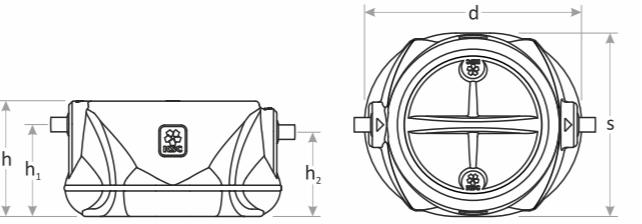


Жироуловители MG - КОМПАКТНЫЕ (ДЛЯ УСТАНОВКИ В ОГРАНИЧЕННОМ ПО ВЫСОТЕ ПРОСТРАНСТВЕ)

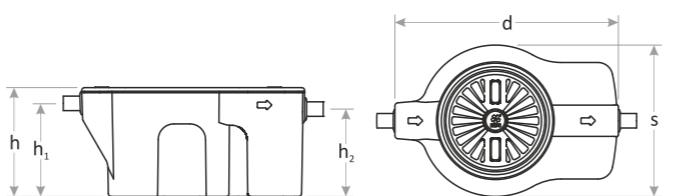
Универсальность жироуловителей типа MG заключается в том, что благодаря своим компактным размерам и простому монтажу они могут устанавливаться под мойкой/раковиной в самых стесненных условиях (высота 305 мм), что особенно актуально для кухонь с глубокой раковиной. Оснащаются поворотной пластиковой крышкой,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



артикул	рабочий объём, л	габаритные размеры, мм			\varnothing горловины, мм	h ₁ , высота входного патрубка, мм	h ₂ , высота выходного патрубка, мм	\varnothing патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объём жиров, л
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)					л/с	м ³ /час		
MG-30	30	505	425	305	240	245	225	50	0,1	0,6	30	24
MG-40	40	575	485	305	320	245	225	50	0,15	0,7	40	32
MG-50	50	655	545	305	320	245	225	50	0,2	0,8	50	40

Жироуловители SG - КУХОННЫЕ (ПОД МОЙКУ)

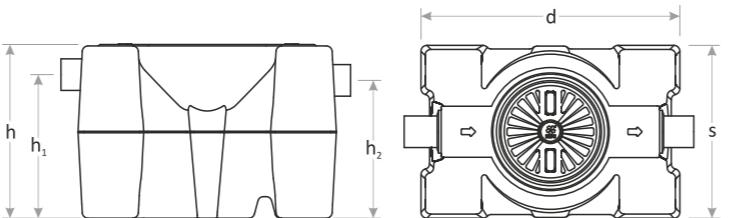
Жироуловители типа SG предназначены для установки под мойкой/раковиной (высота 375 мм). Идеально подходят для кухонь, ресторанов, кафе и баров, а также предприятий фаст-фуда, расположенных на территории торговых и офисных центров. Корпус и все комплектующие изготавливаются из полимера, что обеспечивает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



артикул	рабочий объём, л	габаритные размеры, мм			\varnothing горловины, мм	h ₁ , высота входного патрубка, мм	h ₂ , высота выходного патрубка, мм	\varnothing патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объём жиров, л
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)					л/с	м ³ /час		
SG-50	50	670	450	375	310	320	300	50	0,2	0,8	50	40
SG-70	70	770	520	375	310	320	300	50	0,3	1,0	70	63
SG-100	100	810	600	375	310	320	300	50	0,4	1,4	100	80

Жироуловители BG - СТАЦИОНАРНЫЕ (ДЛЯ СВОБОДНОЙ УСТАНОВКИ)

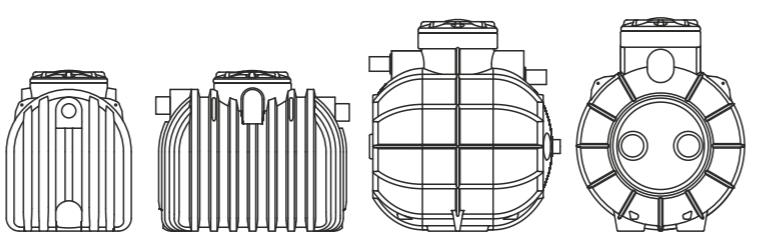
Жироуловители типа BG имеют больший объем и производительность, что обеспечивает комплексную очистку сточных вод со всего пищеблока. Устанавливаются они, как правило, рядом с мойками в соседнем или в подвальном помещении. Данное расположение предоставляет удобный доступ к устройству для инспекции и обслуживания.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



артикул	рабочий объём, л	габаритные размеры, мм			\varnothing горловины, мм	h ₁ , высота входного патрубка, мм	h ₂ , высота выходного патрубка, мм	\varnothing патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объём жиров, л
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)					л/с	м ³ /час		
BG-100	100	750	490	490	310	450	430	50	0,4	1,4	100	80
BG-200	200	900	600	605	310	500	480	110	0,8	2,8	200	160
BG-300	300	1070	700	655	310	550	530	110	1,0	3,6	300	240
BG-400	400	1050	800	705	310	600	580	110	1,2	4,4	400	320
BG-500	500	1150	900	705	310	600	580	110	1,4	5,0	500	400

Жироуловители IG - ПРОМЫШЛЕННЫЕ

Жироуловители типа IG предназначены для обработки больших объемов жироодержащих сточных вод, что позволяет использовать их на производственных объектах в рыбной, мясной, молочной, косметической, химической и других отраслях промышленности. Промышленный жироуловитель отличается большой пропускной способностью. Устанавливаются 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.

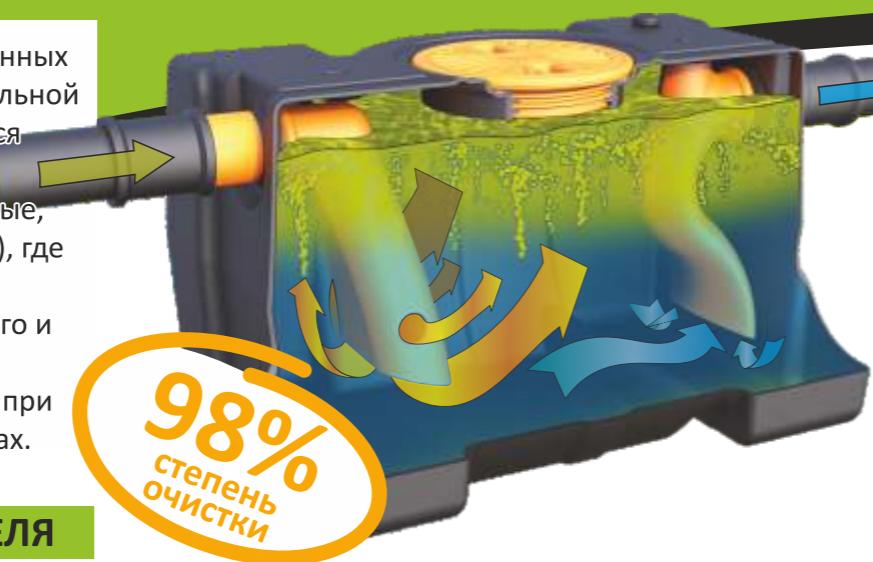


ЖИРОУЛОВИТЕЛИ

- MG - КОМПАКТНЫЕ (ПОД МОЙКУ)
- SG - КУХОННЫЕ (ПОД МОЙКУ)
- BG - СТАЦИОНАРНЫЕ (ДЛЯ СВОБОДНОЙ УСТАНОВКИ)
- IG - ПРОМЫШЛЕННЫЕ



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.

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА ОБОРУДОВАНИЯ:



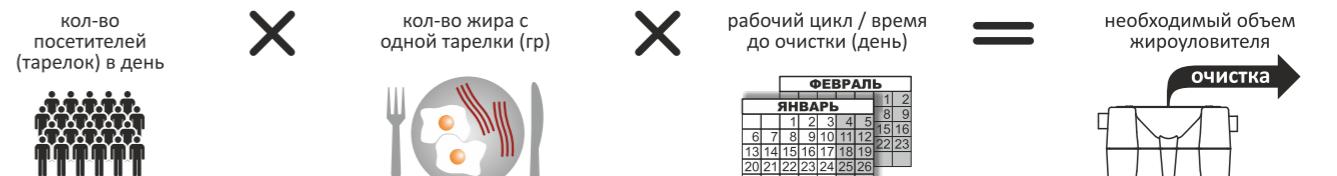
- высокая производительность;
- большой период работы жироуловителя без очистки;
- простой и легкий монтаж;
- энергонезависимость, не содержит электрических элементов;
- компактные модели для непосредственного монтажа под мойки;
- удобство и простота в обслуживании;
- высокая анткоррозийная устойчивость;
- прочная конструкция;
- герметичная крышка препятствует распространению запахов;
- продуманный дизайн.

ДАТЧИК УРОВНЯ МАСЛА ДУМ-01

Жироуловители серии **IG** 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, каждый полгода рекомендуется визуально проверять его состояние и по мере необходимости проводить обслуживание.

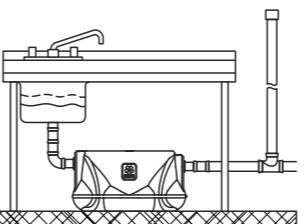


СХЕМА ДЛЯ БЫСТРОГО ВЫБОРА НЕОБХОДИМОГО ЖИРОУЛОВИТЕЛЯ

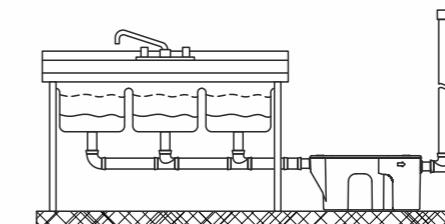


рабочий цикл время до очистки	кол-во посетителей (тарелок) в день	A	B	C	D	E
30 дней	100	MG-30	MG-30	MG-40	SG-70	SG-70
	200	MG-30	MG-30	SG-70	BG-200	BG-200
	300	MG-30	MG-40	SG/BG-100	BG-200	BG-200
	400	MG-40	MG/SG-50	BG-200	BG-300	BG-300
	500	MG-40	SG-70	BG-300	BG-300	BG-400
	750	SG-70	SG/BG-100	BG-400	BG-500	BG-300 x 2
	1000	SG-70	BG-200	BG-500	BG-300 x 2	BG-400 x 2
60 дней	100	MG-30	MG-30	SG-70	BG-200	BG-200
	200	MG-30	MG-40	BG-200	BG-300	BG-300
	300	MG-40	SG-70	BG-300	BG-400	BG-500
	400	MG/SG-50	SG/BG-100	BG-400	BG-500	BG-300 x 2
	500	SG-70	BG-200	BG-500	BG-300 x 2	BG-400 x 2
	750	BG-200	BG-200	BG-300 x 2	BG-400 x 2	IG-1000
	1000	BG-200	BG-300	BG-400 x 2	IG-1000	IG-2000
90 дней	100	MG-30	MG-40	BG-200	BG-200	BG-200
	200	MG/SG-50	SG-70	BG-300	BG-400	BG-500
	300	SG-70	SG/BG-100	BG-400	BG-500	BG-300 x 2
	400	SG/BG-100	BG-200	BG-500	BG-400 x 2	IG-1000
	500	BG-200	BG-200	BG-300 x 2	IG-1000	IG-1000
	750	BG-200	BG-300	IG-1000	IG-2000	IG-2000
	1000	BG-300	BG-400	IG-2000	IG-2000	IG-3000

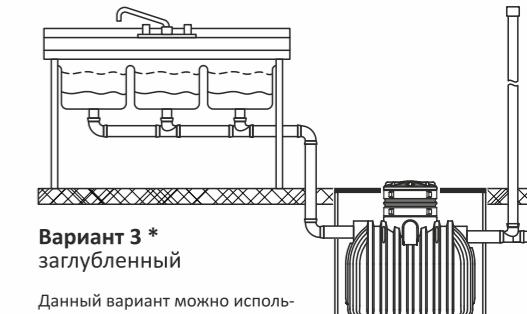
СХЕМЫ УСТАНОВКИ ЖИРОУЛОВИТЕЛЯ



Вариант 1 * под мойкой



Вариант 2 * рядом с мойкой (мойками)



Вариант 3 *
заглубленный

При установке под мойкой необходимо учитывать параметры жироуловителя и подмоекного пространства, а также необходимость соблюдения уклона для стока воды. Подключение жироуловителя осуществляется стандартными канализационными фитингами или гофрированными трубами.

Данный вариант может использоваться в случае невозможности установки жироуловителя под мойкой или при установке одного жироуловителя для нескольких моек последовательно подключенных к канализационной трубе. Жироуловитель устанавливается с соблюдением необходимого уклона канализационных труб.