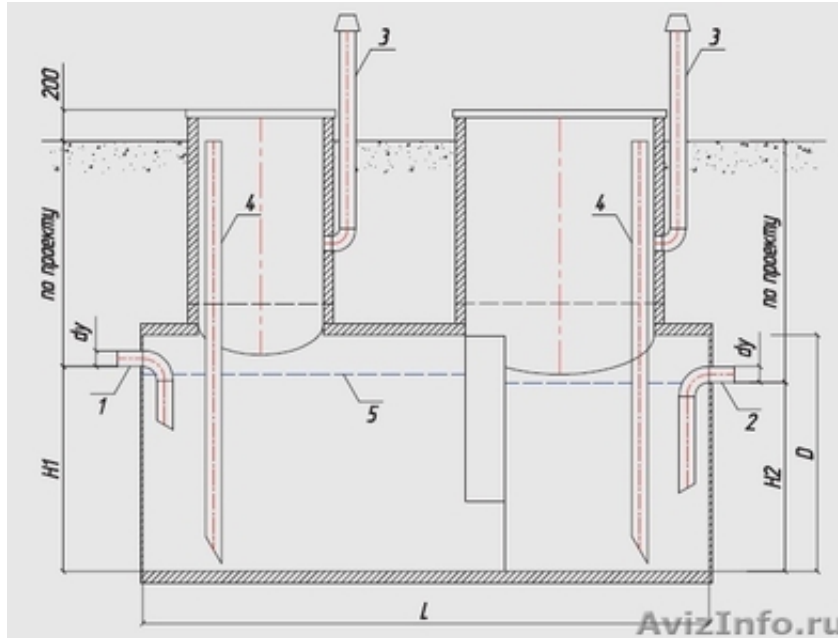


жироуловители для пищевого производства

Краснодар, Россия

Краткое описание

Основная задача жироуловителя — предотвратить зарастание канализационных труб, появление сильных запахов, снизить концентрацию загрязнений в стоках.

Детальное описание товара

Жироуловители предназначены для устранения жиров из общественных и производственных сточных вод помещений: ресторанов, кафе, столовых, мясных, рыбных, молочных цехов, сточные воды которых загрязнены большим количеством жира. Эксплуатация таких объектов не только запрещена без предварительного отделения жиров, но и технологически затруднена, в связи с частым забиванием канализационных сетей.

Степень очистки: в установке связывается 70-80% жира поступающего вместе с водой на очистку, степень очистки по взвешенным веществам до 50%.

Корпус выполнен из армированного стеклопластика, срок службы-не менее 50 лет.

Установка представляет из себя цилиндрическую емкость, в которой оборудованы две камеры. Сточные воды поступают через подводящий коллектор (1). В установке стоки проходят через две ступени очистки: первичный отстой и накопление жира, вторичный отстой. Сточная вода попадает в камеру первичного отстоя (5), где происходит накопление большей части всплывающего жира. Затем вода самотеком с нижнего уровня поступает во вторую камеру (6). Во второй камере происходит дополнительное отделение жидкого жира, после чего стоки, через отводной патрубок (2) поступают в канализационную сеть. Конструкция жироуловителя предусматривает установку датчика контроля накопившегося жира (9) в первой камере (при достижении собранными жиропродуктами уровня в 10 сантиметров загорается красный индикатор и раздается звуковой сигнал).

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Гуляева Елена

9441582

Лавочкина 1