ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ - ЧТО ЭТО ТАКОЕ и для чего он нужен

Жировые отложения на стенках труб являются одной из самых распространенных причин засоров канализации, способных парализовать работу любого предприятия — от небольших заведений общественного питания до крупных промышленных комплексов пищевой индустрии. Кроме убытков, связанных с возможной остановкой производства, сброс в канализацию неочищенных от жиров и масел стоков может стать причиной наложения крупных финансовых санкций со стороны контролирующих органов.

Для того, чтобы отделить, собрать и надлежащим образом утилизировать жировую составляющую стоков из кухонных моек кафе, ресторанов и технологических стоков промышленных предприятий, используются специализированное оборудование-жироуловители.

Жироуловитель для канализации представляет собой эффективное средство комплексной очистки сточных вод предприятий общественного питания и производственных объектов от жирных частиц. Оборудование имеет достаточно простое устройство, а работа осуществляется по принципу сепарации.  
В зависимости от места и способа монтажа, а также объема стоков, сбрасываемых в канализацию субъектом хозяйствования, может устанавливаться жироуловитель под мойку, цеховой или промышленный. Типы жироловок различаются производительностью:

* До 1,5 м³ /час – компактные жироуловители, устанавливаемые под мойку.
* До 3 м³/час – отдельно стоящие «цеховые» жироуловители.
* До 36 м³/час – жироуловители промышленного назначения.

Принцип действия

Для отделения жиров, содержащихся в стоках, используется принцип естественной сепарации. Частицы жира легче воды, и даже при кратковременном отстаивании стоков в какой-либо емкости, сами всплывают на поверхность. Из кухонной мойки загрязненная вода поступает в жироуловитель самотеком. Для того чтобы снизить скорость потока и создать условия, необходимые для быстрого отделения жировой составляющей, внутреннее пространство жироловки разделяют на сообщающиеся между собой камеры.

В первой из них, камере сепарации, происходит начальное отделение жиров, поднимающихся наверх, а твердые частицы, содержащиеся в стоках, выпадают на дно камеры. Через отверстие в перегородке (сепарационной пластине) первично очищенная жидкость поступает во вторую камеру. Твердый осадок и отделившийся жир дальше не проходят, и остаются в первом отсеке.

Во второй камере отстаивания процесс отделения жиров продолжается, а очищенная вода через распределительный карман поступает в канализацию. Эффективность очистки стоков современными жироуловителями высока. Данное оборудование не потребляет электроэнергию. Чтобы удалить скопившийся жир и твердый осадок, нужно просто снять герметичную крышку и убрать накопившиеся загрязнения. Технологическая промывка производится горячей водой. Периодичность обслуживания зависит от типа установки и интенсивности ее использования.

Для более эффективной работы жироуловителя и снижения количества накапливаемых загрязнений и запаха, рекомендуется использовать биопрепараты, которые эффективно разлагают сложные органические загрязнения до простых и безопасных веществ.