

Жироуловители предназначены для очистки кухонных сточных вод от жира с целью обеспечения нормальной работы канализационных сетей. Они используются начиная от кухонь жилых домов и до мест общественного питания (рестораны, кафе, столовые, кондитерские, мясные и подобные производства), где имеются сточные воды, загрязненные жирами и маслами. Жироуловители изготовлены из прочного и устойчивого к воздействию агрессивных сред полиэтилена. Изделия имеют малый вес, удобны при транспортировке и просты при монтажных работах.

Принцип работы Жироуловителя.



Принцип действия жироуловителей основан на разнице удельной плотности частиц жира/масла и воды. Так как жиры гораздо легче воды, то они поднимаются на ее поверхность. При этом более тяжелые частицы оседают на дно. Именно на этом основывается гравитационный метод очистки сточных вод от жировых загрязнений. Конструкция входных патрубков наших жироуловителей снижает начальную скорость потока и преобразует турбулентное течение в ламинарное, что способствует более качественному отделению жира от воды. Далее, освобожденная от жира вода отводится в канализационную сеть, а отделенный жир периодически удаляется из системы.

Жироуловители Mini MG – компактные.

Универсальность жироуловителей **типа MG** заключается в том, что благодаря своим компактным размерам и простому монтажу они могут устанавливаться под мойкой/раковиной в самых стесненных условиях (высота 305мм), что особенно актуально для кухонь с глубокой раковиной. Оснащаются поворотной пластиковой крышкой, предотвращающей распространение запахов в помещении.

Жироуловители Mini MG - КОМПАКТНЫЕ
(ДЛЯ УСТАНОВКИ В ОГРАНИЧЕННОМ
ПО ВЫСОТЕ ПРОСТРАНСТВЕ)



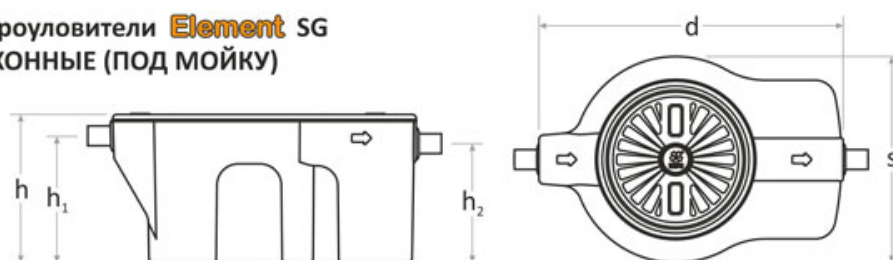
артикул	рабочий объем, л	габаритные размеры, мм			h ₁ , высота входного патрубка, мм	h ₂ , высота выходного патрубка, мм
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)		
MG-30	30	505	425	305	245	225
MG-40	40	575	485	305	245	225
MG-50	50	655	545	305	245	225

артикул	Ø горловины, мм	Ø патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объем жиров, л
			л/с	м ³ /час		
MG-30	240	50	0,1	0,6	30	24
MG-40	320	50	0,15	0,7	40	32
MG-50	320	50	0,2	0,8	50	40

Жироуловители Element SG – кухонные.

Жироуловители **типа SG** предназначены для установки под мойкой\раковиной (высота 375мм). Идеально подходят для кухонь, ресторанов, кафе и баров, а также предприятий фаст-фуда, расположенных на территории торговых и офисных центров. Корпус и все комплектующие изготавливаются из полимера, что обеспечивает небольшой вес сооружения, гарантирует длительный срок эксплуатации и исключает коррозию. Оснащаются поворотной пластиковой крышкой, предотвращающей распространение запахов в помещении.

Жироуловители **Element SG**
КУХОННЫЕ (ПОД МОЙКУ)



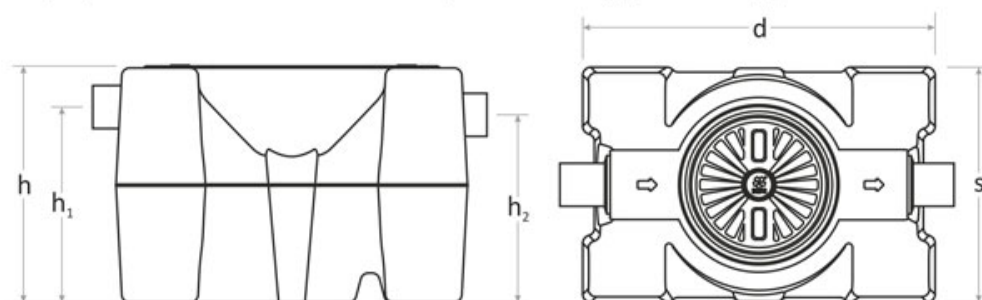
артикул	рабочий объем, л	габаритные размеры, мм			h ₁ , высота входного патрубка, мм	h ₂ , высота выходного патрубка, мм
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)		
SG-50	50	670	450	375	320	300
SG-70	70	770	520	375	320	300
SG-100	100	810	600	375	320	300

артикул	Ø горловины, мм	Ø патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объем жиров, л
			л/с	м ³ /час		
SG-50	310	50	0,2	0,8	50	40
SG-70	310	50	0,3	1,0	70	63
SG-100	310	50	0,4	1,4	100	80

Жироуловители Master BG – стационарные.

Жироуловители **типа BG** имеют большой объем и производительность, что обеспечивает комплексную очистку сточных вод со всего пищеблока. Устанавливаются они, как правило, рядом с мойками в соседнем или в подвальном помещении. Данное расположение предоставляет удобный доступ к устройству для инспекции и обслуживания. Жироуловители **типа BG** имеют возможность монтажа внутри любого помещения, так как габариты позволяют пронести готовое устройство в любой дверной проем.

Жироуловители **Master BG** - СТАЦИОНАРНЫЕ (ДЛЯ СВОБОДНОЙ УСТАНОВКИ)



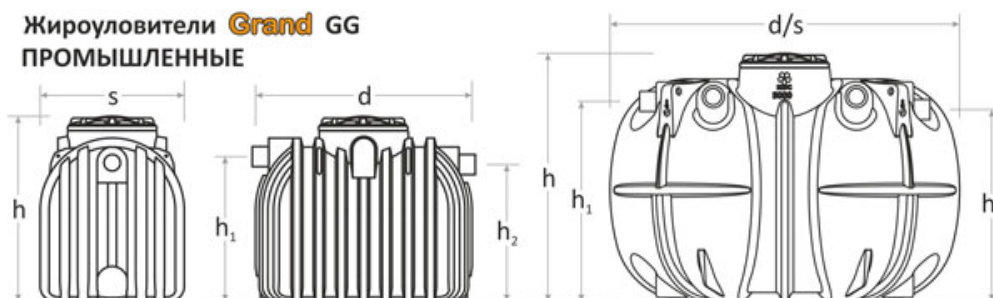
артикул	рабочий объем, л	габаритные размеры, мм			h ₁ , высота входного патрубка, мм	h ₂ , высота выходного патрубка, мм
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)		
BG-100	100	750	490	490	450	430
BG-200	200	900	600	605	500	480
BG-300	300	1070	700	655	550	530
BG-400	400	1050	800	705	600	580
BG-500	500	1150	900	705	600	580

артикул	Ø горловины, мм	Ø патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объем жиров, л
			л/с	м ³ /час		
BG-100	310	50	0,4	1,4	100	80
BG-200	310	110	0,8	2,8	200	160
BG-300	310	110	1,0	3,6	300	240
BG-400	310	110	1,2	4,4	400	320
BG-500	310	110	1,4	5,0	500	400

Жироуловители Grand GG – промышленные.

Жироуловители **типа GG** предназначены для обработки больших объемов жиросодержащих сточных вод, что позволяет использовать их на производственных объектах в рыбной, мясной, молочной, косметической, химической и других отраслей промышленности. Промышленный жироуловитель отличается повышенной пропускной способностью. Устанавливается под землей в специально отведенном месте, которое удобно для доступа обслуживающего персонала. Являясь первичным элементом очистки, жироуловитель может использоваться самостоятельно или же как составная часть очистных сооружений.

Жироуловители **Grand GG**
ПРОМЫШЛЕННЫЕ



артикул	рабочий объём, л	габаритные размеры, мм			h ₁ , высота входного патрубка, мм	h ₂ , высота выходного патрубка, мм
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)		
GG-1000	1000	1460	970	1250	1000	940
GG-2000	2000	2200	1100	1350	1085	1025
GG-3000	3000	2500	1200	1650	1330	1270
GG-5000	5000	2350	2350	1675	1380	1300

артикул	Ø горловины, мм	Ø патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объём жиров, л
			л/с	м ³ /час		
GG-1000	500	110	2,8	10	1000	800
GG-2000	500	110	5,6	20	2000	1600
GG-3000	500	110	8,4	30	3000	2400
GG-5000	500	110	14	50	5000	4000

Датчик уровня масла ДУМ-01.

Жироуловители серии **Grand GG** опционально оснащаются датчиком уровня масла **ДУМ-01**. **ДУМ-01** - это устройство, определяющее степень наполнения ёмкости жироуловителя смесью жира. Жир в ёмкости скапливается на поверхности воды. **ДУМ-01** определяет уровень наполнения жиром и выдаёт световой и звуковой сигналы, если объём жира в ёмкости выше нормы. Независимо от того, установлен ли в жироуловителе данный датчик, каждые полгода рекомендуется визуально проверять его и, по мере необходимости, проводить обслуживание.

