

Separatory tłuszczu



PRZEZNACZENIE

Podstawowym zadaniem separatora tłuszczu jest zatrzymanie cząstek stałych, tłuszczu pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Zbyt duża ilość ścieków zawierających tłuszcze odprowadzana bezpośrednio do kanalizacji powoduje zatykanie rurociągów i zwiększenie powstawania nieprzyjemnych zapachów gnilnych. Ponadto zostaje zaburzona prawidłowa praca oczyszczalni ścieków poprzez zwiększone zużycie tlenu. Separatory tłuszczu należy stosować w stołówkach, barach, zakładach przetwórstwa mięsnego itp.

ZASADA DZIAŁANIA

Separatory tłuszczu mają za zadanie wyodrębnić w sposób grawitacyjny tłuszcze lżejsze od wody. Są to zbiorniki przepływowe w których poprzez zastosowanie syfonów na wlocie i wylocie na powierzchni ścieków następuje gromadzenie tłuszczów. W komorze osadnikowej następuje również zatrzymanie wytrąconych zawiesin i części stałych.

BUDOWA

Separatory tłuszczu są monolitycznymi zbiornikami o pionowej osi posadowienia. Wykonane są z płyt PEHD, które łączone są ze sobą techniką spawania i zgrzewania. Zamontowanie syfonu na wlocie i wylocie zbiornika pozwala na zatrzymanie lżejszych od wody tłuszczów w separatorze, a komorą szlamową na gromadzenie wytrąconych osadów. Standardowo separatory wykonywane są z bosymi króćcami przyłączeniowymi. Ze względu na specjalną budowę syfonów pozwalającą, przy sprawnej wentylacji pionowej budynku, na grawitacyjne odprowadzanie nieprzyjemnych zapachów na zewnątrz zbiornika, nie są one wyposażane w dodatkowy układ wentylacji. Opcjonalnie może być ona zabudowana na indywidualne życzenie klienta. Właz w separatorach standardowo jest zakończony pokrywą wykonaną z tworzywa sztucznego. Na specjalne życzenie klienta może ona zostać zastąpiona pokrywą hermetyczną lub zwieńczeniem przygotowanym pod zabudowę włazu ciężkiego najazdowego. W przypadku montażu w gruntach nawodnionych zbiornik jest dodatkowo wyposażony w poszerzone dno pozwalające na wykonanie zewnętrznego pierścienia betonowego. Urządzenia te zostały zaprojektowane zgodnie z normą PN-EN 1825-2.

DOBÓR SEPARATORA TŁUSZCZU

W przypadku, gdy skład odprowadzanych ścieków jest trudny do przewidzenia zalecamy zastosowanie poniższej metody doboru separatora tłuszczu. Metoda ta została określona na podstawie normy PN-EN 1825-2.

Przy doborze nominalnej wielkości separatora tłuszczu bierzemy pod uwagę jakość i ilości odprowadzanych ścieków tzn.

- maksymalny przepływ ścieków
- maksymalną temperaturę ścieków
- gęstość oddzielanych tłuszczów
- wpływ środków myjących i płuczających

Jeżeli jest spodziewana większa niż zazwyczaj ilość tłuszczów, można zastosować poniższe rozwiązania:

- użyć separatora o większych rozmiarach niż wynikające z obliczeń
- wydzielić zbiornik tłuszczu poza separatorem
- opróżnić i czyścić separator częściej niż zwykle



ERROR: stackunderflow
OFFENDING COMMAND: `exch`

STACK:

`/_ct_na`