

## CECHY URZĄDZENIA

<b>PROCES OCZYSZCZANIA</b>	Rozdział frakcji zanieczyszczeń dzięki wykorzystaniu dwóch procesów w separatorze – flotacji i sedymentacji.
<b>EFEKT OCZYSZCZANIA</b>	< 25 [mg/l] stężenia węglowodorów
<b>ZBIORNIK</b>	Korpus z betonowych i/lub żelbetonowych elementów, o klasie betonu min. C35/45, W8, F150.
<b>DOKUMENT ODNIESIENIA</b>	PN-EN 1825
<b>CERTYFIKAT</b>	ECO-friendly potwierdzający ekologiczną i bezpieczną pracę separatora.
<b>OPCJE</b>	/ Sygnalizacja alarmowa (sonda osadu, sonda tłuszczu)

## ZAKRES STOSOWANIA I ZASADA DZIAŁANIA

Separator tłuszczu BISTRO przeznaczone są do oczyszczania z tłuszczów ścieków w systemach kanalizacji sanitarnej, wszędzie tam gdzie zawartość tłuszczów przekracza dopuszczalne normy.

Zalecany dla takich obiektów jak punkty produkcji i sprzedaży żywności: kuchnie, jadłodajnie, restauracje, hotele, itp., wytwórnie artykułów spożywczych, zakłady przeróbki i produkcji artykułów mięsnych i rybnych, wytwórnie tłuszczów jadalnych, mydła i stearyny, MOP – miejsca obsługi podróżnych.

Działanie separatora tłuszczu opiera się na naturalnych procesach, substancje cięższe (osady, resztki jedzenia) sedymentują grawitacyjnie na dno zbiornika, podczas gdy substancje lżejsze (np. tłuszcze / oleje) flotują na powierzchnię lustra wody w zbiorniku.

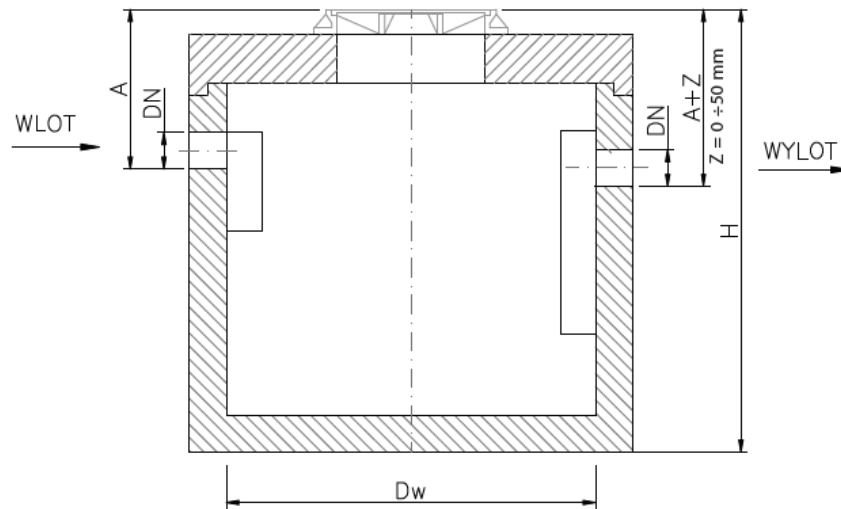
W regularnych odstępach czasu należy czyścić separatory tłuszczu usuwając całą zawartość urządzenia.

Deflektor na wlocie zmienia kierunek przepływu co zapobiega rozbiciu warstwy tłuszczu. Deflektor na wylocie zatrzymuje substancje flotujące i uspokaja przepływ cieczy. Zastosowanie deflektorów niweluje wydostawanie się nieprzyjemnych zapachów na zewnątrz.

## CZĘŚCI SKŁADOWE

- / Zbiornik żelbetonowy / betonowy;
- / Właz, klasa D400;
- / Deflektor wlot / wylot;





Indeks SAP	Indeks produktu	Ilość posiłek szt / dobę	Qmax l/s	Vos* m <sup>3</sup>	DN* mm	Dw mm	Wymiary	
							A mm	H mm
025028001	LIP-KB 01.0-1-0.10	200	1,0	0,12	150	1 000	570	1 270
025028002	LIP-KB 01.0-1-0.30			0,30	150	1 200	570	1 270
025028022	LIP-KB 01.5-1-0.00		1,5	0,00	150	1 000	570	1 270
025028003	LIP-KB 01.5-1-0.15			0,16	150	1 200	570	1 270
025028004	LIP-KB 02.0-1-0.00			0,02	150	1 200	570	1 270
025028005	LIP-KB 02.0-1-0.20			0,17	150	1 000	650	1 800
025028006	LIP-KB 02.0-1-0.40	0,41	150	1 000	650	2 100		
025028007	LIP-KB 03.0-1-0.00	400	3,0	0,01	150	1 000	650	1 950
025028008	LIP-KB 03.0-1-0.30			0,32	150	1 200	650	1 900
025028009	LIP-KB 04.0-1-0.00		4,0	0,04	150	1 200	650	1 900
025028010	LIP-KB 04.0-1-0.40	0,38		150	1 200	650	2 200	
025028011	LIP-KB 04.0-1-0.80	0,88		150	1 200	650	2 640	
025028023	LIP-KB 05.0-1-0.20	700	5,0	0,24	150	1 500	650	1 800
025028012	LIP-KB 05.0-1-0.50			0,60	150	1 500	650	2 000
025028024	LIP-KB 05.0-1-1.00			1,13	150	1 500	650	2 300
025028025	LIP-KB 06.0-1-0.00		6,0	0,00	150	1 500	650	1 800
025028026	LIP-KB 06.0-1-0.60			0,58	150	1 500	650	2 150
025028027	LIP-KB 06.0-1-1.20			1,38	150	1 500	650	2 600
025028013	LIP-KB 07.0-1-0.00	7,0	0,04	150	1 500	650	2 000	
025028014	LIP-KB 07.0-1-0.70		1,10	150	1 500	650	2 600	
025028015	LIP-KB 07.0-1-1.40		1,45	150	1 500	650	2 800	
025028016	LIP-KB 08.0-1-0.00		8,0	0,21	150	2 000	650	1 650
025028028	LIP-KB 08.0-1-0.70	0,68		150	2 000	650	1 800	
025028029	LIP-KB 08.0-1-1.60	2,25		150	2 000	650	2 300	
025028030	LIP-KB 09.0-1-0.00	1 000	9,0	0,00	150	2 000	650	1 650
025028017	LIP-KB 09.0-1-1.00			1,03	150	2 000	650	2 000
025028031	LIP-KB 09.0-1-1.80			1,97	150	2 000	650	2 300
025028018	LIP-KB 10.0-1-0.00		10,0	0,00	200	2 000	700	1 800
025028019	LIP-KB 10.0-1-1.00			1,54	200	2 000	700	2 300
025028020	LIP-KB 10.0-1-2.00			2,32	200	2 000	700	2 550
025028032	LIP-KB 15.0-1-0.00	1 500	15,0	0,12	200	2 500	750	1 850
025028021	LIP-KB 15.0-1-1.50			1,84	200	2 500	750	2 200
025028033	LIP-KB 15.0-1-3.00			3,31	200	2 500	750	2 500
025028034	LIP-KB 20.0-1-0.00	2 000	20,0	0,44	200	2 500	750	2 200
025028035	LIP-KB 20.0-1-2.00			2,89	200	2 500	750	2 700
025028036	LIP-KB 20.0-1-4.00			4,36	200	2 500	750	3 000

\*Możliwość dostosowania parametrów do projektu

## KARTA DOBORU SEPARATOR TŁUSZCZU PURABLU<sup>®</sup> BISTRO

PROSZĘ ZAZNACZYĆ ODPOWIEDNI WIERSZ / WYPEŁNIĆ .

ILOŚĆ POSIŁKÓW	
sztuki / dobę	
<input type="checkbox"/>	do 200
<input type="checkbox"/>	201 – 400
<input type="checkbox"/>	401 – 700
<input type="checkbox"/>	701 – 1000
<input type="checkbox"/>	1001 – 1500
<input type="checkbox"/>	1501 - 2000
<input type="checkbox"/>	2001 – 2500

RODZAJ KUCHNI	CZAS PRACY KUCHNI [h/ dobę]
<input type="checkbox"/> hotel	
<input type="checkbox"/> restauracja	
<input type="checkbox"/> szpital	
<input type="checkbox"/> Duży obiekt przygotowujący posiłki (24h/d)	
<input type="checkbox"/> Stołówka fabryczna lub biurowa	

ZAKŁAD PRODUKCJI MIĘSNEJ LUB RZEŻNI		
Wielkość zakładu		
<input type="checkbox"/> Małe, do 5 GV / tydzień	Tam, gdzie nie ma informacji, należy założyć 100 kg/ GV	
<input type="checkbox"/> Średnie, od 6 do 10 GV / tydzień		
<input type="checkbox"/> Duże, 11 do 40 GV / tydzień		
GV = 1 krowa lub 2,5 świnie		

### DOBÓR OSADNIKA

OBIEKT	OBJĘTOŚĆ OSADNIKA
rodzaj	[ l ]
<input type="checkbox"/> Restauracje oraz punkty gastronomiczne o niewielkiej ilości powstawania zawiesin	100 * Q
<input type="checkbox"/> Ubojnie oraz inne obiekty o wysokiej ilości powstawania zawiesin	200 * Q