

CECHY URZĄDZENIA

PROCES OCZYSZCZANIA	Rozdział frakcji zanieczyszczeń dzięki wykorzystaniu dwóch procesów w separatorze – flotacji i sedymentacji.
EFEKT OCZYSZCZANIA	< 25 [mg/l] stężenia węglowodorów
ZBIORNIK	Zbiornik monolityczny z PE HD.
DOKUMENT ODNIESIENIA	PN-EN 1825
CERTYFIKAT	ECO-friendly potwierdzający ekologiczną i bezpieczną pracę separatora.
OPCJE	/ Sygnalizacja alarmowa (sonda osadu, sonda tłuszczu)

ZAKRES STOSOWANIA I ZASADA DZIAŁANIA

Separatory tłuszczu LIPUREX przeznaczone są do oczyszczania z tłuszczów w systemach kanalizacji sanitarnej, wszędzie tam gdzie zawartość tłuszczów przekracza dopuszczalne normy. do stosowania w systemach kanalizacji sanitarnej z małych zakładów produkcji spożywczej i żywienia zbiorowego, tj. stołówki, kuchnie, bary szybkiej obsługi, hotele, restauracje.

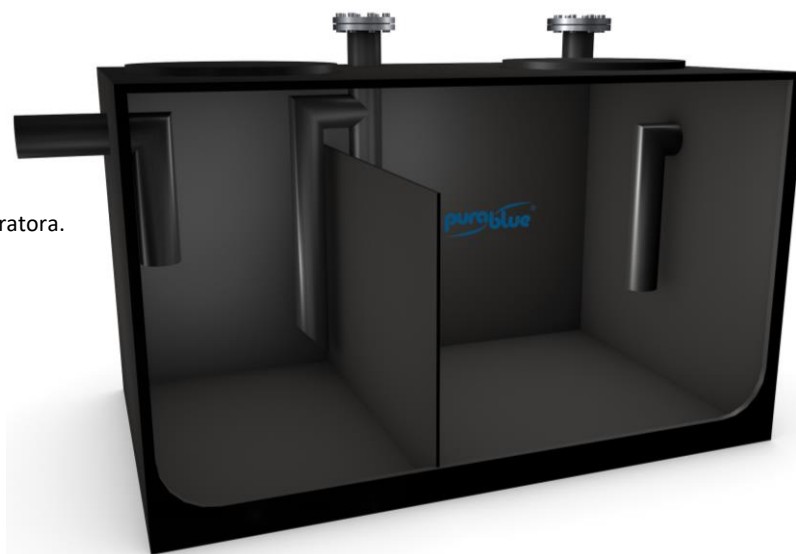
Fakt, że tłuszcze są związkami nierozpuszczalnymi w wodzie powoduje tworzenie się nieprzyjemnych zapachów, zwężeń, a w skrajnych przypadkach niedrożności rurociągów kanalizacyjnych oraz korozje urządzeń.

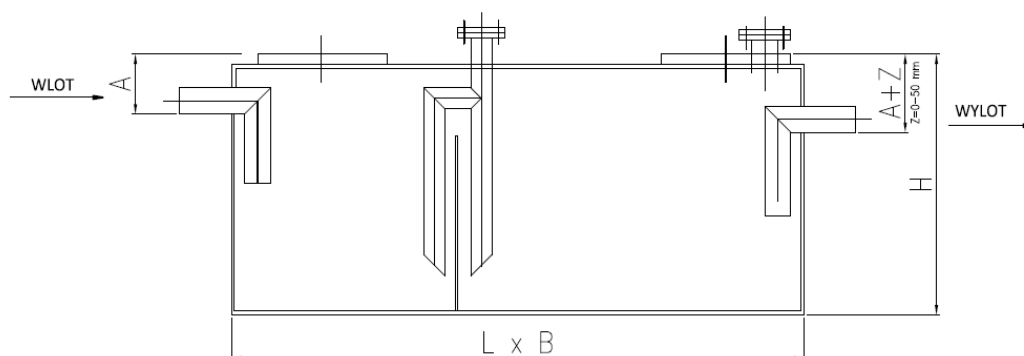
Działanie separatora tłuszczu opiera się na naturalnych procesach, substancje cięższe (osady, resztki jedzenia) sedymentują grawitacyjnie na dno zbiornika, podczas gdy substancje lżejsze (np. tłuszcze / oleje) flotują na powierzchnię lustra wody w zbiorniku.

Wlot do urządzenia jest zasyfonowany, co zapobiega wydostawaniu się nieprzyjemnych zapachów. Separator tłuszczów roślinnych i zwierzęcych swoją zasadę działania opierają na zjawisku flotacji i sedymentacji. W pierwszej fazie oczyszczane ścieki wpływają do osadnika wstępnego, gdzie następuje zmniejszenie prędkości przepływu – a w wyniku procesu sedymentacji – oddzielenie części stałych od ścieku. Kolejny etap to proces flotacji cząstek substancji tłuszczowych i gromadzenie się ich na powierzchni wody. Dwustopniowy system oczyszczania ścieków, przy poprawnym dobraniu typu urządzenia do panujących warunków i zachowaniu starannej obsługi, zapewnia skuteczne podczyszczanie ścieków.

CZĘŚCI SKŁADOWE

- / Zbiornik PE HD;
- / Włazy;
- / Rura wlot / wylot;
- / Króciec odpowietrzenia
- / Króciec do opróżniania separatora.





Indeks	Ilość posiłeków	Qmax	Vos*	Wymiary*			
				DN	L X B	A	H
-	szt	[l/s]	m ³	mm	mm	mm	mm
LIP-KE-01-110N	200	1	0,1	110	1 200 x 800	230	1 000
LIP-KE-02-110N		2	0,2	110	1 400 x 800	230	1 000
LIP-KE-03-110N	400	3	0,3	110	1 600 x 1 000	230	1 000
LIP-KE-04-110N		4	0,4	110	2 200 x 800	230	1 000
LIP-KE-07-160N	700	7	0,7	160	2 400 x 1 200	280	1 200
LIP-KE-10-160N	1 000	10	1,0	160	3 400 x 1 200	280	1 200

*możliwość dostosowania parametrów do projektu

KARTA DOBORU SEPARATOR TŁUSZCZU PURABLU[®] BISTRO

PROSZĘ ZAZNACZYĆ ODPOWIEDNI WIERSZA / WYPEŁNIĆ .

ILOŚĆ POSIŁKÓW	
sztuki / dobę	
	do 200
	201 – 400
	401 – 700
	701 – 1000
	1001 – 1500
	1501 - 2000
	2001 – 2500

RODZAJ KUCHNI	CZAS PRACY KUCHNI [h/ dobę]
hotel	
restauracja	
szpital	
Duży obiekt przygotowujący posiłki (24h/d)	
Stołówka fabryczna lub biurowa	

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

DOBÓR OSADNIKA

OBIEKT	OBJĘTOŚĆ OSADNIKA
rodzaj	[l]
Restauracje oraz punkty gastronomiczne o niewielkiej ilości powstawania zawiesin	100 * Q
Ubojnie oraz inne obiekty o wysokiej ilości powstawania zawiesin	200 * Q