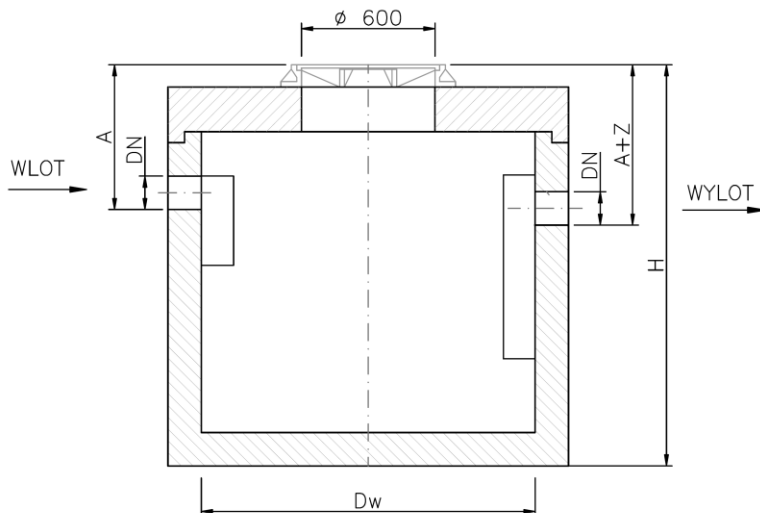


KARTA KATALOGOWA

SEPARATOR TŁUSZCZU BISTRO LIP-KB 05.0-1-0.20

Schemat separatora BISTRO:



Zgodność z normą PN-EN 1825
Oddzielacze tłuszczu

Tabela katalogowa – rozwiązanie standardowe:

Parametry użytkowe

Przepływ nominalny Qn	5	l/s
Pojemność czynna osadnika (Vcz)	0,24	m ³

Zbiornik monolityczny

Średnica wlotu/wylotu DN*	150	mm
Zagłębienie wlotu A	650	mm
Wartość Z	0 ÷ 70	mm
Średnica wewnętrzna Dw	1500	mm
Wysokość zewnętrzna H**	1800	mm
Największa masa jednostkowa	3500	kg
Materiał zbiornika	żelbet kl. C35/45	
Zagłębienie standardowe	do 5,5	m
Typ zbiornika	przejezdny	

Właz – zgodny z normą EN 124

Średnica wewnętrzna włazu	600	mm
Wysokość włazu	100	mm
Klasa obciążenia	D400	

ZASTOSOWANIE

Punkty produkcji i sprzedaży żywności: kuchnie, jadalnie, restauracje, hotele, itp., wytwórnie artykułów spożywczych, zakłady przeróbki i produkcji artykułów mięsnych i rybnych, wytwórnie tłuszczów jadalnych, mydła i stearyny, MOP – miejsca obsługi podróżnych.

Unikalne cechy separatora BISTRO

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Deflektor na wlocie zmienia kierunek przepływu co zapobiega rozbiciu warstwy tłuszczu. Deflektor na wylocie z separatora dla zatrzymania substancji flotujących i uspokojenia przepływu cieczy; Zastosowanie deflektorów na wlocie i wylocie zapobiega wydostawaniu się nieprzyjemnych zapachów na zewnątrz; Zbiornik posiadają aktualną Aprobatację Techniczną IOŚ-PIB lub IBDiM; Separator wykonany na bazie zbiorników żelbetowych; | <ul style="list-style-type: none"> Zbiornik separatora zabezpieczony dodatkowo specjalną farbą - co zapewnia szczelność oraz odporność na substancje ropopochodne Zbiorniki pionowe, walcowe z betonu kl. C35/45 Separator posiada właz (standardowo ø600, D400); Czujniki monitorujące grubość warstwy tłuszczu oraz przepelnienia (opcja); Wykonanie standardowe przejezdne |
|--|--|

OPIS TECHNICZNY SEPARATOR TŁUSZCZU BISTRO LIP-KB 05.0-1-0.20

Przeznaczenie separatora BISTRO

Separatory BISTRO są urządzeniami służącymi do usuwania ze ścieków zawartych w nich olejów i tłuszczów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz zawiesin przed wprowadzeniem ścieków do sieci kanalizacyjnej.

Materiały wykonania

Separator BISTRO zbudowany jest na bazie monolitycznych zbiorników żelbetowych z możliwością nadbudowy. Betonowe prefabrykaty wykonane są zgodnie z wymaganiami normy PN-EN 13369 z betonu klasy C35/45, gwarantującego następujące parametry: wytrzymałość na ściskanie ≥ 35 MPa, nasiąkliwość $\leq 5\%$, wodoszczelność co najmniej W8, mrozoodporność F150, klasy ekspozycji: XC4, XS3, XD3, XF1, XA1 (do XA3 na zapytanie). Zbiornik separatora zabezpieczony jest dodatkowo specjalną farbą zapewniającą pełną szczelność oraz odporność na substancje ropopochodne. Wszystkie elementy wyposażenia wewnętrznego i zewnętrznego zestawu, wykonane są z materiałów odpornych na pracę w środowisku agresywnym i nie wymagają dodatkowego izolowania oraz uszczelniania.

Budowa wewnętrzna i zasada działania separatora BISTRO

Ścieki gospodarcze i przemysłowe wpływają przez wlot do separatora. Wpływające ścieki dzięki zamontowanemu deflektorowi nie rozbijają warstwy tłuszczu. Na wylocie z separatora znajduje się deflektor, który zatrzymuje substancje flotujące i uspokaja strumień cieczy. Separator zamknięty jest od góry włazem z żeliwa sferoidalnego z zawiasem, zatrzaskiem oraz uszczelką elastomerową o przekroju trapezu. Zbiornik posiada odpowiednią Aprobatację Techniczną i jest przeznaczony do zabudowy pod ziemią. Elementy zbiornika separatora spełniają wszelkie wymagania jakim powinny odpowiadać obiekty budowlane pod względem bezpieczeństwa konstrukcji, bezpieczeństwa użytkownika oraz warunków BHP jak i ochrony środowiska. Właz żeliwny jest wyprodukowany zgodnie z normą EN 124. Elementy zbiorników są wykonane z prefabrykowanych komponentów żelbetowych.

Podstawowym procesem zachodzącym w separatorze tłuszczów jest zjawisko grawitacji, flotacji i sedymentacji. Cząstki lżejsze od wody zawarte w ściekach doprowadzonych do separatora flotują ku powierzchni, natomiast cząstki cięższe pod wpływem sił ciężkości opadają na dno urządzenia, gdzie zostają zatrzymane.

Uwarunkowania prawne i dopuszczenia spełnione przez separator BISTRO

- Zgodność z normą PN-EN 1825 Oddzielacze tłuszczów.
- Norma En 124 na włazy żeliwne.
- Deklaracja zgodności na prefabrykaty betonowe – znak B



Wizualizacja separatora BISTRO

Opis do specyfikacji techniczno-projektowej **SEPARATOR TŁUSZCZU BISTRO LIP-KB 05.0-1-0.20**

Specyfikacja separatora BISTRO

Separator BISTRO zbudowany jest z żelbetowego zbiornika: monolitycznego, pionowego, walcowego – z możliwością nadbudowy. Prefabrykaty betonowe wykonane są zgodnie z projektem technicznym oraz normą PN-EN 13369 z betonu klasy C35/45. Zbiornik separatora zabezpieczony jest dodatkowo specjalną farbą zapewniającą pełną szczelność oraz odporność na substancje ropopochodne. Na wlocie do separatora znajduje się deflektor zmieniający kierunek przepływu co zapobiega rozbiciu warstwy tłuszczu.. Na wylocie z separatora umiejscowiony jest deflektor dla zatrzymania substancji flotujących i uspokojenia strumienia cieczy.

Separator zamknięty jest od góry włazem z żeliwa sferoidalnego z zawiasem, zatrzaskiem oraz uszczelką elastomerową o przekroju trapezu.

Parametry pracy separatora BISTRO

Przepływ nominalny (Q_n) = 5 l/s;

Średnica wewnętrzna separatora (D_w) = 1500 mm;

Zagłębienie wlotu (A) = 650;

Średnica wloty i wyloty z zestawu (DN) = 150 mm;

Pojemność osadnika (V_{cz}) = 0,24 m³;

Wysokość zewnętrzna separatora (H)* = 1800 mm;

Materiał zbiornika: żelbet, kl. C35/45;

Unikalne cechy separatora BISTRO

- Zgodność z normą PN-EN 1825 Oddzielacze tłuszczów;
- Deflektor na wlocie zmienia kierunek przepływu co zapobiega rozbiciu warstwy tłuszczu;
- Deflektor na wylocie z separatora dla zatrzymania substancji flotujących i uspokojenia przepływu cieczy;
- Zastosowanie deflektorów na wlocie i wylocie zapobiega wydostawaniu się nieprzyjemnych zapachów na zewnątrz;
- Separator wykonany na bazie zbiorników żelbetowych;
- Zbiorniki pionowe, walcowe z betonu kl. C35/45;
- Zbiorniki posiadają aktualną Aprobate Techniczną IOŚ-PIB lub IBDiM;
- Zbiorniki separatora zabezpieczony dodatkowo specjalną farbą - co zapewnia szczelność oraz odporność na substancje ropopochodne;
- Separator BISTRO posiada właz (standardowo $\varnothing 600$, D400);
- Czujniki monitorujące grubość warstwy tłuszczu oraz przepełnienia (opcja);
- Wykonanie standardowe przejezdne.