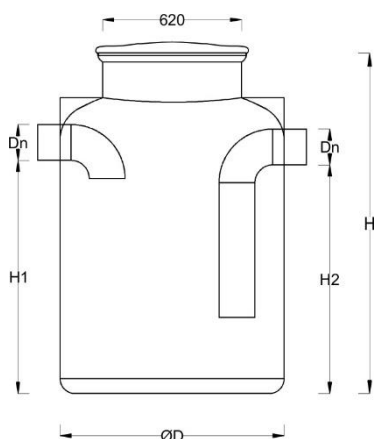


Model: **BST-G/BSS-G**

 Materiał: **GRP**
OPIS

- Urządzenie wykonane z poliestru wzmocnionego włóknem szklanym z żywic ortoftalowych
- Zgodny z normą PN EN 1825-1
- Brak konieczności wykonywania murów oporowych
- Instalacja: Podziemna / naziemna (wolnostojąca)
- Pokrywa z poliestru wzmocnionego włóknem szklanym, 100% szczelności
- Opcjonalnie pokrywa żeliwna (DROGI I CHODNIKI) i nadstawki
- Właz o średnicy 620mm
- Wentylacja DN 110 i instalacja do opróżniania DN 65 umiejscowiona według zaleceń klienta



Model	Przepływ nominalny Qnom	Średnica zbiornika D	Wysokość całkowita H	Objętość całkowita Vc	Pojemność gromadzenia tłuszczu	Wysokość wlotu od dna zbiornika H1	Wysokość wylotu od dna zbiornika H2	Średnica rury wlotu i wylotu DN	Waga najcięższego el. (około)
	[l/s]	[mm]	[mm]	[l]	[l]	[mm]	[mm]	[mm]	[kg]
BST-G 2 / BSS-G 2	2	1000	900	500	360	640	630	110	39
BST-G 3 / BSS-G 3	3	1000	1150	700	540	840	830	160	45
BST-G 4 / BSS-G 4	4	1000	1520	1000	720	1290	1280	160	62
BST-G 6 / BSS-G 6	6	1000	2150	1500	1080	1890	1880	160	78

Przeznaczenie

Tłuszcze są substancjami nierozpuszczalnymi w wodzie, które po przedostaniu się do kanalizacji powodują tworzenie się nieprzyjemnych zapachów, zmniejszenie przekroju przewodów i zatykanie rur oraz korozję urządzeń. Zjawiska te są przyczyną istotnych problemów podczas eksploatacji systemów kanalizacyjnych. Dlatego też istnieje potrzeba stosowania separatorów tłuszczu w miejscu ich występowania, które powodują zatrzymanie ich przed wlotem do kanalizacji sanitarnej. Separatory tłuszczów należy instalować jak najbliższej źródła powstawania zanieczyszczeń. Jednak należy unikać umieszczania ich w pomieszczeniach zamkniętych, magazynach oraz w pobliżu często uczęszczanych chodników, ze względu na nieprzyjemny zapach. Ponadto separatory powinny zlokalizowane być w miejscu dogodnym do dalszej eksploatacji. Separatory znajdują zastosowanie w kanalizacji odprowadzającej ścieki ze stołówek, jadłodajni, kuchni, restauracji, barów szybkiej obsługi, masarni, rzeźni, ubojni, wytwórni frytek i chipsów, pralni orzeszków ziemnych.

Zasada działania

Separatory tłuszczów zintegrowane z osadnikami swoją zasadę działania opierają na zjawisku grawitacyjnej flotacji i sedimentacji zanieczyszczeń w ściekach. Cząstki tłuszczu, ze względu na swój ciężar właściwy mniejszy od wody gromadzą się na jej powierzchni w formie kożucha i zostają tam zmagazynowane do czasu odpompowania. Inne stałe zanieczyszczenia organiczne cięższe od wody sedimentują i gromadzą się na dnie urządzenia. Specjalna budowa wlotu i wylotu ze zbiornika wymusza odpowiedni przepływ ścieków oraz nie pozwala na wydostawanie się z niego zanieczyszczeń.

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

<p>Nadstawki dedykowane wys. 250mm; 500mm; 750mm z możliwością łączenia</p>	<p>Adapter do rury wznoszącej</p>	<p>Alarm przepełnienia i poziomu zanieczyszczeń</p>	<p>Instalacja do opróżniania DN 65</p>	<p>Właz szczelny do wypełnienia BKP, w przypadku montażu separatora pod posadzką</p>
				

OBŚŁUGA

Częstotliwość opróżniania urządzenia zależy od stopnia intensywności napływających ścieków. Komora zbiornika powinna być regularnie opróżniana, co najmniej 2 razy do roku lub w razie sygnalizacji alarmu. Po każdorazowym opróżnieniu niezbędne jest uzupełnienie wodą separatora.

UWAGI

Objętość separatora należy dobrać w ten sposób aby temperatura ścieków wypływających z separatora nie przekraczała 40 °C. Nadmierna temperatura może spowodować uszkodzenie urządzeń za separatorem tj. pompy, pływaki (elementy pomp mają wytrzymałość temperaturową do 40°C). W przypadku wysokiej temperatury ścieku zalecany jest dobór separatora o podwójnej objętości.