

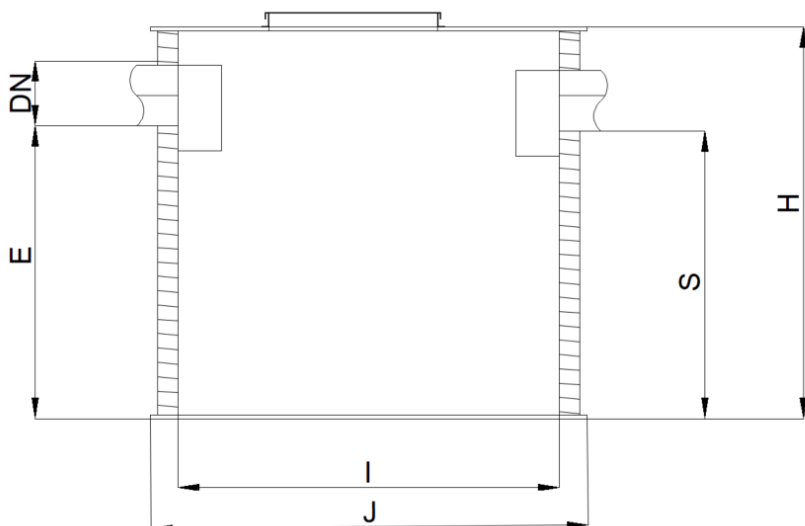
Separator tłuszczu zintegrowany z osadnikiem

Typoszereg: **STB-OP**

Materiał: **PEHD**

OPIS

- Urządzenie wykonane z PEHD na bazie rury dwuściennej
- Zgodny z normą PN EN 1825-1
- Zintegrowany osadnik
- Instalacja: podziemna
- Deflektor wlotowy i wylotowy wykonany ze stali nierdzewnej
- Przejścia szczelne
- Otwór rewizyjny 600mm wyposażony we właz z PEHD



Model	Przepływ Q _{nom}	Pojemność osadnika	Pojemność całkowita	Średnica zewnętrzna J	Średnica wewnętrzna I	Wysokość całkowita H	Pojemność czynna całkowita	Wysokość wlotu E	Wysokość wylotu S	Średnica wlotu DN
	[l/s]	[l]	[l]	[mm]	[mm]	[mm]	[l]	[mm]	[mm]	[mm]
STB-OP 2/200	2	200	680	1090	1000	1300	754	990	960	160
STB-OP 3/300	3	300	1020	1090	1000	1700	1068	1390	1460	160
STB-OP 4/400	4	400	1360	1330	1200	1700	1425	1290	1260	160
STB-OP 5,6/560	5,6	560	1900	1330	1200	2000	1425	1730	1700	160
STB-OP 7/700	7	700	2380	1650	1500	1800	2509	1450	1420	200
STB-OP 10/1000	10	1000	3400	2230	2000	1500	3519	1150	1120	200
STB-OP 12/1200	12	1200	4080	2230	2000	1700	4304	1300	1270	250
STB-OP 19/1900	19	1900	6460	2740	2500	1700	6725	1400	1370	250

Przeznaczenie

Tłuszcze są substancjami nierozpuszczalnymi w wodzie, które po przedostaniu się do kanalizacji powodują tworzenie się nieprzyjemnych zapachów, zmniejszenie przekroju przewodów i zatykanie rur oraz korozję urządzeń. Zjawiska te są przyczyną istotnych problemów podczas eksploatacji systemów kanalizacyjnych. Dlatego też istnieje potrzeba stosowania separatorów tłuszczu w miejscu ich występowania, które powodują zatrzymanie ich przed wlotem do kanalizacji sanitarnej. Separatorów tłuszczów należy instalować jak najbliżej źródła powstawania zanieczyszczeń. Jednak należy unikać umieszczania ich w pomieszczeniach zamkniętych, magazynach oraz w pobliżu często uczęszczanych chodników, ze względu na nieprzyjemny zapach. Ponadto separator powinien być zlokalizowany w miejscu dogodnym do dalszej eksploatacji. Separatorów znajdują zastosowanie w kanalizacji odprowadzającej ścieki ze stołówek, jadalni, kuchni, restauracji, barów szybkiej obsługi, masarni, rzeźni, ubojni, wytwórni frytek i chipsów, prażalni orzeszków ziemnych.

Zasada działania

Separatorów tłuszczów zintegrowane z osadnikami swoją zasadę działania opierają na zjawisku grawitacyjnej flotacji i sedymentacji zanieczyszczeń w ściekach. Częstki tłuszczu, ze względu na swój ciężar właściwy mniejszy od wody gromadzą się na jej powierzchni w formie kożucha i zostają tam zmagazynowane do czasu odpompowania. Inne stałe zanieczyszczenia organiczne cięższe od wody sedymentują i gromadzą się na dnie urządzenia. Specjalna budowa wlotu i wylotu ze zbiornika wymusza odpowiedni przepływ ścieków oraz nie pozwala na wydostawanie się z niego zanieczyszczeń.



WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

Nadstawki dedykowane wys. 250mm
- 2000mm



Alarm przepełnienia i poziomu
zanieczyszczeń



Instalacja do opróżniania



OBSŁUGA

Częstotliwość opróżniania urządzenia zależy od stopnia intensywności napływających ścieków. Komora zbiornika powinna być regularnie opróżniana, co najmniej 2 razy do roku lub w razie sygnalizacji alarmu. Po każdorazowym opróżnieniu niezbędne jest uzupełnienie wodą separatora.

UWAGI

Objętość separatora należy dobrać w ten sposób aby temperatura ścieków wypływających z separatora nie przekraczała 40 °C. Nadmierna temperatura może spowodować uszkodzenie urządzeń za separatorem tj. pompy, pływaki (elementy pomp mają wytrzymałość temperaturową do 40°C). W przypadku wysokiej temperatury ścieku zalecany jest dobór separatora o podwójnej objętości.

W przypadku korpusów separatorów składających się więcej niż z jednego elementu, wymagane jest łączenie elementów za pomocą sznura bentonitowego/zaprawy żywicznej lub uszczelki elastomerowej.