

1. Применение

Жироуловитель ОТБ служит для сбора и устранения неэмульгированных жиров и растительных масел, содержащихся в сточных водах кафе, столовых и ресторанов, на предприятиях при изготовлении мясных продуктов и на других видах производств, где происходит загрязнение воды жиром. Используется в качестве первоначальной очистной единицы, устанавливаемой на выпусках производственной канализации, содержащей загрязненные жиром стоки, очищенные от крупных механических примесей. Надежно предохраняет бытовую канализацию от загрязнения жиром и очистные сооружения от ухудшения их работы и проблем в эксплуатации. Температура сточных вод, поступающих в жироуловитель, должна быть не более 40⁰С.

Резервуар, разделительные перегородки, крышка и патрубки изготовлены из интегрированного полипропилена MOSTEN 52492, который обладает антикоррозионными свойствами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЖИРОУЛОВИТЕЛЕЙ

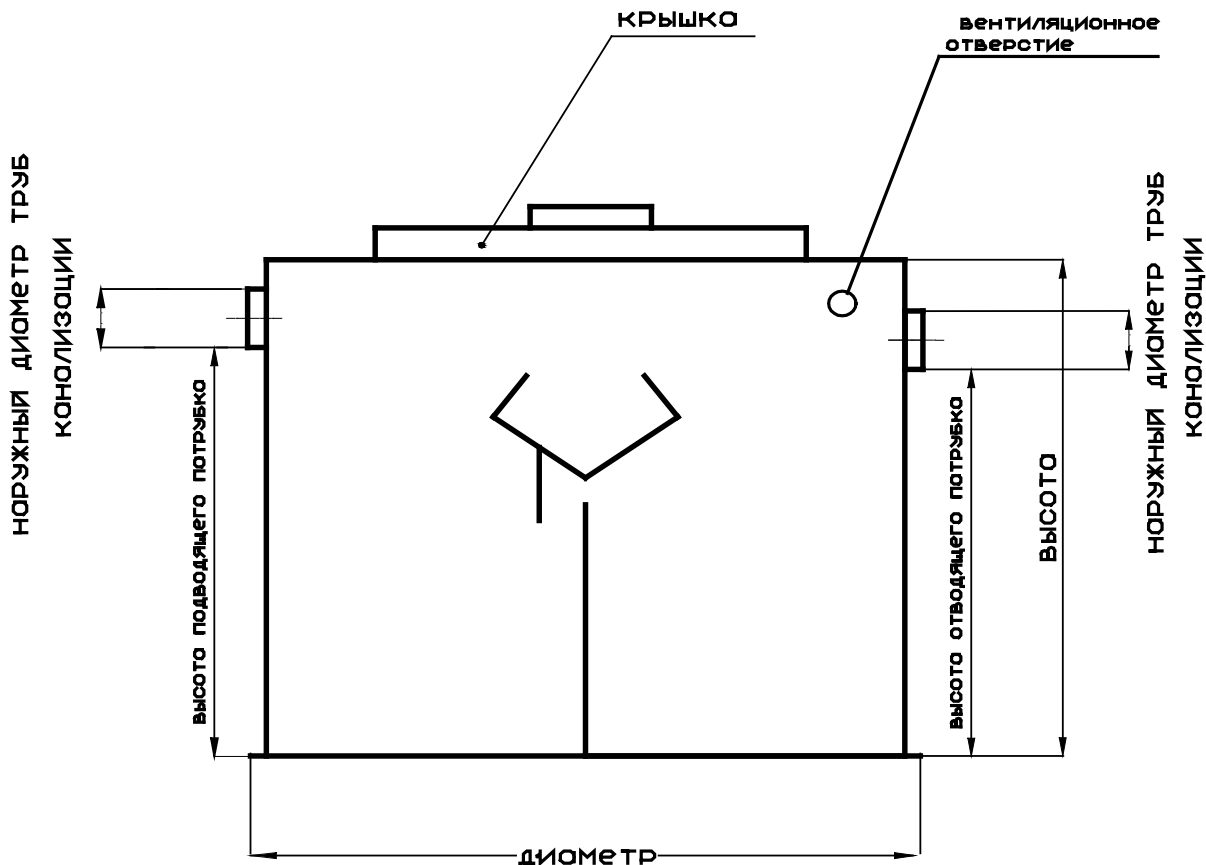
Тип жироуловителя ОТБ	Ед. изм.	1	2	3	4	5
Диаметр	мм	900	1360	1580	1550	1630
Высота (основное исп.)	мм	1095	1160	1160	1360	1360
Высота подводящего патрубка	мм	855	920	920	1120	1120
Высота отводящего патрубка	мм	795	860	860	1060	1060
Расход	л/с	1	2	3	4	5
Количество блюд (ориент.)	шт./сут.	200	300	700	1100	1500
Объем накопителя жира	л	80	125	125	175	175
Масса устройства	кг	60	195	255	325	380
Диаметр трубопровода	мм	110x6,2	160x9,1	160x9,1	160x9,1	160x9,1

2. Описание

Жироуловитель состоит из водонепроницаемого пластмассового резервуара, который разделен частично встроенными перегородками. В верхней части жироуловителя находится накопительное пространство, ограниченное наклонными планками для облегчения удаления жира. Жироуловитель перекрыт крышкой для обслуживания. Конструкция крышки препятствует проникновению запахов наружу. Вентиляция жироуловителя осуществляется трубой Ø 63 мм.

3. Принцип функционирования

Предварительно очищенная от грубых механических примесей жиросодержащая сточная вода самотеком поступает в первую ступень жироуловителя, где происходит осаждение взвешенных веществ и гравитационное отделение жиров на поверхность. Затем частично очищенная вода проходит под погружными перегородками во вторую ступень жироуловителя, а оттуда под погружной перегородкой на выпуск в канализацию. Жировой слой с обеих ступеней жироуловителя сгребается в пространство для накопления. Здесь жир хранится до момента его извлечения из жироуловителя. Из пространства над поверхностью выводится патрубок Ø 63 мм, который присоединяется к вентиляционной системе.



Вариант жиросуловителя в основном исполнении с крышкой из полипропилена

4. Монтаж

Жиросуловитель устанавливается, как правило, вне здания, на выпуске производственной канализации из помещений, где происходит загрязнение сточных вод жиром. Монтируется жиросуловитель на горизонтальную бетонную плиту, отклонение которой от горизонтального уровня в продольном и поперечном направлении должно быть $\pm 2.0/1000$ мм (см. СНиП 3.03.01-87).

При заглублении жиросуловителя более чем 1400мм, при высоком уровне грунтовых вод, при его расположении вблизи коммуникаций и транспортных путей, его следует обетонировать по периметру, используя его полипропиленовый корпус в качестве внутренней не съемной опалубки или обеспечить подходящей обмуровкой. Рекомендуемый порядок действий при монтаже жиросуловителя:

- Для монтажа жиросуловителя следует применить кран с четырьмя крюками.
- Монтаж всех деталей жиросуловителя, включая подводящую, отводящую и вентиляционную трубы.
- Контроль ориентации объекта (вход-выход) и проверка соосности объекта.
- При монтаже в грунте следует обеспечить послойное бетонирование толщиной приблизительно по 30-40 см с напуском воды в корпус жиросуловителя для обеспечения противодавления. При бетонировании жиросуловителя с надставкой следует защитить верхнюю часть корпуса жиросуловителя от деформации.
- После контроля соединений жиросуловителя с трубами он готов к работе.

Жиросуловитель должен быть так установлен на местности, чтобы не могло произойти его затопление дождевыми водами.

Манипуляции с жиросуловителем следует проводить при помощи монтажных петель из полипропиленового каната, прикрепленных к корпусу. Следует избегать повреждений корпуса жиросуловителя. Не рекомендуется манипулировать жиросуловителем при температуре ниже 0°C. Перед какой либо манипуляцией следует проконтролировать, нет ли в нем воды и мусора.

5. Обслуживание

Обслуживание жируловителя состоит в визуальном контроле его функций, аккуратном скребании скребком накопившегося жирового слоя с поверхности в пространство для накопления, вывозу и ликвидации жира из наполненного пространства для накопления. Жир из пространства для накопления лучше всего извлекать ковшом с удлиненной ручкой. Первую и вторую ступени жируловителя необходимо своевременно чистить, чтобы не произошло снижение эффективности жируловителя и его заиливания.

6. Требования безопасности труда

Общие требования:

- ◆ Обслуживание жируловителя может осуществлять только работник старше 18 лет, хорошо ознакомленный с функционированием и обслуживанием всех составных частей жируловителя и прошедших инструктаж по охране труда.
- ◆ Вблизи жируловителя запрещено есть, пить, курить и пользоваться открытым огнем.
- ◆ Персонал должен иметь недалеко от жируловителя в своем распоряжении туалеты, питьевую воду, дезинфекционные средства, аптечку первой помощи.
- ◆ В проекте должна быть предусмотрена вентиляция из пространства над поверхностью воды в жируловителе, а также предусмотрено место крепления страховочного каната при обслуживании.

Личные защитные средства

В процессе эксплуатации жируловителя, эксплуатирующая организация должна обеспечить обслуживающий персонал следующей спецодеждой: прорезиненным фартуком с нагрудником, резиновыми сапогами, резиновыми перчатками, предохранительным поясом со страховочным канатом; каской, шланговым противогазом.

Подготовка перед обслуживанием:

- ◆ Перед обслуживанием проветрить жируловитель, открыв крышку люка.
- ◆ Рабочее пространство при обслуживании должно быть освещено.
- ◆ При обслуживании жируловителя работник должен страховаться предохранительным поясом и тросом, причем его должен страховать другой работник. Последний должен находиться рядом и не должен заниматься другими делами.

7. Гарантия

Срок гарантии составляет 24 месяца, начиная со следующего дня после осуществления поставки. За осуществленную поставку принимается день передачи комплекта частей жируловителя ОТБ. Рекламационными претензиями и ответственностью за дефекты занимается отдел рекламаций фирмы-производителя.

Внимание! На большую производительность возможно изготовление жируловителей по специальному заказу.