.3.5. Открыть кран в моечной ванне и заполнить жируловитель водой.

4.3.6. Проверить места соединения жируловителя на отсутствие течи.

² В случае необходимости, можно произвести заглубление корпуса жируловителя

5. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

Обслуживание выполняется в следующей последовательности:

5.1.1. Открыть крышку жиरोуловителя.

5.1.2. Удалить жир с поверхности и стенок камер сепарации и отстаивания.

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

5.1.4. Закрыть крышку жироуловителя.

5.2. Периодичность обслуживания устанавливается эксплуатирующей организацией самостоятельно в зависимости от загрязненности исходных сточных вод и режима работы кухни, но не реже одного раза в неделю.

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

5.4. 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.

**ПЕРЕНОСИТЬ НАПОЛНЕННЫЙ ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ ЗА
ПАТРУБКИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**

6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

6.1. Жируловитель может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта.

6.2. Жируловитель в упаковке хранится в закрытых не отапливаемых помещениях в соответствии с требованиями ГОСТ15150.