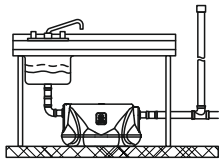
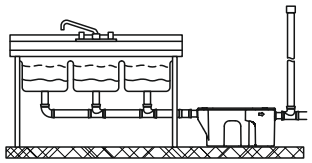
8. СХЕМЫ УСТАНОВКИ ЖИРОУЛОВИТЕЛЯ

Место для установки жироуловителя необходимо выбрать так, чтобы его дальнейшее обслуживание было удобным.



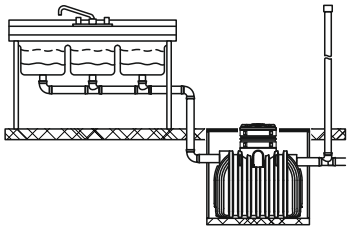
Вариант 1 под мойкой

При установке под мойкой необходимо учитывать параметры жироуловителя и подмоечного пространства, а также необходимость соблюдения уклона для стока воды. Подключение жироуловителя типа **SG** осуществляется стандартными канализационными фитингами или гофрированными трубами.



Вариант 2 рядом с мойкой (мойками)

Данный вариант может использоваться в случае невозможности установки жироуловителя под мойкой или при установке одного жироуловителя для нескольких моек последовательно подключенных к канализационной трубе. Жироуловитель устанавливается с соблюдением необходимого уклона канализационных труб.



Вариант 3 заглубленная

Данный вариант можно использовать в случае низкого пролегания труб над полом и в зданиях не имеющих подвальных помещений. Также вариант удобен при установке одного жироуловителя большей производительности для нескольких моек последовательно подключенных к канализационной трубе.Жироуловитель устанавливается с соблюдением необходимого уклона канализационных труб.

9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации – **12 месяцев** со дня продажи.

Гарантийные обязательства не действуют в случаях нарушений в процессе эксплуатации емкости - повреждений, связанных с модернизацией, реконструкцией или ремонтом емкости без согласования с изготовителем. Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи. Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения жироуловителя произошедшего по вине потребителя.

Тип жироуловителя _____

Продавец _____ МП

Дата продажи _____

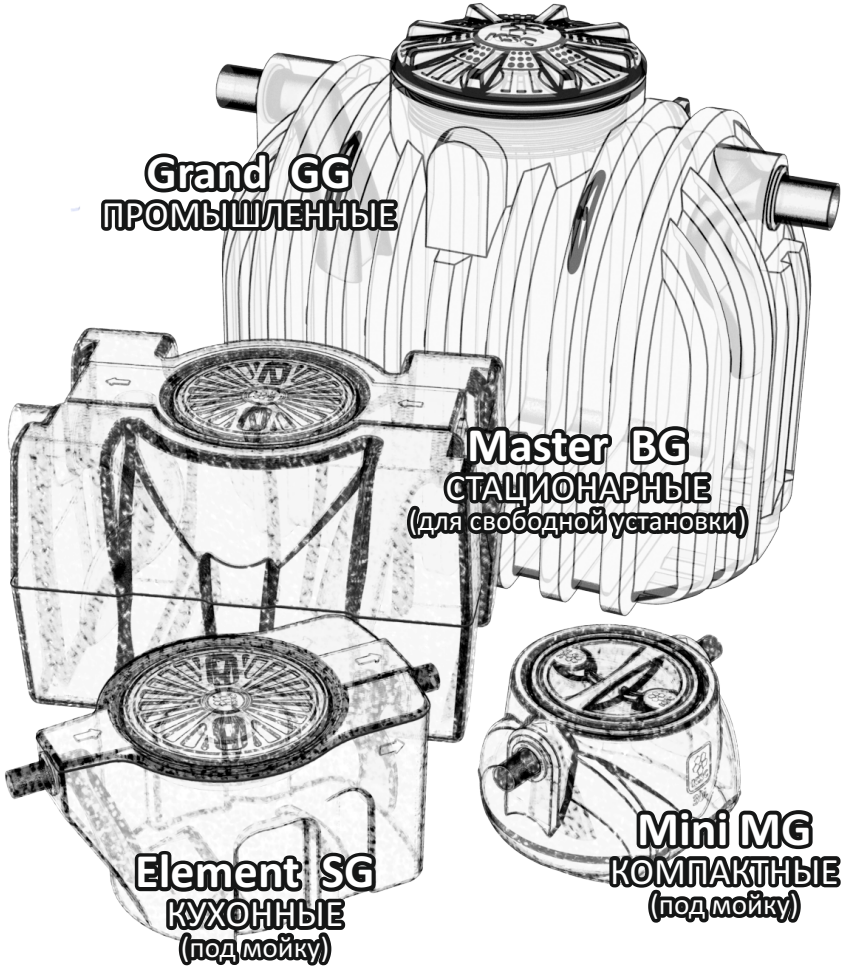
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ !

Республика Казахстан, 050037, г. Алматы, ул. Кипренского, 19, ТОО “KSC-PLAST”
тел: (727) 273-39-39, факс: (727) 271-02-94, e-mail: info@ksc.kz, web: www.ksc.kz

ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ

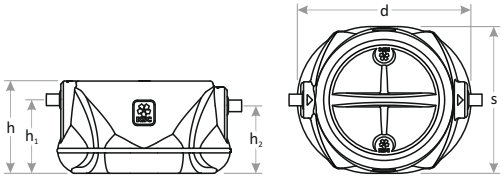
ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

KSC®



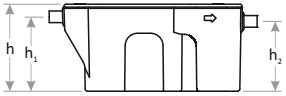
ЖИРОУЛОВИТЕЛИ

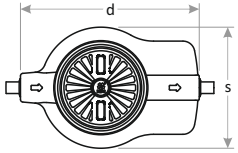
Mini MG
КОМПАКТНЫЕ (под мойку)



артикул	рабочий объём, л	габаритные размеры, мм			Ø горловины, мм	h_1, высота входного патрубка, мм	h_2, высота выходного патрубка, мм	Ø патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объём жиров, л
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)					л/с	$м^3$/час		
MG-30	30	505	425	305	240	245	225	50	0,1	0,6	30	24
MG-40	40	575	485	305	320	245	225	50	0,15	0,7	40	32
MG-50	50	655	545	305	320	245	225	50	0,2	0,8	50	40

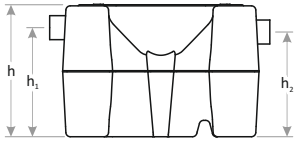
Element SG
КУХОННЫЕ (под мойку)

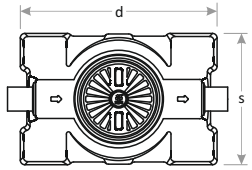




артикул	рабочий объём, л	габаритные размеры, мм			Ø горловины, мм	h_1, высота входного патрубка, мм	h_2, высота выходного патрубка, мм	Ø патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объём жиров, л
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)					л/с	$м^3$/час		
SG-50	50	670	450	375	310	320	300	50	0,2	0,8	50	40
SG-70	70	770	520	375	310	320	300	50	0,3	1,0	70	63
SG-100	100	810	600	375	310	320	300	50	0,4	1,4	100	80

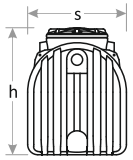
Master BG
СТАЦИОНАРНЫЕ
(для свободной установки)

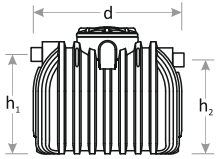


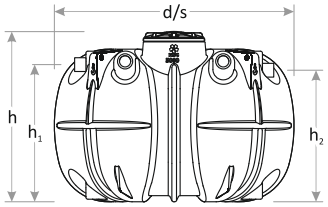


артикул	рабочий объём, л	габаритные размеры, мм			Ø горловины, мм	h_1, высота входного патрубка, мм	h_2, высота выходного патрубка, мм	Ø патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объём жиров, л
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)					л/с	$м^3$/час		
BG-100	100	750	490	490	310	450	430	50	0,4	1,4	100	80
BG-200	200	900	600	605	310	500	480	110	0,8	2,8	200	160
BG-300	300	1070	700	655	310	550	530	110	1,0	3,6	300	240
BG-400	400	1050	800	705	310	600	580	110	1,2	4,4	400	320
BG-500	500	1150	900	705	310	600	580	110	1,4	5,0	500	400

Grand GG
ПРОМЫШЛЕННЫЕ







артикул	рабочий объём, л	габаритные размеры, мм			Ø горловины, мм	h_1, высота входного патрубка, мм	h_2, высота выходного патрубка, мм	Ø патрубков, мм	производительность		пиковый сброс, л	объём жиров, л
		длина (d)	ширина (s)	высота (h)					л/с	$м^3$/час		
GG-1000	1000	1460	970	1250	500	1000	940	110	2,8	10	1000	800
GG-2000	2000	2200	1100	1350	500	1085	1025	110	5,6	20	2000	1600
GG-3000	3000	2500	1200	1650	500	1330	1270	110	8,4	30	3000	2400
GG-5000	5000	2350	2350	1675	500	1380	1300	110	14	50	5000	4000

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Жироуловители предназначены для очистки кухонных сточных вод от жира перед сбросом в канализационную сеть. Используются начиная от кухонь жилых домов и до мест общественного питания (рестораны, кафе, столовые, кондитерские, мясные и подобные производства), где имеются сточные воды, загрязненные жирами и маслами.

2. ПРИНЦИП РАБОТЫ

Принцип действия основан на разнице удельной плотности частиц жира/масла и воды. Так как жиры гораздо легче воды, то они поднимаются на ее поверхность. При этом более тяжелые частицы оседают на дно. Далее освобожденная от жира и тяжелых частиц вода отводится в канализационную сеть, а отделенный жир периодически удаляется из системы.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал: прочный, устойчивый к воздействию агрессивных сред полимер.

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Периодичность обслуживания жироуловителя определяется потребителем и зависит от степени загрязненности сточных вод. Для предотвращения засорения жироуловителя и появления неприятных запахов рекомендуется производить удаление накопившихся жировых отходов и осадка по мере необходимости.

При эксплуатации жироуловителя необходимо производить ежедневный визуальный контроль за его работой и количеством накопившихся загрязнений.

Жироуловители предназначены для эксплуатации при температуре окружающей среды от **+5 °C** до **+40 °C** и температурой стоков до **+70 °C**;

5. ПОРЯДОК И КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Жироуловитель поставляется в готовом к эксплуатации виде.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

1. Корпус - **1 шт;**
2. Крышка - **1 шт;**
3. Уплотнительная прокладка (крышка - корпус) - **1 шт;**
4. Резиновые уплотнительные кольца - **2 шт;**
5. Входной патрубок - **1 шт;**
6. Выходной патрубок - **1 шт;**
7. Настоящий паспорт - **1 шт.**

6. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортирование жироуловителя допускается любым видом транспорта. Следует исключить механическое или термическое воздействие на корпус жироуловителя. При хранении жироуловителя необходимо исключить воздействие прямых солнечных лучей.

7. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

К обслуживанию емкости допускаются работники, имеющие профессиональную подготовку, соответствующую характеру работ и прошедшие инструктаж по охране труда.