

Жиросепараторы

Жиросепараторы **FloTenk-OJ** используются для отделения жира и масла (растительного и животного происхождения) из сточных вод, чтобы избежать закупорки и обеспечить бесперебойную работу канализации. Частицы масла и жира в жиросепараторе поднимаются на поверхность из-за разницы удельных весов с водой. Жиросепараторы обеспечивают очистку сточных вод по жиру - до 50 мг/л.

Принцип работы

1) первый отсек (пескоотделитель): в нём из сточных вод выделяются твердые частицы. Принцип работы пескоотделителя основан на гравитации, когда выделяемые из сточных вод взвешенные вещества проходя через заполненный водой отделитель за определенное время оседают на дно емкости. Удаление осадка из пескоотделителя производится ассенизаторской машиной при заполнении половины полезного объема, но реже чем один раз в 12 месяцев во избежание затвердения осадка.

2) второй отсек (жиросепаратор): жидкость, после очистки в первом отсеке от взвешенных частиц, перетекает во второй отсек. Там, зеркало воды соприкасаясь с воздухом, отдает часть тепла, тем самым позволяя частицам жира и масла благодаря разнице удельных весов подниматься на поверхность, образуя масло-жировую пленку. За толщиной слоя следит сигнализатор уровня жира. При срабатывании сигнализатора, нужно произвести разгрузку жиросепаратора. Удаление масло-жировой пленки осуществляется через горловину колодца спецмашиной. Шланг спецмашины опускается на нижний уровень отделившегося слоя жира и откачивается. Для проведения полной разгрузки отделителя, нужно промыть стенки отделителя от прилипших к ним взвешенных веществ водой под давлением.

Совместно с разгрузкой отделителя проводим промывку датчика сигнализации моющими средствами слабой концентрации (например средством для мытья посуды) и проточной водой, после чего проверяется исправность сигнализации.

Для того чтобы система начала эффективно работать, сразу же после разгрузки заполните отделитель водой. Заполнение отделителя чистой водой возвращает датчик в нормальное рабочее состояние и предотвращает ошибочное срабатывание сигнализации.

Наиболее распространенные места, где необходимо использовать жиросепараторы - это все кухни (столовые, гостиницы, рестораны, бары и т.д.); предприятия по производству гриль- и жаренных продуктов; мясные, рыбные, колбасные производства; предприятия по выпуску клея, мыла и стеарина, предприятия по производству масла, молочные комбинаты и пр.

Номинальная емкость жиросепараторов подбирается следующим образом:

$$Q = Q_s \times f_t \times f_d \times f_r$$

- Q_s** - макс. скорость потока сточных вод л/с
- f_t** - коэффициент температуры: если T < 60°C, f_t=1; если T > 60°C, f_t=1,3
- f_d** - коэффициент плотности: d < 0,94 г/см³ - f_d=1
- f_r** - учитывает использование моющих средств: если средства используются f_r=1,3; если нет, f_r=1.

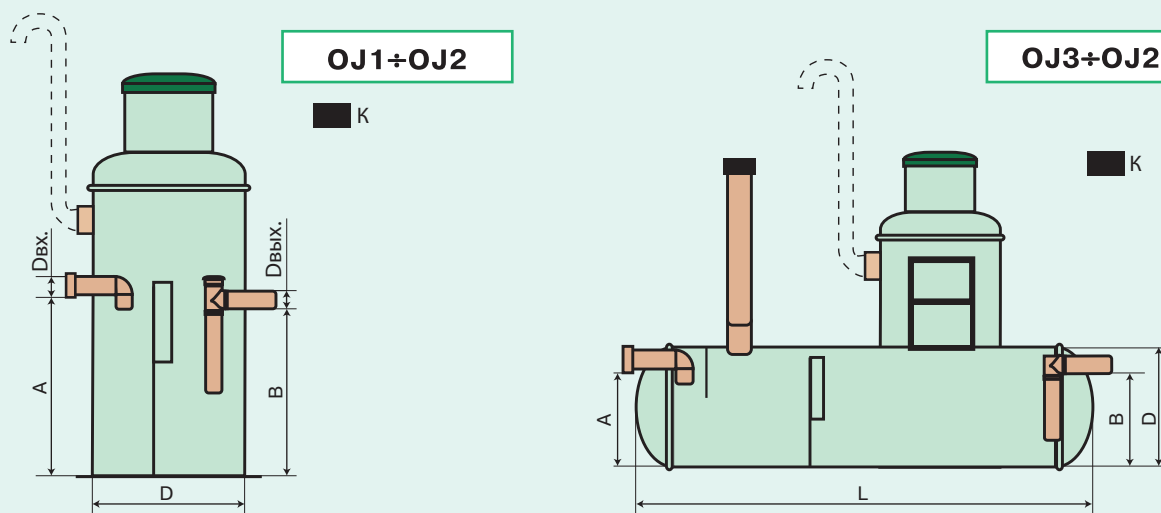


Таблица №9

Q	л/с	1	2	3	4	5	7	10	15	20
D	мм	1000	1000	1000	1000	1200	1200	1600	1600	1600
D _{вх} /D _{вых}	мм	110	110	110	110	110	160	160	200	200
A	мм	720	1140	870	870	1070	1020	1420	1380	1380
B	мм	650	1070	800	800	1000	950	1350	1310	1310
L	мм	-	-	2100	2700	2400	3200	3300	4200	6200

Размеры выпускаемой продукции могут быть изменены.