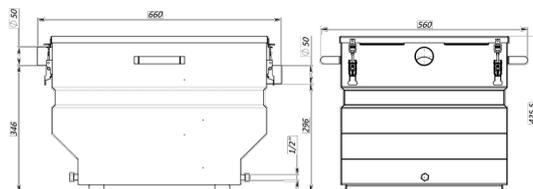
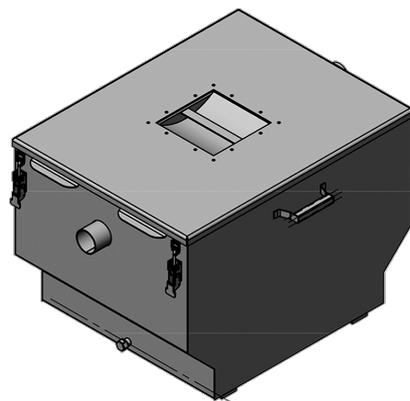


Сепаратор жира из нержавеющей стали, с установкой под мойку, производительность Q=0,3 л/сек (L=660mmxI=560xH=425 mm)

Код товара: 999012

Техническая спецификация	
Длина, мм	660
Ширина, мм	560
Материал	Нержавеющая сталь
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	50
Производительность сепаратора, л/сек	0,3



Высокое содержание жиров в сточных водах, это часто встречающаяся проблема, которая негативно сказывается на работе канализационной системы. Жиры вместе со сточными водами попадают в канализационную сеть, где они прилипают к стенкам трубопровода, что приводит к закупорке и коррозии канализационных сетей. Для предотвращения негативного влияния жиров на канализационную систему применяют сепараторы жира (жироловушки, жиросепараторы).

Мини сепаратор жира - это компактное и надежное устройство предназначенное для очистки сточных вод от жиров животного и растительного происхождения. Применяются сепараторы жиров в столовых, кафе, ресторанах, барах, гостиницах, туристических базах, предприятиях пищевой промышленности и других предприятиях, где образуются сточные воды с высоким содержанием жиров. Мини сепараторы жира выпускаются с номинальной производительностью до 0,9 л/сек (3,24 куб.м/ч). Мини жиросепаратор (сепаратор жиров) производительностью 0,3 л/сек выполнен из пищевой нержавеющей стали марки AISI304, что гарантирует его коррозионную устойчивость и долговечность. Простая конструкция жиросепаратора обеспечивает высокую надежность

и эффективность очистки стоков. Мини жируловитель прост в монтаже и не требователен в эксплуатации (для нормальной работы необходимо своевременно удалять накопившийся жир и осадок в отделительных камерах сепаратора).