

#### 4 МОНТАЖ ЖИРОУЛОВИТЕЛЯ

Жиросепаратор устанавливается и подключается к точке выхода внутренней системы канализации, имеющей в своей конструкции вентилируемый стояк.

1. Жиросепаратор устанавливается на твердую ровную поверхность.

2. Необходимо обеспечить свободный доступ к жиросепаратору для его регулярного обслуживания.

3. Жиросепаратор (в зависимости от модели) можно монтировать непосредственно под мойкой, рядом с моечной ванной, в техническом помещении или на улице.

4. После установки жиросепаратора и присоединения входного и выходного патрубков к канализационной сети, жиросепаратор следует заполнить водой до уровня перетока.

5. Необходимо заполнить водой гидрозатвор жиросепаратора.

6. При монтаже жиросепараторов под мойкой допустимо использовать гибкие соединения с сифоном (гофра для сифона) и с точкой слива в канализацию.

#### 5 СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ЖИРОУЛОВИТЕЛЯ

Периодичность обслуживания жиросепараторов зависит от объема сточных вод и степени их загрязнения. В любом случае желателен ежедневный визуальный контроль за жиросепаратором.

Обслуживание жиросепаратора сводится к удалению жирового слоя с поверхности камеры сепарации и приемной камеры, а так же удаление крупного мусора со дна жиросепаратора. Осуществляется ручным способом — жир и остатки пищи удаляются металлическим сачком с мелким ситом. В промышленных жиросепараторах — очистка производится с помощью ассенизационной машины.

#### 6 ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок на жиросепаратор — 1 год со дня продажи.

**Гарантия на изделие не распространяется в случае** механических повреждений, полученных по вине Пользователя, а так же в случае ремонта или попыток ремонта изделия лицами (организациями) без согласования с производителем.

#### ГАРАНТИЙНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

Модель:	
Дата продажи:	
Гарантия:	

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

### «ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ»

ТУ 4859-001-00188340-2015



г. Феодосия

## 1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

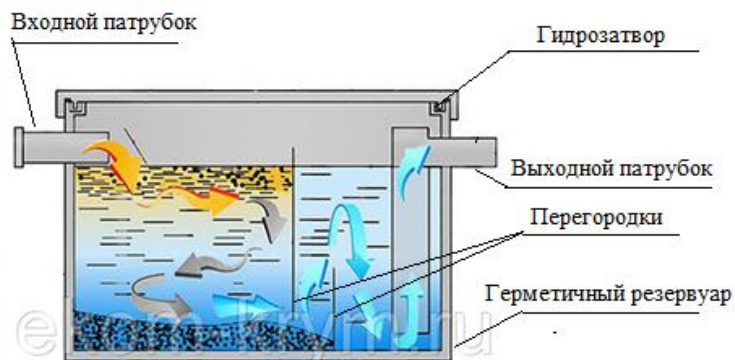
Жиросепараторы предназначены для отделения из сточных вод жира, масла растительного и животного происхождения на предприятиях общественного питания (ресторанах, столовых, кухнях, кондитерских, мясных, молочных и других производствах), а также для защиты канализации от жировых загрязнений, и служат предварительной очистительной установкой перед выпуском воды в общую канализацию или локальное очистное сооружение.

Жиросепараторы изготавливаются по ТУ 4859-001-00188340-2015.

Сертификат соответствия № РОСС RU.АГ99.Н01070

Экспертное заключение № 425 от 20.04.15

## 2. СХЕМА ЖИРОУЛОВИТЕЛЯ



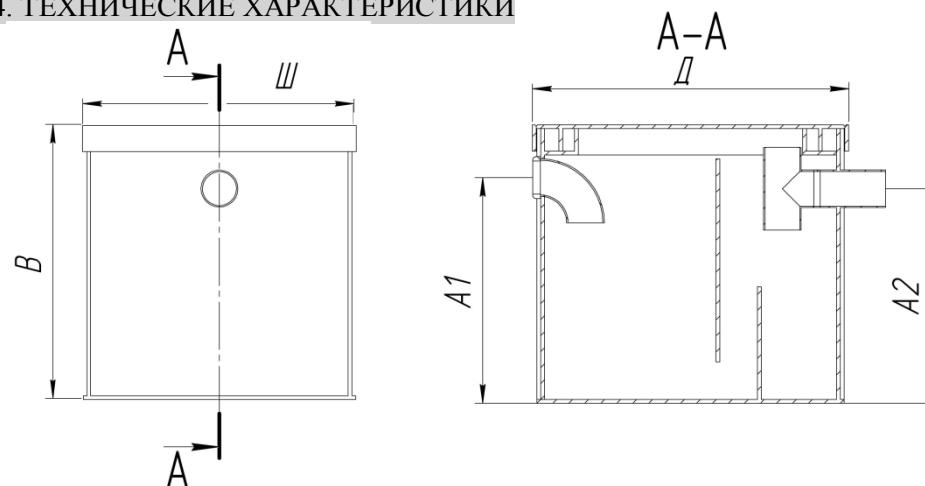
Жиросепаратор состоит из герметичного водонепроницаемого резервуара, разделенного системой встроенных перегородок, входного и выходного патрубков. В верхней части жиросепаратора расположен гидравлический затвор, который представляет собой канал, заполненный водой. Гидрозатвор плотно закрывает выход вредных газов из жиросепаратора.

## 3 ТЕХНОЛОГИЯ ОЧИСТКИ СТОЧНЫХ ВОД

Жиросепаратор работает по принципу гравитации, т.е. частицы жира и масла попадая в камеру сепарации отделяются от воды, поскольку их удельный вес меньше, чем удельный вес воды.

Жиросепараторы состоят из двух камер. Сточные воды в первой камере – камере сепарации, которая отделена специальной перегородкой, освобождаются от жиров. Обезжиренная вода через сифоны перетекает в канализацию, а жиры собираются на поверхности воды.

## 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Модель	Габариты (мм)			h	h	Производительность,		Залповый сброс	Диаметр патрубка
	Д	Ш	В	входа	выхода	м³/час	л/с		
ЖУ-1	420	320	370	300	285	0,5	0,1	25	50
ЖУ-2	420	370	370	300	285	0,5	0,1	30	50
ЖУ-3	520	370	370	300	285	0,5	0,1	40	50
ЖУ-4	520	470	370	300	285	0,5	0,1	50	50
ЖУ-5	520	470	420	300	285	1,0	0,3	60	50
ЖУ-6	620	470	420	300	285	1,0	0,3	70	50
ЖУ-7	720	470	420	300	285	1,0	0,3	80	50
ЖУ-8	720	520	420	350	335	1,0	0,3	90	50
ЖУ-9	770	520	420	350	335	1,5	0,4	100	50
ЖУ-10	820	620	420	350	335	1,5	0,4	125	50
ЖУ-11	820	620	470	400	385	1,5	0,4	150	50 - 110
ЖУ-12	820	620	520	400	385	1,5	0,4	175	50 - 110