



**ПАСПОРТ**

**НА**

**-жироуловитель ЖКК\ЖКП**

**-жироуловитель автоматизированный**

**-жироуловитель с электроприводом**

**-крахмалоуловитель ККП**

**-пескоуловитель ПКП**

**Екатеринбург 2017**

# УЛОВИТЕЛИ

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

**Жироуловитель канализационный** служит для улавливания и удаления неэмульгированных жиров и масел из сточных вод, направляемые в очистные сооружения и применяется на предприятиях общественного питания и пищевых производствах. Жироуловитель используется как первоначальная очистная единица в самостоятельной изолированной канализационной системе и предотвращает засорение общих систем канализации. Жироуловитель изготавливают **сварным из нержавеющей стали(ЖКК)** или из **полипропилена(ЖКП)**.

**Жироуловитель из нержавеющей стали (ЖКК)** Корпус представляет собой сварную герметичную емкость с перегородками. Все детали изготовлены из нержавеющей стали, что обеспечивает надежную коррозионную стойкость. Перфорированный лоток для сбора крупных частиц съемный. Для обслуживания жироуловитель имеет съемную крышку, конструкция которой препятствует проникновению запахов наружу.

**Жироуловитель из полипропилена (ЖКП)**. Корпус представляет собой герметичную емкость с перегородками из полипропилена, что повышает эксплуатационный срок службы. Для обслуживания жироуловитель оборудован съемной крышкой, конструкция которой препятствует проникновению запахов наружу. Опционально жироуловитель можно оснастить корзиной для грубой очистки, а также съёмными перегородками, позволяющие удобно производить чистку.

**Жироуловитель автоматизированный AGT Hydrig** обеспечивает отделение несвязанных жиров и масел из сточных вод. Отделенные жиры и масла захватываются внутри отсека из нержавеющей стали и автоматически удаляются системой. Жироуловитель может быть использоваться в широком диапазоне условий – от ресторанов, столовых и кафе до предприятий пищевой промышленности разнообразных направлений. Жироуловитель может быть установлен под связанными между собой мойками для посуды и предварительными мойками. Наличие автоматизированной системы сбора жира с поверхности воды позволяет увеличить срок между обслуживаниями и сделать пользование данным оборудованием более комфортным.

**Жироуловитель с электроприводом** увеличивает период между техническими обслуживаниями оборудования. При включении вала весь скопившийся на поверхности жир начинает собираться и по сточному желобу направляется в установленную канистру. Такую процедуру очистки необходимо проводить 3-4 раза в день. Полное обслуживание достаточно будет проводить не чаще одного раза в месяц. Изготавливается из полипропилена.

**Крахмалоуловитель ЖКП** предназначен для очистки стоков на предприятиях общественного питания от механических загрязнений. Крахмалоуловители очищают сточные воды от мелких и крупных механических загрязнений. Их рекомендуется устанавливать в цеховых помещениях, где существует риск попадания в канализацию крупного мусора, например, салатные и овощные цеха. Корпус крахмалоуловителя представляет собой герметичную емкость с перегородками. Все детали изготовлены из полипропилена, что обеспечивает долговечность изделия. Для обслуживания крахмалоуловитель оборудован съемной крышкой, конструкция которой препятствует проникновению запахов наружу.

**Пескоуловитель** предназначен для очистки воды от тяжёлых примесей песка, грязи, земли, образующихся в процессе мытья или чистки овощей и фруктов

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип уловителя	Модель и габаритные размеры (ШхГхВ),мм	Залповый сброс, литров
<b>Из нержавеющей стали</b>	<b>ЖКК 540х370х320</b>	40
<b>Из полипропилена</b>	<b>ЖКП-20 420х320х300</b>	20
	<b>ЖКП-25 420х320х370</b>	25
	<b>ЖКП-30 420х370х370</b>	30
	<b>ЖКП-40 520х370х370</b>	40
	<b>ЖКП-50 520х470х370</b>	50
	<b>ЖКП-60 520х470х420</b>	60
	<b>ЖКП-70 620х470х420</b>	70
	<b>ЖКП-80 720х470х420</b>	80
	<b>ЖКП-90 720х520х420</b>	90
	<b>ЖКП-100 770х520х420</b>	100
	<b>ЖКП-125 820х620х420</b>	125
	<b>ЖКП-150 820х620х470</b>	150
<b>ЖКП-175 820х620х520</b>	175	
<b>Жироуловитель автоматизированный</b>	<b>AGT-070 590х500х335</b> <b>AGT-120 680х500х415</b> <b>AGT-170 790х500х455</b> <b>AGT-220 920х500х455</b> <b>AGT-350 1380х520х570</b>	Пропускная способность, л\сек: 0,7 1,2 1,7 2,2 3,5
<b>Жироуловитель с электроприводом</b>	<b>ЖКПп-40</b> <b>ЖКПп-60</b> <b>ЖКПп-100</b> <b>ЖКПп-300</b>	40 60 100 300
<b>Крахмалоуловитель ЖКП</b>	<b>Размеры ЖКП</b>	<b>Величина ЖКП</b>
<b>Пескоуловитель</b>		

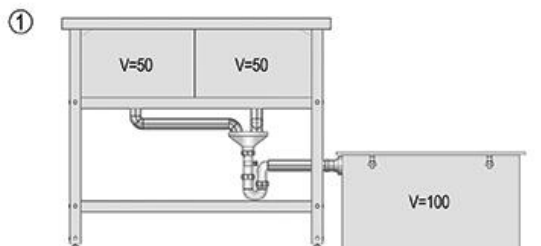
## 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В обязательный комплект поставки входят:

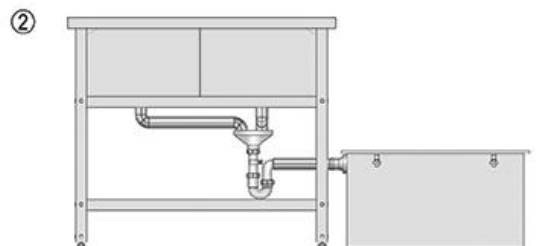
- уловитель;
- паспорт и инструкция по эксплуатации.

## 4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТ

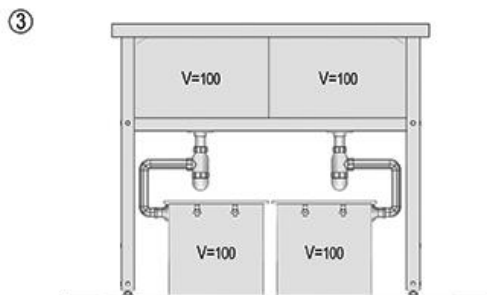
### Схемы подключения



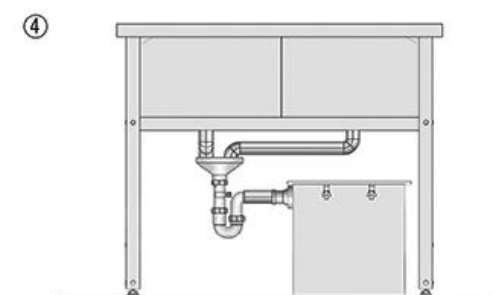
Суммарный пиковый сброс жиросепаратора должен быть больше либо равен суммарному объёму воды во всех секциях моечной ванны



В проекте необходимо предусмотреть место для расположения жиросепаратора



На каждое моечное отделение ванны рекомендуется устанавливать отдельный жиросепаратор



Не всегда есть возможность установить жиросепаратор под мойкой. Чаще всего он будет стоять рядом для удобства обслуживания и поэтому о месте для него нужно подумать на этапе проекта

4.1 Подготовка к работе. Распакуйте жиросепаратор, проверьте комплект поставки. Удалите защитную пленку с металлических поверхностей (при ее наличии)

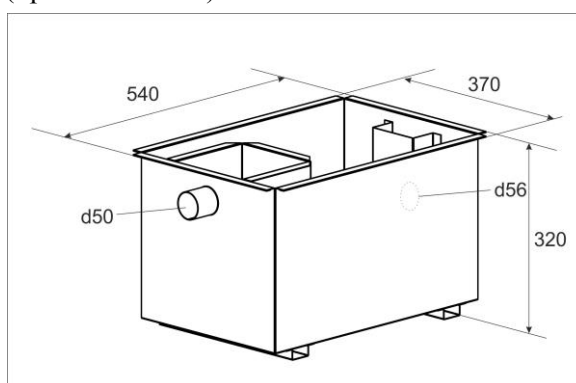
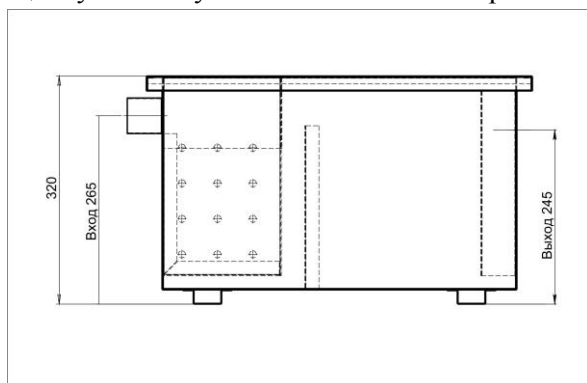


Рис.1 Схема размещения патрубков

4.2 Принципы работы. Первая ступень очистки. Предварительное отделение жиров (происходит в два этапа).

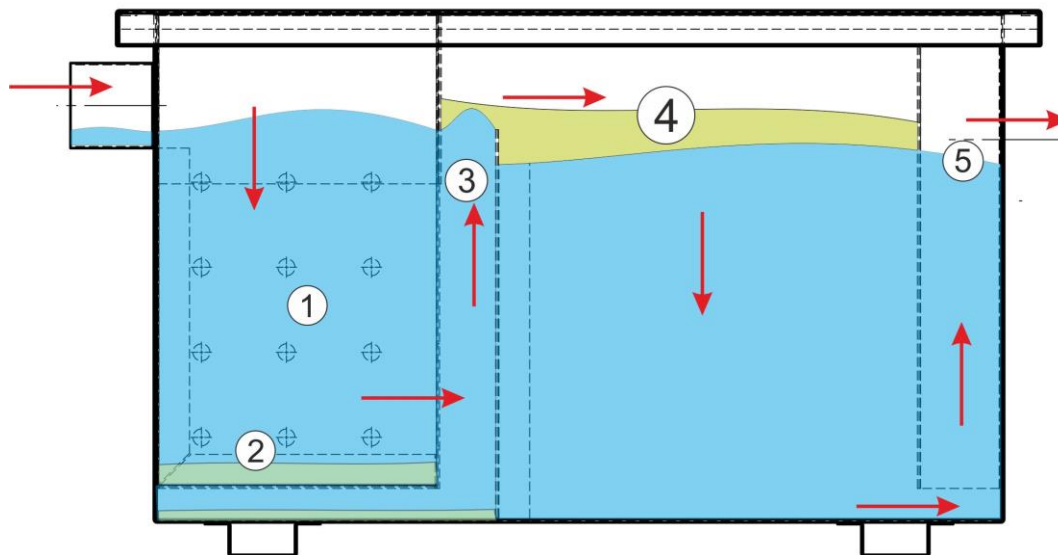


Рис. 3 Принцип работы

1 этап. Сточные воды с жирами проходят через перфорированный лоток, где происходит отделение крупных частиц (1).

2 этап. Осаждение взвешенных веществ (2) и гравитационное отделение жиров на поверхность (3) в первой камере жироуловителя. Предварительно очищенные таким образом стоки поступают на вторую ступень очистки, где происходит дальнейшее отделение жиров (4), и отвод очищенных стоков в канализационную систему (5). Жировая плёнка собирается на поверхности вод в обеих камерах и в последствии удаляется из жироуловителя скребком в специальную тару.

## 5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Запрещается использовать жироуловитель не по назначению.

Для правильной работы жироуловителя рекомендуется обслуживать не менее 1 раза в 2 недели при 10-часовой загрузке.

## 6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

Жироуловитель в упаковке хранится в закрытых не отапливаемых помещениях с условиями хранения 3 по ГОСТ15150.

## 7. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации жироуловителя – 12 месяцев со дня продажи.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения жироуловителя произошедшего по вине потребителя.

**ФИНИСТ**

**г. Екатеринбург ул. Монтерская, 3**  
**тел.: 256-30-89, 221-53-31; факс: 221-53-98**  
**e-mail: [office@f-inox.ru](mailto:office@f-inox.ru)**  
**[www.f-inox.ru](http://www.f-inox.ru)**